



Oferta Weselna

Dworek Komorno
ul. Harcerska 85, 47-214 Komorno
Recepcja tel. 77 403 39 19
Manager Łukasz Kubiak tel. 882 025 864

Menu Weselne



PAKIET STANDARD

Cena obejmuje :

Przywitanie Młodej Pary chlebem weselnym, solą oraz wódką / wodą.
Przywitanie Gości weselnych szampanem
Apartament dla Nowożeńców
Podtalerze / Dekorację ze sztucznych kwiatów / Dekorację światłem
Napis LED za stołem przydialnym / Standardowe menu

I DZIEŃ

zupa, 4 rodzaje mięs (2,5 kawałka na os.), dodatki skrobiowe, surówka,
kawa, herbata, deser, ciasto (2 kawałki na os., max. 5 rodzajów), zimna płyta, kolacja I, kolacja II

II DZIEŃ

zupa, obiad (mięsa podawane z 1 dnia), kawa, herbata, ciasto, zimna płyta

Menu układamy zgodnie z Państwa oczekiwaniami i upodobaniami.

Cena nie uwzględnia alkoholu, tortu oraz napojów.
Alkohol może być dostarczony we własnym zakresie, jak również
zamówiony u nas.

Napoje bezalkoholowe i piwo są serwowane wyłącznie przez nasz lokal
i liczone według zużycia.

Ciasto serwowane jest, według indywidualnych ustaleń,
z cukierni Dworek Komorno.

Na sali balowej możemy pomieścić 240 osób przy stołach prostokątnych,
natomiast przy stołach okrągłych zmieścimy maksymalnie 160 osób.

Dysponujemy 22 komfortowymi pokojami 2-osobowymi + 30 dostawkami
oraz apartamentem dla Nowożeńców.

Dla gości weselnych przygotowaliśmy rabat od 5% do 15%
od standardowej ceny pokoju w dniu wesela.

Rezerwacje terminu dokonujemy poprzez podpisanie umowy oraz wpłacenie kaucji w wysokości 1000 zł.

Zapraszamy na niezobowiązujące spotkanie, na którym pokażemy Państwu nasz obiekt,
jak również przedstawimy całościową ofertę.

Pytania o wolne terminy prosimy kierować na nasz adres mailowy
dworek@dworekkomorno.eu

Menu Weselne



PAKIET PREMIUM

Cena obejmuje :

- Przywitanie Młodej Pary chlebem weselnym, solą oraz wódką / wodą.
- Przywitanie Gości weselnych szampanem
- Apartament dla Nowożeńców
- Dekorację kwiatową / Dekorację światłem
- Złote podtalerze / Welurowe obrusy
- Napis LED za stołem prezydyjnym
- Napoje gazowane (0,85L) oraz niegazowane
- Piwo do obiadu / Wódka
- Standardowe menu / Tort weselny

I DZIEŃ

zupa, 4 rodzaje mięs (2,5 kawałka na os.), dodatki skrobiowe, surówka, kawa, herbata, deser, tort, ciasto (2 kawałki na os., max. 5 rodzajów), zimna płyta, kolacja I, kolacja II

II DZIEŃ

zupa, obiad (mięsa podawane z 1 dnia), kawa, herbata, ciasto, zimna płyta

Menu układamy zgodnie z Państwa oczekiwaniami i upodobaniami.

Napoje bezalkoholowe i piwo są serwowane wyłącznie przez nasz lokal, tort i ciasto serwowane jest według indywidualnych ustaleń z cukierni Dworek Komorno.

Na sali balowej możemy pomieścić 240 osób przy stołach prostokątnych, natomiast przy stołach okrągłych zmieścimy maksymalnie 160 osób.

Dysponujemy 22 komfortowymi pokojami 2-osobowymi + 30 dostawkami oraz apartamentem dla Nowożeńców.

Dla gości weselnych przygotowaliśmy rabat od 5% do 15% od standardowej ceny pokoju w dniu wesela.

Rezerwacje terminu dokonujemy poprzez podpisanie umowy oraz wpłacenie kaucji w wysokości 1000 zł.

Zapraszamy na niezobowiązujące spotkanie, na którym pokażemy Państwu nasz obiekt, jak również przedstawimy całościową ofertę.

Pytania o wolne terminy prosimy kierować na nasz adres mailowy dworek@dworekkomorno.eu

Menu Weselne



Zupy

(do wyboru 1 rodzaj)

Rosół z makaronem / Zupa grzybowa
Żurek śląski / Krem borowikowy

Mięsa

(do wyboru 4 rodzaje mięs - 2,5 kawałka na osobę)

Rolada Śląska (wieprzowa) / Kotlet szwajcarski nadziewany serem
Roladka ze schabu z papryką i gorgonzolą / Filet z brokułem i serem
Roladka ze schabu nadziewana bocznikami smażonymi na maśle
Faszerowana pieczeń z karczku nadziewana grzybami, papryką i zielonym pieprzem
Kotlet schabowy / Szynka w sosie myśliwskim / Udko z kaczki
Udko z kurczaka z pomidorami, pieczarkami i winem / Kotlet z kurczaka
De volaille z pieczarkami / De volaille z porem i serem
Roladka z polędwiczki wieprzowej z grzybami, serem wędzonym i pietruszką
Filet z kurczaka grillowany z pesto, pomidorem i serem
Kieszka drobiowa z szynką i serem w panko / Filet z kurczaka pieczony w majonezie
Roladka drobiowa z suszonymi pomidorami i serkiem topionym
Udko faszerowane (por, boczec, ser żółty, feta, pomidor suszony)
Roladka z indyka z suszonymi pomidorami i serem pleśniowym

Dodatki

(do wyboru 2 rodzaje)

Kluski / Kluski ciemne / Ziemniaki puree
Ryż z ziołami / Ziemniaki gotowane

Sosy

(do wyboru 1 rodzaj)

Pieczeniowy / Pieczarkowy

Sałatki / Surówki

(do wyboru 3 rodzaje)

Kapusta czerwona / Kapusta biała zasmażana / Surówka z kapusty pekińskiej
Buraczki / Marchewka z groszkiem / Bukiet warzyw z masłem i migdałami
Surówka z marchwi / Surówka z selera / Surówka z czerwonej kapusty / Mizeria
Kalafior z fasolką / Fasolka szparagowa z bułką tartą

Menu Weselne



Desery

(do wyboru 1 rodzaj)

Lody na sałatce owocowej z bitą śmietaną / Maliny na ciepło / Panna cotta z malinami
Lody z musem truskawkowym i bitą śmietaną / Creme brulee / Patery z owocami
Kawa w dzbankach podczas deseru będzie podawana bez limitu, natomiast herbata na zamówienie.

W menu wliczono z kawałki ciasta na osobę

Zimna Płyta

(do wyboru 9 pozycji)

Pieczyno, bułeczki / Masło / Pieczywo czosnkowe w folii / Tatar / Deski serów
Wędliny / Zimne mięsa / Galaretka z kurczaka / Mini burgery
Kieszonki z pieczonego schabu z nadzieniem serowo-warzywnym
Jajka faszerowane z tuńczykiem / Jajka w sosie tatarskim / Jajka z musem chrzanowym
Rulony z sera z twarogiem i prażonym słonecznikiem / Tartaletka z sałatką z kurczaka
Roladki z szynki z masą chrzanową lub jajeczną ze szczypiorkiem
Caprese z pesto bazyliowym / Kiełbaski serowe w cieście z sosem curry
Mini tarty z mięsem mielonym zapiekane serem / Mini tarty ze szpinakiem i serem feta
Wytrawne mini ptysie (z tuńczykiem lub serem pleśniowym)
Fileciki z kurczaka z sosem słodko kwaśnym / Pieczeń rzymska z jajkiem w glazurze
Tortilla z grillowanym kurczakiem, suszonymi pomidorami i rukolą
Galantyna z kurczaka z marchewką i jajkiem w glazurze / Tartaletki z łososiem
Kotleciki falafel z hummusem / Roladki z grillowanej cukinii z szynką parmeńską
Śledź w oleju z cebulką / Śledź w śmietanie / Śledź na ostro w karmelu
Ryba po Grecku / Warzywa konserwowe / Świeże warzywa

Sałatki

(do wyboru 2 rodzaje)

Sałatka ziemniaczana / Sałatka grecka / Sałatka ryżowa z surimi / Sałatka tortellini trio
Sałatka makaronowa z kurczakiem wędzonym, pieczarkami smażonymi, rukolą i słonecznikiem
Sałatka gyros wieprzowy na mieszance sałat, cebula czerwona, papryka, kukurydza, sos bbq
Sałatka z grillowanym kurczakiem, mieszanką sałat, cebulą czerwoną, pomidorem, ogórkiem,
papryką i sosem miodowo-musztardowym
Mix sałat z prażonymi pestkami dyni, smażonym boczkiem, suszonymi pomidorami i sosem
balsamicznym
Sałatka pekińska z kurczakiem i migdałami / Sałatka ryżowa z tuńczykiem

Kolacja 1

Mięsa

(do wyboru 3 rodzaje mięs - 2 kawałki na osobę)

- Stek wołowy z mięsa mielonego w plastrach boczku (burger)
- Kesler na kapuście kiszonej / Kotlet farmerski (wieprzowy lub drobiowy)
- Kotlet po góralsku (grillowany schab zapiekany z boczkiem, cebulą i serem)
- Steki z udka z kurczaka z warzywami w sosie słodko-kwaśnym
- De volaille z masłem i pietruszką lub z serem / Pieczeń rzymska z pieczarkami
- Rumsztyk wieprzowy z cebulką / Karczek grillowany z pieczarkami i cebulką
- Filet z kurczaka z grilla / Pierś z kurczaka po hawajsku / Żeberka BBQ
- Szaszłyki drobiowe / Pałki z kurczaka orientalne / Nuggetsy z kurczaka
- Steki z karkówki duszone w papryce, pieczarkach, cukinii i cebuli

Dodatki

(do wyboru 2 rodzaje)

- Frytki / Częstki ziemniaka z prażoną cebulką / Duffinki
- Ziemniaki crispers / Ziemniaki pieczone z cebulką i majerankiem

Sałatki

(do wyboru 1 rodzaj)

- Surówka z białej kapusty / Sałatka wiosenna (sałata lodowa z pomidorkami koktajlowymi)
- Surówka colesław / Kapusta zasmażana

Kolacja 2

(do wyboru 1 rodzaj)

- Barszcz czerwony z krokietem (mięśny lub kapusta i grzyby)
 - Bogracz / Flaczki / Gulasz Polski
 - Strogonoff (wieprzowina, pieczarki, ogórek kiszony, cebula)
 - Kurczak po tajsu
- (kurczak, papryka, imbir, cukinia, por, olej sezamowy, curry, tabasco, mleko kokosowe)

Opcje Dodatkowe



Wiejski stół na zimno

54 zł od osoby / min. 50 osób

Mięsa faszerowane (grzybami, śliwkami, morelami czosnkiem)
Wędliny / Szyunki / Kiełbasy swojskie / Salceson / Pasztet
Udziec pieczony / Smalec / Ogórki kiszzone / Pieczywo



Pieczone udźce z prosiaka (zestaw)

64 zł od osoby / min. 50 osób

Pieczone udźce , części ziemniaków, kasza,
kapusta zasmażana, chrzan, musztarda



Trójniak (zestaw)

1500 złotych - 40 osób

Indyk w całości faszerowany gęsiną oraz kurczakiem
podany z sosem żurawinowym oraz puree grzybowym



◆ Karczek peklowany - 22 zł/porcja

◆ Schab w musztardzie - 22 zł/porcja

◆ Schab z kością w winie z sosem gruszkowym - 27 zł/porcja
Możliwość domówienia mięs do udźca lub trójniaka.

Istnieje również możliwość zamówienia dziczyzny, ryb faszerowanych, owoców morza
- cena ustalana indywidualnie.

Opcje Dodatkowe

Mięsa

Schab z dzika w sosie jałowcowym marynowany w warzywach i czerwonym winie
Połędwiczka grillowana, podana na boczniakach w śmietanie
Filet z indyka sous vide w sosie oliwkowo-ziółowym
Roladka ze schabu z szynką parmeńską, papryką i serem
Golonka wieprzowa / Rolada wołowa
Dorsz smażony podany na szpinaku / Steki z łososia

Deser

Wiśnie w żelu z gałką lodów i bitą śmietaną

Dodatki / Sosy

Warzywa grillowane / Sos kurkowy / Sos myśliwski / Sos z podgrzybka

Zimna Płyta

Krewetki w panko (twister) / Łosoś wędzony na placuszku / Krewetki z dipem
Krucze łyżeczki z łososiem

Istnieje również możliwość zamówienia zimnych przekąsek według własnych preferencji

- cena ustalana indywidualnie.

Dania Wegetariańskie i Wegańskie

Zupy

Krem z brokułów / Krem z pomidorów / Krem z kurek

Krem z białych warzyw / Krem pieczarkowy

Dania Główne

Makaron rigatoni z warzywami w sosie pomidorowo - śmietanowym lub pomidorowym

Filet z dorsza smażony z ryżem i warzywami gotowanymi

Vege stripsy z grillowanymi warzywami / Sajgonki vege

Grillowany bakłażan zapiekany w sosie pomidorowym z tofu

Ser camembert z ananasem / Makaron ryżowy z warzywami

Grillowane warzywa z ryżem i sosem słodko - kwaśnym

Gulasz warzywny (papryka, cukinia, pieczarki)

Brokuły zapiekane serem pleśniowym z sosem jogurtowym

Kotleciki z kalafiora w sosie pieczarkowym

Dania Bezglutenowe

Krem z brokułów / Rosół z makaronem bezglutenowym

Krem z pomidorów / Krem z białych warzyw

Ryż z grillowanymi warzywami / Dorsz grillowany z ryżem

Makaron ryżowy z warzywami / Brokuły zapiekane serem pleśniowym z sosem jogurtowym

Grillowany bakłażan zapiekany w sosie pomidorowym z tofu / Gulasz warzywny



Torty



Ciasta



Słodki Kącik

Fun Budka360

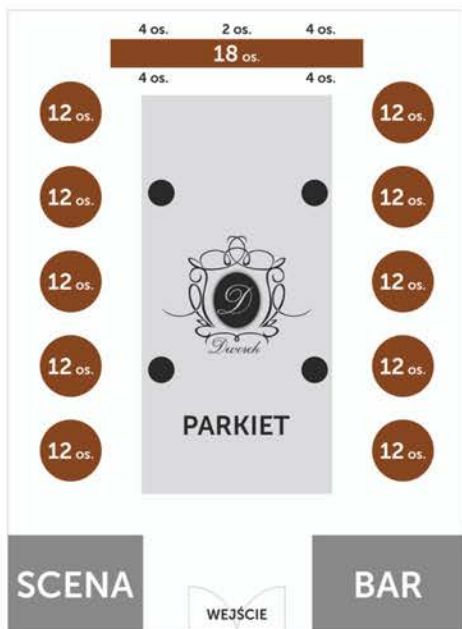


Zaskocz swoich gości zapewniając im niesamowitą atrakcję i wspomnienia w postaci krótkich filmików w wysokiej rozdzielczości, efektem slowmotion czy bumerang.

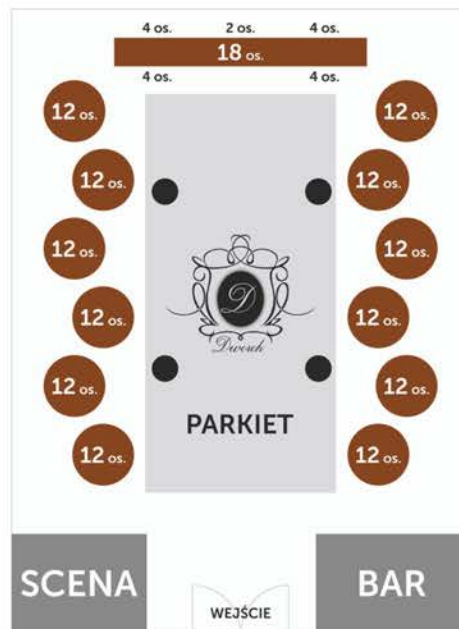
Dzięki gadżetom sprawimy, że filmiki będą niepowtarzalne i jedyne w swoim rodzaju.

Cena - 1000 zł (2 h)
każda kolejna godzina +200 zł

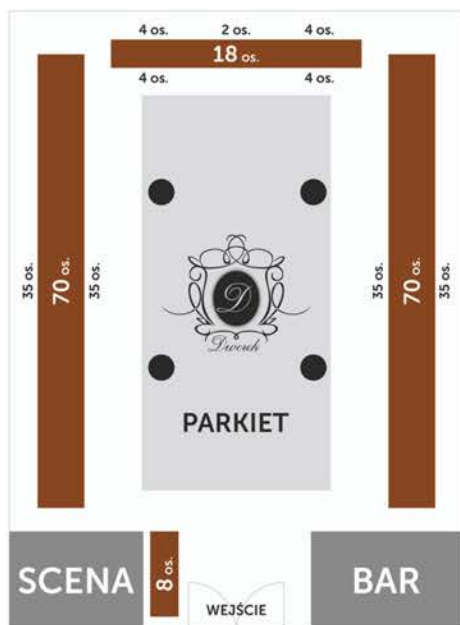
Układ stołów na sali balowej



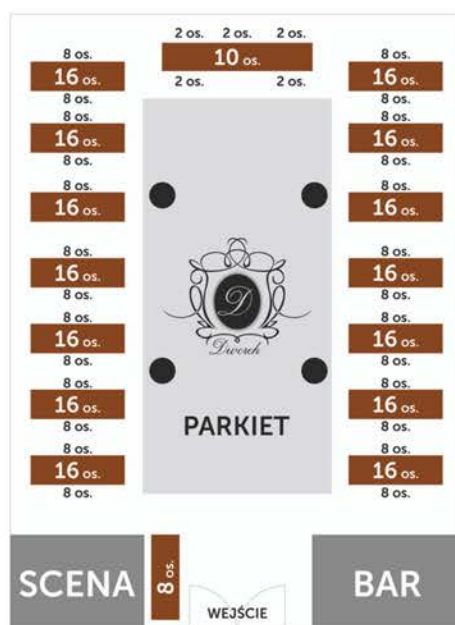
STOŁY OKRĄGŁE „I” - 138 OS.



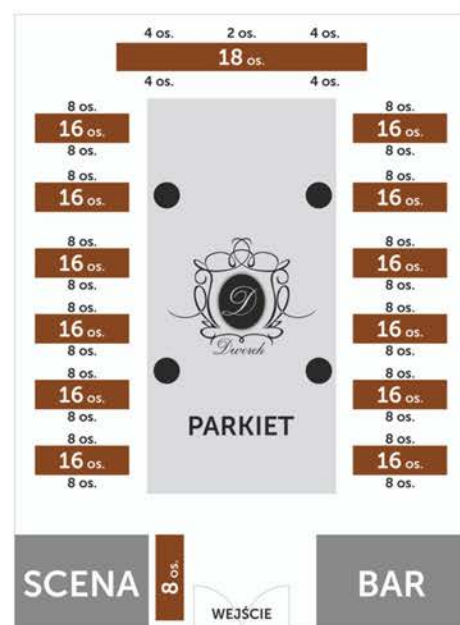
STOŁY OKRĄGŁE „S” - 162 OS.



USTAWIENIE BANKIETOWE - 166 OS.



USTAWIENIE MAX - 242 OS.



USTAWIENIE BOX- 218 OS.

Ceny Weselne

PAKIET STANDARD

	Wesele	Wesele i poprawiny
2025	395 zł	480 zł
2026	415 zł	500 zł
2027	445 zł	530 zł



Ceny Weselne PAKIET PREMIUM

	Wesele	Wesele i poprawiny
2025	525 zł	600 zł
2026	545 zł	620 zł
2027	565 zł	640 zł

Informacje



Notatki

Oferta weselna



Dworek Komorno

ul. Harcerska 85,
47-214 Komorno

Recepcja tel. 77 403 39 19

Manager Łukasz Kubiak tel. 882 025 864