



Ofesta weselna

Jaworowy Dwór
SYCAMORE MANOR HOTEL CONFERENCE SPA

Wesele w Jaworowym Dworze

Zapraszamy do zorganizowania wyjątkowego przyjęcia weselnego w Jaworowym Dworze. Zlokalizowany nieopodal Warszawy, XVIII-wieczny stylowy dworek szlachecki ugości weselnych gości weselnych i zapewni wspomnienia, które na długo zapadną w pamięci.

Gwarantujemy śródziemnomorskie ciepło, francuski szyk, angielską elegancję oraz co najważniejsze, polską atmosferę i gościnność. Klimat hotelu oraz malownicza sceneria nadadzą uroczystości splendoru i nieszablonowego charakteru. To również idealne miejsce to zawarcia związku małżeńskiego w plenerze.





Zapewniamy:

- Wykwintne menu weselne - dania serwowane oraz w formie bufetu
- Dzieci do lat 3 gratis, od 4 do 11 lat – rabat 50%
- Ekskluzywny namiot weselny z parkietem zlokalizowany w malowniczym ogrodzie
- Elegancką salę restauracyjną z parkietem w zabytkowym dworze (do 50 osób)
- Aranżację sali w białe obrusy, pokrowce na krzesła, świeczniki
 - Profesjonalną obsługę kelnerską
- Tradycyjne powitanie Młodej Pary chlebem i solą
 - Toast powitalny dla wszystkich Gości
 - Możliwość sesji zdjęciowej w plenerze
- Pokoje dla Gości weselnych w atrakcyjnej cenie
 - Miejsca parkingowe dla wszystkich Gości

Prezent dla Młodej Pary

- Romantyczny apartament na noc poślubną
- Voucher na rocznicowy pobyt z kolacją i butelką wina



Menu weselne 1

280zł/os

PRZYSTAWKA SERWOWANA

(Wybór 1 pozycji dla wszystkich):

- Torcik caprese z bazylią w redukcji balsamicznej
- Roladki drobiowe ze szpinakiem na rozszponce z gruszkowym balsamico i tymiankiem
- Terrina drobiowa ze szpinakiem w sosie jogurtowo-ziółowym

ZUPA SERWOWANA

(Wybór 1 pozycji dla wszystkich):

- Rosół królewski z makaronem
- Krem ze słodkich pomidorów z kluseczkami z mozzarelli
- Krem z brokułów aromatyzowany nutą bazylii
- Krem z buraków oprószony kozim serem

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

(Wybór 1 pozycji dla wszystkich):

- Schab faszerowany grzybami leśnymi w sosie ogórkowym z marchewkowym puree i brokułami w sosie maślanym
- Pieczeń z karczku z pietruszkowym gnocchi i panszkrautem z buraka
- Pierś z kurczaka szprycowana suszonymi pomidorami na puree bazyliowym w sosie kaparowym z tagliatelle z marchwi

DESER SERWOWANY

(Wybór 1 pozycji dla wszystkich):

- Sernik dworski z musem truskawkowym
- Szarlotka na ciepło z gałką lodów w prażonych pestkach dyni i tajemniczym sosem
- Lody w gorącej lawinie malinowej

DODATKI

- Pieczywo, masełka smakowe
- Selekcja sosów do mięs pieczystych i pasztetów

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK (8)

- Tercet śledzi
- Terrina z kurczaka z sosem malinowym
- Pasztety tradycyjne
- Półmisek mięs pieczystych
- Saszetki schabowe z musem chrzanowym
- Sałatka z selera naciowego z ananasem i kurczakiem wędzonym na herbacie
- Chrupiące chipsy z boczku na liściach świeżego szpinaku z dressingiem cytrusowym
- Sałatka z pieczonym rostbefem i rukolą z sosem musztardowo-miodowym

DANIA GORĄCE SERWOWANE

ok. godz. 22:00 (Wybór 1 pozycji dla wszystkich)

- Dorsz z blanszowanym szpinakiem, karmelizowaną marchewką na puree z selera
- Gulasz mięsa mieszanego z kaszą

DANIA GORĄCE SERWOWANE

(Wybór 1 pozycji dla wszystkich) 24:00 lub 02:00

- Staropolski żurek
- Barszcyk z chrzanowym pierożkiem

BUFET SŁODKI

- Ciasta z dworskiej cukierni
- Owoce sezonowe, owoce cytrusowe

NAPOJE

- Woda mineralna, kawa i herbata, soki
- Toast powitalny – kieliszek wina musującego
- Napoje gazowane (coca cola, fanta, sprite, tonic)

Menu weselne

310zł/os

PRZYSTAWKA SERWOWANA

(Wybór 1 pozycji dla wszystkich):

- Roladki z wędzonego łososia
- Polędwica Jaworowy Dwór na świeżych sałatach z płatkami parmezanu
- Ogórek faszerowany musem lazururowo - orzechowym

ZUPA SERWOWANA

(Wybór 1 pozycji dla wszystkich):

- Krem chrzanowy z chipsem bekonowym
- Krem z cukinii z prażonymi pestkami dyni
- Krem z brokułów aromatyzowany nutą bazylii
- Consome z kapłona z warzywnym makaronem

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

(Wybór 1 pozycji dla wszystkich):

- Dorsz z blanszowanym szpinakiem, karmelizowaną marchewką na puree z selera
- Kaczka pieczona w sosie pomarańczowo żubrowym na zielonej fasolce z filetem z świeżej pomarańczy
- Pierś z kurczaka szprycowana suszonymi pomidorami na puree bazyliowym w sosie kaparowym z tagliatelle z marchwi

DESER SERWOWANY

(Wybór 1 pozycji dla wszystkich):

- Tiramisu
- Mus czekoladowy z wiśniami
- Mus owocowy z bitą śmietaną
- Banany w gorącej żurawinie kąpane z lodami waniliowymi

DODATKI

- Pieczywo, masełka smakowe
- Selekcja sosów do mięs pieczystych i pasztetów

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK (10)

- Łosoś w jarzębiaku marynowany
- Roladka rybna z warzywami
- Rolada z wędzonego łososia
- Śledziowy tercet
- Półmisek mięs pieczystych
- Wybór pasztetów pieczonych
- Rostbef w stylu angielskim z melonem
- Sałatka z kurczakiem i selerem naciowym
- Sałatka z pieczonym burakiem i kozim serem
- Cykoria z musem lazururowo- orzechowym

DANIA GORĄCE SERWOWANE

ok. godz. 22:00 (Wybór 1 pozycji dla wszystkich)

- Pierś indyka w sosie żurawinowym z ryżem szafranowym i kalafiorem w płatkach migdałów
- Polędwiczka wieprzowa faszerowana suszonymi pomidorami w sosie piwnym podana z marchewką i groszkiem cukrowym
- Pieczony dorsz z plastrami cukinii z kaszą kuskus i pomidorami cherry w sosie szpinakowym
- Gulasz mięsa mieszanego z kaszą

DANIA GORĄCE SERWOWANE

(Wybór 1 pozycji dla wszystkich) **24:00 lub 02:00**

- Staropolski żurek z jajkiem i pieczoną kiełbasą
- Kwaśnica po góralsku
- Flaczki po dworsku

BUFET SŁODKI

- Ciasta z dworskiej cukierni
- Owoce sezonowe, owoce cytrusowe

NAPOJE

- Woda mineralna, kawa i herbata, soki
- Toast powitalny – kieliszek wina musującego
- Napoje gazowane (coca cola, fanta, sprite, tonic)

Menu weselne

330zł/os

PRZYSTAWKA SERWOWANA

(Wybór 1 pozycji dla wszystkich):

- Terrina z perliczki podana na sałatce w akompaniamencie truskawkowego musu
- Rostbef na musie z avocado z pieczonym batatem, kiełkami słonecznika i czerwoną porzeczką
- Łosoś wędzony na zimno na musie z batatów z truskawkami i kiełkami buraka

ZUPA SERWOWANA

(Wybór 1 pozycji dla wszystkich):

- Krem z borowików z nutą truflową
- Krem rakowy z marchewkowym siankiem z nutą brandy
- Krem z buraków, oprószony kozim serem

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

(Wybór 1 pozycji dla wszystkich):

- Pierś kaczki na konfiturze z czerwonej cebuli w towarzystwie groszku cukrowego i karmelizowanych buraczków
- Sandacz pieczony na potrawce z kurek i zielonego pieprzu z fasolką szparagową
- Cielęcina w borowikach podana na puree brokułowym z panszkrautem z pieczonego buraka

DESER SERWOWANY

(Wybór 1 pozycji dla wszystkich):

- Krem z mascarpone z malinowym musem i świeżą borówką
- Mus kawowy z cynamonem i czekoladową piramidą
- Gruszka marynowana w przyprawach korzennych w sosie karmelowym

DODATKI

- Pieczywo, masełka smakowe
- Selekcja sosów do mięs pieczystych i pasztetów

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK (12)

- Łosoś marynowany w miodzie i cytrynie
- Łosoś w stylu Gravlax
- Rolada z kaczki w dresingu malinowym
- Terrina drobiowa faszerowana szpinakiem
- Półmisek mięs pieczystych
- Wybór pasztetów domowych
- Deska serów
- Sałatka z pieczonym burakiem i kozim serem
- Sałatka Waldorffa w arbuzie
- Sałatka z kurczakiem selerem naciowym i ananasem
- Sałatka z tuńczykiem i jajkiem przepiórczym
- Rostbef w stylu angielskim z melonem

DANIA GORĄCE SERWOWANE

ok. godz. 22:00 (Wybór 1 pozycji dla wszystkich)

- Polędwiczka wieprzowa w sosie z dworskimi plincami i duszonymi warzywami sezonowymi z tymiankiem
- Pierś kurczaka ze smażonymi cytrusami na aromatycznym bukicie jarzyn w sosie cytrynowym z młodymi ziemniaczkami
- Dorsz z blanszowanym szpinakiem, karmelizowaną marchewką na puree z selera

DANIA GORĄCE SERWOWANE

(Wybór 1 pozycji dla wszystkich) **24:00 lub 02:00**

- Staropolski żurek z jajkiem i pieczoną kiełbasą
- Kwaśnica po góralsku
- Flaczki po dworsku

BUFET SŁODKI

- Ciasta z dworskiej cukierni
- Owoce sezonowe, owoce cytrusowe

NAPOJE

- Woda mineralna, kawa i herbata, soki
- Toast powitalny – kieliszek wina musującego
- Napoje gazowane (coca cola, fanta, sprite, tonic)

Dodatki oferujemy:

- Dekoracje florystyczne
- Ceremonię zaślubin w ogrodzie
- Dworski stół wędlin i mięs pieczonych
- Grill pod wiatą podczas przyjęcia weselnego
 - Pakiety alkoholowe
 - Bar z obsługą barmańską
- Poprawiny w dworku, namiocie weselnym lub altanie grillowej
 - Animacje dla dzieci
 - Projekcje multimedialne
 - Fotobudkę

Kontakt

Jaworowy Dwór
Trębki Nowe 100A
05-170 Zakroczym
www.jaworowydwor.pl

info@jaworowydwor.pl
beata.jakimiak@jaworowydwor.pl

tel: 601 656 400

