

The background of the image shows a wedding reception area. It features two large, light-colored columns on either side, with a long table in the center covered with a white tablecloth and decorated with a large, elaborate floral arrangement of pink and white roses and greenery. A chandelier is visible hanging from the ceiling in the background.

Witajcie zakochani!

Gratulujemy zaręczyn
oraz decyzji o rozpoczęciu organizacji
Waszego wymarzonego dnia

W Leszczynowym Dworku stawiamy na elegancję,
wysoką jakość obsługi oraz doskonałą kuchnię,
która pozostaje w pamięci na długo.
Zapraszamy do zapoznania się naszą ofertą ♡

DO PAŃSTWA DYSPOZYCJI W DNIU WESELA CAŁY LOKAL BĘDZIE NA WYŁĄCZNOŚĆ. ZAPEWNIAMY TO MOŻLIWIE NAJWIĘKSZY KOMFORT PARZE MŁODEJ I WSZYSTKIM GOŚCIOM.

GRATIS:

- MROŻENIE, CHŁODZENIE ORAZ OBSŁUGA ALKOHOLU PRZYWIEZIONEGO PRZEZ PARĘ MŁODĄ - BRAK KORKOWEGO
- LÓD W KOSTKACH
- PRZECHOWANIE, SERWIS TORTU PRZYWIEZIONEGO PRZEZ PARĘ MŁODĄ
- OBSŁUGA NAPOI PRZYWIEZIONYCH PRZEZ PARĘ MŁODĄ
- KLIMATYZACJA
- APARTAMENT DELUXE DLA PARY MŁODEJ- DOSTĘPNY OD RANA W DNIU WESELA DO PRZYGOTOWAŃ
- PIĘKNY OGRÓD Z PLACEM ZABAW
- MOŻLIWOŚĆ DEKORATORKI ZEWNĘTRZNEJ
- APERITIF : WINO MUSUJĄCE DLA WSZYSTKICH GOŚCI NA START WESELA
- CHLEBEK POWITALNY
- WYNAJEM SALI Z OBSŁUGĄ
- MATERIAŁOWE SERWETY BANKIETOWE
- OBRUSY BEŻOWE VELVET

UMOŻLIWIAMY ZAMÓWIENIE POTRAW DLA GOŚCI NA SPECJALNYCH DIETACH- W CENIE TALERZYKA:

- BEZGLUTENOWA
- WEGETARIAŃSKA
- WEGAŃSKA
- HALAL

W NASZYM OGRODZIE OFERUJEMY MOŻLIWOŚĆ ORGANIZACJI ŚLUBÓW CYWILNYCH- BEZPŁATNIE



POSIADAMY DWIE, KLIMATYZOWANE SALE :

- MNIEJSZĄ OD 15 DO 42 OSÓB
- WIĘKSZĄ OD 42 DO 130 OSÓB

WESELA TRWAJĄ MAKSYMALNIE DO GODZINY 4:00 I NIE DŁUZEJ NIŻ DO 11 GODZIN
KAŻDA KOLEJNA GODZINA - 700 ZŁ

PIERWSZE PIĘTRO:

POKÓJ NR 1- ŁÓŻKO MAŁŻEŃSKIE

POKÓJ NR 2- ŁÓŻKO MAŁŻEŃSKIE

POKÓJ NR 3- DWA ŁÓŻKA POJEDYNCZE

POKÓJ NR 4- DWA ŁÓŻKA POJEDYNCZE

POKÓJ NR 5- APARTAMENT DELUXE + MOŻLIWOŚĆ DOSTAWKI

POKÓJ NR 6 - APARTAMENT DELUXE

DRUGIE PIĘTRO:

POKÓJ NR 8- ŁÓŻKO MAŁŻEŃSKIE

POKÓJ NR 9- ŁÓŻKO MAŁŻEŃSKIE

POKÓJ NR 10- ŁÓŻKO MAŁŻEŃSKIE

POKÓJ NR 11 - DO WYBORU: ŁÓŻKO MAŁŻEŃSKIE LUB DWA POJEDYNCZE + MOŻLIWOŚĆ DOSTAWKI

POKÓJ NR 12- DWA ŁÓŻKA POJEDYNCZE

POKÓJ NR 13- DO WYBORU: ŁÓŻKO MAŁŻEŃSKIE LUB DWA POJEDYNCZE + MOŻLIWOŚĆ DOSTAWKI

POKÓJ NR 14 - DO WYBORU: TRZYOSOBOWY- ŁÓŻKO MAŁŻEŃSKIE+ DOSTAWKA LUB TRZY ŁÓŻKA POJEDYNCZE

TRZECIE PIĘTRO:

POKÓJ NR 15 - ŁÓŻKO MAŁŻEŃSKIE + MOŻLIWOŚĆ DWÓCH DOSTAWEK

CENY POKOI W DNIU WESELA:

- POKÓJ DWUOSOBOWY - 220 ZŁ BEZ ŚNIADANIA (WESELA Z POPRAWINAMI) / 260 ZŁ ZE ŚNIADANIEM (WESELA BEZ POPRAWIN)
- POKÓJ TRZYOSOBOWY -260 ZŁ BEZ ŚNIADANIA (WESELA Z POPRAWINAMI), 300 ZŁ ZE ŚNIADANIEM (WESELA BEZ POPRAWIN)
- APARTAMENT DELUXE-260 ZŁ BEZ ŚNIADANIA (WESELA Z POPRAWINAMI), 280 ZŁ ZE ŚNIADANIEM (WESELA BEZ POPRAWIN)
- DOSTAWKI - 150 ZŁ / SZT



ŁÓŻKO MAŁŻEŃSKIE



DWA ŁÓŻKA POJEDYNCZE



APARTAMENT DELUXE
DLA PARY MŁODEJ



MENU WESELNE I

Zupa

Rosół z domowym makaronem

Dania główne- 5 rodzajów- 3 porcje na osobę

De-volaille z masłem i pietruszką

Pierś z kurczaka faszerowana pieczarkami i serem

Zrazy wołowe w sosie pieczeniowym

Żeberka z miodem i chilli

Schab w sosie grzybów

Dodatki skrobiowe

Ziemniaki gotowane

Frytki stekowe

Surówki

Surówka sezonowa

Buraczki zasmażane

Mizeria

Ciasta- 2 porcje na osobę (serwowane na bufecie)

Sernik

Szarlotka

Snickers

Zimne przekąski serwowane na stoły - 7 rodzajów

Domowy pasztet z żurawiną

Mix mięs pieczonych (rolada z boczku, karkówka, schab)

Salatka Cezar

Rożki z ciasta francuskiego z kurczakiem i sosem czosnkowym

Tymbaliki drobiowe

Śledzik w oleju z natką pietruszki

Filet z łososia w galarecie

Pieczyno i masło

Przekąski podawane na gorąco ok. 19:30/20:00

Mix pierogów: z kapustą i grzybami, ruskie,
z mięsem

LUB

Skrzydółka z kurczaka

Pierwsza ciepła kolacja - serwowana ok. 22:30

Medaliony schabowe, kapusta zasmażana, kluski śląskie, sos
pieczeniowy

lub

Sakiewki ze schabu faszerowane pomidorami suszonymi i
boczkiem wędzonym, kapusta modra, pure ziemniaczane

Druga ciepła kolacja - serwowana ok 1:00

Barszczyk z pasztecikiem mięsnym

MENU WESELNE II

Zupa

Rosół z domowym makaronem

Dania główne- 6 rodzajów- 4 porcje na osobę

De-volaille z masłem i pietruszką

Pierś z kurczaka faszerowana pieczarkami i serem

Zrazy wołowe w sosie pieczeniowym

Żeberka z miodem i chilli

Schab w sosie grzybów

Łosoś w sosie cytrynowo-koperkowym

Dodatki skrobiowe

Ziemniaki gotowane

Frytki stekowe

Talarki z boczkiem

Surówki

Surówka sezonowa

Buraczki zasmażane

Mizeria

Warzywa blanszowane z masłem i bułką

Ciasta- 3 porcje na osobę (serwowane na bufecie)

Sernik

Szarlotka

Snickers

Zimne przekąski serwowane na stoły - 8 rodzajów

Domowy pasztet z żurawiną

Mix mięs pieczonych (rolada z boczku, karkówka, schab)

Salatka Cezar

Rożki z ciasta francuskiego z kurczakiem i sosem czosnkowym

Tymbaliki drobiowe

Śledzik w oleju z natką pietruszki

Filet z łososia w galarecie

Tatar wołowy

Pieczyno i masło

Przekąski podawane na gorąco ok. 19:30/20:00

Mix pierogów: z kapustą i grzybami, ruskie,

z mięsem

Skrzydółka z kurczaka

Pierwsza ciepła kolacja - serwowana ok. 22:30

“LIVE COOKING”- Wolno pieczony udziec wieprzowy,

kluski śląskie, kapusta zasmażana, sos pieczeniowy ciemny

- serwuje szefowa kuchni

Druga ciepła kolacja - serwowana ok 1:00

Barszczyk z pasztecikiem mięsnym

Napoje bez ograniczeń

Kawa sypana, rozpuszczalna, z ekspresu-na bufecie

Wybór herbat- na bufecie

Woda niegazowana z cytryną

*proponowane ceny mogą ulec zmianie



MENU WESELNE III- PAKIET ALL IN

W PAKIECIE ZAWARTE SĄ:

- Tort Weselny- smak wybiera Para Młoda
- Bufet staropolski mały: pieczywo, smalec, ogórki kiszane, mięsa, kielbasy
- Napoje bezalkoholowe: coca cola, coca cola zero, sprite, sok pomarańczowy i jabłkowy
- Dekoracje z kwiatów żywych/sztucznych/ mix na stoły
- Menu na stoły
- Ścianka tiulowa z lampkami za Parą Młodą
- Tiul przed stół Pary Młodej
- Podtalerze: złote/złote kulki/srebrne
- Świeczniki oraz świeceki pływające
- Numerki na stoły : lustrzane lub złote
- Wiszące złote serce z napisem Para Młoda za stołem prezydialnym
- Napis LOVE ledowy- przed stół prezydialny



Zupa

Rosół z domowym makaronem

Dania główne- 6 rodzajów- 4 porcje na osobę

- De-volaille z masłem i pietruszką
- Pierś z kurczaka faszerowana pieczarkami i serem
- Zrazy wołowe w sosie pieczeniowym
- Żeberka z miodem i chilli
- Pieczone udka z kaczki z jabłkiem i żurawiną
- Łosoś w sosie cytrynowo-koperkowym

Dodatki skrobiowe

- Ziemniaki gotowane
- Frytki stekowe
- Talarki z boczkiem

Surówki

- Surówka sezonowa
- Buraczki zasmażane
- Mizeria
- Warzywa blanszowane z masłem i bułką

Ciasta- 3,5 porcje na osobę (serwowane na bufecie)

- Sernik
- Szarlotka
- Snickers
- Malinowa Chmurka

Napoje bez ograniczeń

- Kawa sypana, rozpuszczalna, z ekspresu-na bufecie
- Wybór herbat- na bufecie
- Woda niegazowana z cytryną
- Sok pomarańczowy, jabłkowy, coca cola zero, coca cola, sprite

Zimne przekąski serwowane na stoły - 8 rodzajów

- Domowy pasztet z żurawiną
- Mix mięs pieczonych (rolada z boczku, karkówka, schab)
- Sałatka Cezar
- Rożki z ciasta francuskiego z kurczakiem i sosem czosnkowym
- Tymbaliki drobiowe
- Śledzik w oleju z natką pietruszki
- Filet z łososia w galarecie
- Tatar wołowy
- Pieczywo i masło

Przekąski podawane na gorąco ok. 19:30/20:00

- Mix pierogów: z kapustą i grzybami, ruskie, z mięsem
- Skrzydełka z kurczaka

Pierwsza ciepła kolacja - serwowana ok. 22:30

- "LIVE COOKING"- Wolno pieczony udziec wieprzowy, kluski śląskie, kapusta zasmażana, sos pieczeniowy ciemny
- serwuje szefowa kuchni

Druga ciepła kolacja - serwowana ok 1:00

- Barszczyk z pasztecikiem mięsnym

*proponowane ceny mogą ulec zmianie

ZAMIENNIKI DO MENU WESELNYCH

ZUPY:

- Kołduny w rosole
- Krem z pomidorów z mascarpone
- Krem z brokułów z chipsem z wędzonego boczku
- Krem z selera naciowego z płatkami migdałów
- Krem z grzybów

DANIA GŁÓWNE:

- Pierś z kurczaka faszerowana Camembertem i żurawiną
- Sakiewka ze schabu faszerowana pomidorami suszonymi i boczkiem
- Zraziki drobiowe z fasolką szparagową zawinięte bekonem
- Łosoś w potrawce z grzybów leśnych *
- Łosoś w sosie cytrynowo- koperkowym *
- Bitki wieprzowe w sosie własnym
- Pieczone udka z kaczki z jabłkiem i żurawiną **
- Podudzia z kurczaka pieczone w miodzie i ziołach
- Karkówka w sosie estragonowym
- Żeberka w sosie BBQ *

DODATKI:

- Ziemniaki opiekane
- Ryż z warzywami
- Kasza gryczana
- Talarki z boczkiem *
- Kasza gryczana

ZIMNE PRZEKĄSKI:

- Carpaccio z buraka pieczonego z kozim serem
- Sałatka grecka
- Sałatka z kurczakiem grillowanym
- Tatar ze śledzia podany na jabłku
- Śledzik w śmietanie
- Śledzik po kaszubsku
- Tatar z marynowanego łososia *
- Carpaccio z marynowanego łososia *
- Tatar wołowy *
- Roladka z cukinii z serkiem i gruszką
- Roladki z szynki z mascarpone i orzechami -
- Roladka biszkoptowo- szpinakowa z łososiem wędzonym *
- Koktajl z krewetek *
- Szaszłyk z krewetek i ananasa **
- Nuggetsy z kurczaka
- Rożki z ciasta francuskiego z kurczakiem i sosem czosnkowym
- Mini burgery drobiowe
- Mini wrapy – mix : z kurczakiem, z łososiem, z warzywami
- Trójkąciki z ciasta francuskiego z łososiem, serkiem i warzywami

PODAWANE NA GORĄCO:

- Kofta turecka z sosem miętowo- jogurtowym
- Roladka drobiowa ze szpinakiem i sosem serowym

SURÓWKI:

- Kapusta czerwona zasmażana
- Surówka z selera i ananasa
- Surówka z marchewki
- Buraczki na zimno
- Marchew z groszkiem na ciepło
- Surówka z kiszonej kapusty
- Warzywa blanszowane z masłem i bułką

CIASTA:

- 3 bit
- Kostka hiszpańska
- Lion

*- tylko do pakietu średniego i Deluxe

** - tylko do pakietu Deluxe

W Leszczynowym Dworku poza ceną za talerzyk istnieją jedynie dodatkowe OPCJONALNE opłaty, między innymi za dodatkowe dekoracje kwiatowe, bufety staropolskie itp.

Wszystkie szczegóły zawarte będą w osobnym pliku o nazwie
“DODATKOWE USŁUGI WESELNE”



DEKORACJE KWIATOWE PRZYGOTOWUJEMY ZGODNIE Z ZAMYSŁEM ORAZ ŻYCZENIEM PARY MŁODEJ



POPRAWINY

Poprawiny organizujemy jedynie w przypadku Wesel w soboty oraz Wesel w czwartki

Wynajem Sali bankietowej z obsługą – 4000 zł

Sala przygotowana będzie na taką samą liczbę osób, jaką gościliśmy na weselu.

Czas trwania poprawin od godziny 12:00 do 18:00 – do 6 godz.

Każda kolejna godzina 800 zł.

Oprócz potraw pozostałych po weselu proponujemy gratis zupę : gulaszową lub żurek do wyboru

Napoje gratis, bez ograniczeń podczas trwania poprawin:

Kawa

Herbata,

woda z cytryną