

# *Oferta Weselna*

*Na rok 2024*



---

Tel. 29 71 -76 - 215

e-mail: [repcja@bobrowydwor.pl](mailto:repcja@bobrowydwor.pl)

więcej zdjęć na naszej stronie internetowej [bobrowydwor.pl](http://bobrowydwor.pl)

oraz na [facebook.com/bobrowydwor](https://facebook.com/bobrowydwor)



## Drodzy Państwo

Stylowe wnętrze eleganckiej i nowoczesnej sali balowej położonej bezpośrednio nad rzeką, oraz doskonała kuchnia staropolska z nowoczesnym akcentem, to idealne połączenie przy organizacji wyjątkowego przyjęcia.



Organizując przyjęcie weselne kierujemy się przede wszystkim indywidualnymi sugestiami, życzeniami i wyobrażeniami Młodej Pary. Zestawiając je z naszym doświadczeniem w organizacji zarówno dużych przyjęć jak i kameralnych spotkań w gronie rodzinnym, staramy się aby nasza oferta jak najbardziej odpowiadała Państwa oczekiwaniom.

Obiekt jest klimatyzowany, posiada udogodnienia dla osób niepełnosprawnych, oraz taras zlokalizowany bezpośrednio nad rzeką, oraz stawem. Malownicze tereny wokół obiektu są idealne na spacer, oraz do zrobienia ślubnych zdjęć. Na piętrze sali znajdują się komfortowe pokoje.

Dysponujemy dwiema salami mogącymi pomieścić do 300 osób.

Proponujemy Państwu menu w trzech wariantach cenowych. Każdy z proponowanych zestawów może zostać dopasowany do życzeń Państwa Młodych oraz ich serdecznych Gości.



# Propozycje menu

## Zestaw I

### Dania serwowane przez kelnerów:

1. Rosół / Krem pomidorowy z grzankami i parmezanem
2. Pierś z kurczaka w sosie szpinakowo – serowym, puree ziemniaczane, surówka z białej kapusty
3. Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym, kopytka opiekane, świeże warzywa
4. Karkówka w sosie myśliwskim, kluski śląskie, buraczki zasmażane
5. Barszcz czerwony serwowany z pasztecikiem nadziewanym mięsem

### Przekąski zimne:

1. Talerz mięs pieczonych
2. Tymbaliki drobiowe
3. Rolada z pstrąga w galarecie
4. Caprese
5. Rolada drobiowa z grzybami w galarecie
6. Sałatka makaronowa z salami i suszonymi pomidorami
7. Sałatka jarzynowa
8. Sałatka z wędzonym kurczakiem
9. Pstrąg marynowany w zalewie octowej



### Bufet słodki:

owoce  
5 rodzajów ciasta domowego  
mini deserki  
cukierki czekoladowe

### Napoje:

Kawa, herbata  
Woda i soki podawane w dzbankach  
Napoje gazowane (Coca-cola, fanta, sprite)



**Cena zestawu**- 275 zł od osoby

Dzieci do lat trzech – gratis, od 3- 10 lat 50 % ceny (dania główne podawane po pół porcji)

## Zestaw II

### Dania serwowane przez kelnerów:

1. Flaki z boczniaka
2. Kieszonka drobiowa faszerowana serem mozzarella w sosie serowo-szpinakowym, ziemniaki opiekane, mix sałat
3. Polędwiczki wieprzowe z sosem z suszonych pomidorów, surówka z białej kapusty, kopytka opiekane
4. Filet łososia w sosie koperkowym, puree ziemniaczane ze szpinakiem, bukiet gotowanych warzyw
5. Boeuf strogonow z ciepłymi bułeczkami

### Przekąski zimne:

1. Talerz mięs pieczonych
2. Sałatka z brokułem, serem feta, pomidorkami i sosem czosnkowym
3. Tatar wołowy
4. Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem i serkiem chrzanowym
5. Śledź w oleju
6. Ryba na sposób grecki
7. Pstrąg marynowany w zalewie octowej
8. Tymbaliki drobiowe
9. Tortille z kurczakiem i warzywami



### Bufet słodki:

owoce

5 rodzajów ciasta domowego

mini deserki

cukierki czekoladowe

### Napoje:

Kawa, herbata

Woda, i soki podawane w dzbankach

Napoje gazowane (Coca-cola, fanta, sprite)



**Cena zestawu**- 290 zł od osoby

Dzieci do lat trzech – gratis, od 3- 10 lat 50 % ceny (dania główne podawane po pół porcji)

## Zestaw III

### Dania serwowane przez kelnerów:

1. Rosół /flaki
2. Kaczka pieczona na jabłkach z rozmarynem, podana z modrą kapustą i ziemniakami opiekanymi
3. Kurczak faszerowany salsą warzywną, kaszotto z czarną soczewicą, sałatka
4. Żeberka pieczone w zalewie miodowo-musztardowej, buraczki zasmażane, ziemniaki opiekane
5. Barszcz czerwony serwowany z pasztecikiem faszerowanym mięsem

### Przekąski zimne:

1. Talerz mięs pieczonych
2. Schab po warszawsku
3. Tatar z łososia wędzonego
4. Tymbaliki drobiowe
5. Sałatka z paluszków krabowych z makaronem ryżowym
6. Ryba na sposób grecki
7. Sałatka ziemniaczana z serem rokpol
8. Sałatka gyros
9. Sałatka z tuńczykiem



### Bufet słodki:

owoce

5 rodzajów ciasta domowego

mini deserki

cukierki czekoladowe

### Napoje:

Kawa, Herbata

Woda, i soki podawane w dzbankach

Napoje gazowane (Coca-cola, fanta, sprite)



**Cena zestawu** - 290 zł od osoby

Dzieci do lat trzech – gratis, od 3- 10 lat 50 % ceny(dania główne podawane po pół porcji)

## Zestaw IV

### Dania serwowane przez kelnerów:

1. Rosół/ Krem grzybowy serwowany z groszkiem ptysiowym
2. Filet z kurczaka w sosie pesto, ryż z warzywami, surówka ze świeżych warzyw
3. Filet z sandacza w sosie tymiankowym, podany z duszonymi warzywami oraz puree ziemniaczanym z chrzanem
4. Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym, kopytka opiekane, mix sałat z sosem vinegrette, i prażonymi pestkami słonecznika
5. Karkówka w sosie myśliwskim, kluski śląskie, surówka z czerwonej kapusty
6. Boeuf strogonow z ciepłymi bułeczkami

### Przekąski zimne:

1. Talerz mięs pieczonych i wędzonych
2. Schab po warszawsku
3. Tatar wołowy
4. Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem i serkiem chrzanowym
5. Tymbaliki z wędzonego pstrąga
6. Caprese
7. Sałatka warszawska (z pieczonym schabem i piklami)
8. Sałatka z tuńczykiem
9. Pstrąg marynowany w zalewie octowej
10. Rolada drobiowa z grzybami w galarecie



### Bufet słodki:

owoce

5 rodzajów ciasta domowego

mini deserki

cukierki czekoladowe

### Napoje:

Kawa, Herbata

Woda, i soki podawane w dzbankach

Napoje gazowane (Coca-cola, fanta, sprite)



**Cena zestawu-** 310 zł od osoby

Dzieci do lat trzech – gratis, od 3- 10 lat 50 % ceny

## **Menu w wersji wegetariańskiej**

Zupa krem z dyni z prażonymi pestkami dyni i słonecznika

Krem pomidorowy z grzankami i parmezanem

Kotlet z boczniaka (dodatki jak w menu podstawowym)

Pierogi ze szpinakiem i serem feta

Makaron tagliatelle z sosem grzybowym, parmezanem i natką pietruszki

Makaron z sosem pomidorowym, świeżą bazylią i parmezanem

Panierowany camembert serwowany z żurawiną (lub z dodatkami z menu podstawowego)

Śledź z plackami ziemniaczanymi z sosem jogurtowo-szczypiorkowym

Filet z łososia lub sandacza (dodatki jak w menu podstawowym)

Naleśniki z serem polane sosem malinowym

Naleśniki z owocami

Sałatka z kawałkami panierowanego sera camembert, świeżymi owocami i sosem cumberland

Sałatka z wędzonym łososiem i sosem jogurtowo-szczypiorkowym

Sałatka z marynowanymi buraczkami, pomidorkami koktajlowymi i serem kozim

## **Menu w wersji wegańskiej**

Krem pomidorowy

Krem jarzynowy z prażonymi pestkami

Grillowane warzywa z czosnkiem i ziołami, serwowane z kaszą

Pieczona papryka faszerowana warzywami i ryżem

Risotto z boczniakami, cukinią i cebulką, posypane natką pietruszki

Leczo warzywne (serwowane z kaszą lub ryżem)

Makaron z soczewicy ze szpinakiem i pomidorami

Makaron z soczewicy lub zielonego groszku z sosem pomidorowym i świeżą bazylią

Sałatka a'la grecka z tofu

Sałatka z marynowanymi buraczkami, pomidorkami koktajlowymi i tofu wędzonym posypana pestkami słonecznika

## W cenie każdego zestawu zapewniamy:

- Powitanie Nowożeńców chlebem i solą
- Powitanie gości lampką wina musującego
- Profesjonalną obsługę kelnerską
- Możliwość wyboru stołów (okrągłe lub prostokątne)
- Wybór ułożenia serwet (przedstawione na zdjęciach)
- Udostępniamy sztalugę do umieszczenia listy gości
- W razie potrzeby w każdym zestawie mogą znaleźć się ciepłe dania wegetariańskie, wegańskie lub bezglutenowe
- Na Państwa życzenie owoce i ciasto mogą znajdować się na stołach lub na bufecie
- W zestawach 2,3,4 istnieje możliwość zamiany surówek, dodatków lub sosów z innych zestawów
- Na Państwa życzenie czerwony dywan przed wejściem do sali



## Dodatkowo w prezencie dla Państwa Młodych:

- Noc poślubna dla Młodej Pary w komfortowym pokoju
- Romantyczna kolacja w restauracji znajdującej się w piwnicach przeszło 150-cio letniego młyna z okazji pierwszej rocznicy ślubu
- 5% rabatu na organizację przyjęcia z okazji chrzcin pierwszego dziecka
- Możliwość wykonania sesji zdjęciowej na terenie obiektu



# Za dodatkową opłatą, na Państwa życzenie możemy zapewnić:

(dotyczy przyjęć na około 150 osób)

- **Tort weselny** do wyboru wygląd i smak - 65zł/kg ( do indywidualnej wyceny)
- **Stół wiejski, z tradycyjnymi wyrobami**(2100 zł/ na około 150 osób)
  - ✓ Udziec wędzony
  - ✓ Tradycyjne wędliny, wędzonki, kiełbasy
  - ✓ Kaszanka, salceson
  - ✓ Smalec,
  - ✓ Ogórki kiszone
  - ✓ Chrzan, musztarda
  - ✓ Lokalny alkohol, bimber- 3 litry na 100 osób



- **Bufet wegetariański**(1400 zł)
  - ✓ pasztet grzybowy
  - ✓ teryna z ciecierzycy
  - ✓ jajka faszerowane pastami
  - ✓ vout au vont
  - ✓ roladki z grillowanej cukinii i bakłażana z serem i rukolą
  - ✓ koreczki
  - ✓ wytrawne babeczki z pastą pieczarkową
  - ✓ warzywa nadziewane po śródziemnomorsku (pomidorki koktajlowe nadziewane serem pleśniowym, suszonymi pomidorami i oliwkami)
  - ✓ tortilki z pastą Pesto, wędzonym serem i oliwkami
- **Płonące prosię serwowane przez Szefa Kuchni** (1 sztuka -1400 zł, ok. 20 kg – dla max 100 osób)  
2 sztuki – 2500 zł

- **Lody gałkowe** w 7 smakach podawane w klasycznych wafelkach serwowane od rozpoczęcia przyjęcia weselnego do godziny 24.00 (**cena 10zł/osoba**)

### Wybór smaków:

*Wanilia, Śmietanka, Czekolada, Truskawka, Karmel z solą, Bakaliowe, Czarny kokos, Prażony migdał z toffi, Sorbet mango-marakuja, Sorbet malina, Sorbet truskawka  
Smak dziecięcy-guma balonowa*



- **Fontanna z czekoladowa** (cena-1200zł) do wyboru czekolada mleczna, deserowa lub biała, 6 rodzajów owoców sezonowych, pianki, rurki waflowe

- **Open bar** z profesjonalnym barmanem serwującym drinki do 3.00 rano (3500 zł)

✓ 8 drinków, oraz 2 drinki bezalkoholowe

- *Mojito / Mojito bezalkoholowe*
- *Tequila Sunrise*
- *Aperol Spritz*
- *Whisky+ cola/sprite*
- *Gin + tonic*
- *Kamikadze*
- *Wściekły pies*
- *Long Island Ice Tea*
- *Lemoniada*

✓ Beczka piwa 20 litrów „Warka” (300 zł)

- **Bufet rybny** (2300 zł- ok. 15kg)

✓ Sześć-siedem rodzajów ryby wędzonych na gorąco: jesiotr, pstrąg, łosoś, sielawa mazurska, halibut, sieja, kabanosy z łososia, różyczki z łososia wędzonego na zimno, vout au vent z pastami rybnymi (rodzaje ryb mogą się zmienić w zależności od dostępności)



- **Płonące lampiony** ( 600zł)

Puszczane przez obsługę podczas przyjęcia

- **Wynajem rzutnika i ekranu** (do zabaw prowadzonych przez wodzireja) 100zł

- **Pokrowce na krzesła** – 8 zł/sztuka (pokrowce przy stole Państwa Młodych wliczone w cenę zestawu)



## Wybór ciast:

(5 rodzajów ciast do wyboru)

- Szarlotka
- Sernik na czekoladowym cieście
- Babeczki z bitą śmietaną i owocami
- Ciasto z owocami i galaretką
- Ciasto z kremem toffi
- Pani Walewska
- Metrowiec
- Sernik na zimno (podany w całości)
- Shreck
- Ciasto czekoladowe przekładane kremem
- Raffaello

## Mini deserki

(3 rodzaje do wyboru)

- tiramisu
- serniczki z musem owocowym
- pannacotta
- deser z serka mascarpone z owocami
- mus czekoladowy z sosem z wiśni
- mus truskawkowy



# Poprawiny

Aby zabawa we wspólnym gronie trwała dalej, proponujemy poprawiny, do wyboru w formie zasiadanej lub grilla:

- Dla gości nocujących w pensjonacie śniadanie w formie bufetu (25zł od osoby)
  - ✓ jajecznica
  - ✓ parówki
  - ✓ twarożek
  - ✓ sery i wędliny
  - ✓ mleko i płatki
  - ✓ świeże warzywa (pomidor, ogórek)
  - ✓ dżem i miód
  - ✓ pieczywo i masło
  - ✓ kawa i herbata

## Poprawiny:

### Opcja 1 **Poprawiny w formie zasiadanej** (80 zł od osoby)

- Zupa (do wyboru: Żurek, Gulaszowa, lub inna)
- Danie główne do wyboru: (schabowy, //kurczak z różna- lub pieczony//rolada drobiowa nadziewana pieczarkami
- Przekąski pozostałe z przyjęcia weselnego
- kawa, herbata, ciasto i owoce

### Opcja 2 **Poprawiny w formie grilla** (80 zł od osoby)

- Zupa pozostała z przyjęcia weselnego, podana w kociołku na bufecie
- grill
  - ✓ kiełbaska,
  - ✓ kaszanka,
  - ✓ karkówka,
  - ✓ szaszłyki drobiowo-warzywne
  - ✓ ziemniaki pieczone
  - ✓ kawa, herbata, ciasto i owoce