



HOTEL DĘBOWY
Biowellness & SPA

OFERTA WESELNA
HOTEL DĘBOWY BIOWELLNESS & SPA

T K A L N A



PRZYJĘCIE W NIEPOWTARZALNYM KLIMACIE
TYLKO U NAS!



Kameralne przyjęcie w eleganckich wnętrzach Restauracji Tkálnia do 6h

CENA 320 zł/OSOBA

PAKIET OBEJMUJE:

- STARANNIE PRZYGOTOWANE MENU NA UROCZYSTY OBIAD Z ZIMNYMI PRZEKĄSKAMI
- OPEN BAR NA NAPOJE BEZALKOHOŁOWE ORAZ ALKOHOLE BEZ LIMITU DO 6H
- POWITALNY TOAST WINEM MUSUJĄCYM, ORAZ CHLEBEM I SOLĄ
- STYLOWA I ELEGANCKA ARANŻACJA STOŁÓW: BIAŁE OBRUSY, SERWETKI, ŚWIECE
- PROFESJONALNA I DYSKRETNA OBSŁUGA KELNERSKA
- OPIEKA DOŚWIADCZONEGO WEDDING KONSULTANTA
- BEZPŁATNY PARKING DLA GOŚCI

DODATKOWO:

- MOŻLIWOŚĆ ZORGANIZOWANIA CEREMONII ZAŚLUBIN W PIĘKNYM HOTELOWYM PARKU
- MOŻLIWOŚĆ PRZYGOTOWANIA REZERWACJI W OGRODZIE PRZY RESTAURACJI

**OFERTA OBOWIĄZUJE PRZY PRZYJĘCIACH OD 8 DO 40 OSÓB, CZAS TRWANIA PRZYJĘCIA NIE DŁUŻEJ
NIŻ 6H, MAKSYMALNIE DO GODZINY 22.00**



POWITALNY TOAST WINEM MUSUJĄCYM

PRZYSTAWKA

***PROSZĘ O WYBÓR**

- ☐ ROLADKI Z CUKINII Z RUKOLĄ, SUSZONYM POMIDOREM I MOZZARELLĄ
- ☐ RILLETES Z KACZKI I GRZYBAMI NA ŚWIEŻO WYPIEKANYM PIECZYWIE

ZUPA

***PROSZĘ O WYBÓR**

- ☐ TRADYCYJNY ROSÓŁ Z LUBCZYKIEM, MARCHEWKĄ I DOMOWYM MAKARONEM
- ☐ KREM Z POMIDORÓW Z OLIWĄ BAZYLIOWĄ I RICCOTĄ

DANIE GŁÓWNE

- ☐ KURCZAK ZAGRODOWY Z PUREE Z PASTERNAKA Z RODZINNEJ UPRAWY PAŃSTWA PASTERNAKÓW Z LUTOMIERZA, DEMI GLACE DROBIOWYM I SEZONOWYMI WARZYZWAMI
- ☐ POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA MARYNOWANA W ZIOŁACH Z BOCZKIEM WĘDZONYM, PUREE ZIEMNIACZANYM, SOSEM ROZMARYNOWYM ORAZ BROKUŁAMI

DESER

***PROSZĘ O WYBÓR**

- ☐ SZARLOTKA Z JABŁEK Z NASZEGO SADU PODANA Z SOSEM IMBIROWO-POMARAŃCZOWYM
- ☐ LODY WANILIOWE Z CIEPŁYM SOSEM MALINOWO TRUSKAWKOWYM



BUFET SŁODKOŚCI

- ☐ FILETOWANE OWOCE
- ☐ SERNIK Z POLEWĄ TOFFI
- ☐ RAFAELLO
- ☐ MUFFINY Z KREMEM I OWOCAMI

BUFET ZIMNY

- ☐ PATERA MIĘS PIECZONYCH I WĘDZONYCH W DĘBOWEJ WĘDZARNI
 - ☐ DESKA SERÓW LUTOMIERSKICH Z ORZECHAMI I KONFITURĄ Z POMIDORÓW
 - ☐ CIEŁĘCINA W SOSIE KAPAROWO-TUŃCZYKOWYM
 - ☐ TATAR WOŁOWY PODANY NA CHRUPIAĄCEJ GRZANCE
 - ☐ PRZEKĄSKI Z CIASTA FRANCUSKIEGO ZE SZPINAKIEM I KOZIM SEREM
 - ☐ SAŁATKA CEZAR
 - ☐ SAŁATKA Z SOCZEWICĄ, GROSZKIEM CUKROWYM I WĘDZONYM ŁOSOSIEM
- WYBÓR ŚWIEŻO WYPIEKANEGO PIECZYWA

OPEN BAR (DO 6 GODZIN):

- ☐ KAWA, WYBÓR HERBAT
- ☐ WODA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ
- ☐ SOKI OWOCOWE (POMARAŃCZ, JABŁKO)
- ☐ WINO BIAŁE/CZERWONE W KARAFKACH
- ☐ WÓDKA WYBOROWA