



DĄBRÓWKA

1905r

◆ WESELE MARZEŃ ◆

Celebruj tu piękne chwile



www.kompleksdabrowka.pl

DLACZEGO MY?

Stylowe wnętrza Sali Diamentowej są doskonałym miejscem na realizację marzeń o niepowtarzalnym przyjęciu weselnym, które na zawsze zapadnie w pamięci nie tylko Wam, ale także Waszym Gościom.

Kryształowe detale, oświetlenie architektoniczne, monitorowana sala zabaw dla dzieci, a przede wszystkim profesjonalna obsługa i kuchnia na najwyższym poziomie sprawi, że uroczystość weselna będzie jedyna i niepowtarzalna.

Posiadamy także bazę noclegową dla tych, którzy przyjechali do Was z daleka.



LUBICIE PREZENTY?

Do każdego pakietu dodajemy:

- ◆ Planer ślubny
- ◆ Lampkę wina musującego dla wszystkich gości
- ◆ Brak opłat za menu dla dzieci w wieku do 3 lat
- ◆ 50% zniżki za menu dla dzieci w wieku od 3-7 lat
- ◆ Menu dla usługodawców 20% taniej
- ◆ Apartament Małżeński na noc poślubną
- ◆ Śniadanie dla Młodej Pary
- ◆ Butelkę wina z datą ślubu
- ◆ 5% rabatu na kolejne przyjęcie
- ◆ Powitanie chlebem, solą i wodą

CENY PAKIETÓW

	2026	2027	2028
Srebrny	400 zł	440 zł	480 zł
Złoty	420 zł	460 zł	500 zł
Diamantowy	515 zł	555 zł	595 zł
Tradycyjny	415 zł	455 zł	495 zł

PAKIET SREBRNY

OBIAD

Zupa

Rosół domowy z makaronem, marchewką, pietruszką i wkładką drobiową

Danie główne (2,5 porcji/os.)

Rolada wieprzowa

Kotlet schabowy w złocistej panierce

Soczyste udka z kaczki

Roladka ze schabu nadziewana serem i pieczarkami

Soczysta pieczeń wieprzowa w aromacie czosnku

Kula drobiowa z brokułem i mozzarellą w panierce panko

Dodatki skrobiowe

Kluski śląskie jasne

Ziemniaki z masłem i koperkiem

Sos

Pieczeniowy ciemny

Surówki (4 do wyboru)

Kapusta czerwona gotowana

Surówka z białej kapusty z ogórkiem i koperkiem

Surówka z selera

Buraczki z rumianą cebulką

Surówka Coleśław

Surówka z marchewki z pomarańczą

Mizeria

DESER

Tort (dodatkowo płatny)

Patery ciast (1,5 szt./os.)

Kawa, selekcja herbat czarnych i smakowych

Krucze ciasteczka

Owoce

ZIMNA PŁYTA

Schab w ziołach z suszonym pomidorem

Karczek pieczony w kolorowym pieprzu

Boczek w aromacie miodu i czosnku

Wędzone szynki

Paszтет pieczony w kolorowym pieprzu z dipem żurawinowym

Deska serów ze świeżym winogronem

Tymbaliki drobiowe i galaretki wieprzowe

Śledź w śmietanie z cebulką

Pomidory z mozzarellą i świeżą bazylią

Świeże warzywa z winegretem

Salatka Cezar

Salatka z tortellini z grzybami

Cukinia faszerowana kaszą kuskus

Tiftele drobiowe z dipem czosnkowym

Pieczony i masło

KOLACJA I

Filet z dorsza w panierce panko

Żeberko marynowane w miodzie i czosnku

Kotlet szwajcarski

Filet z pstrągą

Bukiet warzyw gotowanych z masłem wiejskim

Krażki cebulowe

Frytki

Ziemniaczki pieczone

KOLACJA II (1 do wyboru)

Bogracz wieprzowy z kluseczkami

Żurek na wędzonce

KOLACJA III (1 do wyboru)

Barszcz czerwony z krokietem

Ragout z kurczakiem



PAKIET ZŁOTY

OBIAD

Zupa

Rosół domowy z makaronem, marchewką, pietruszką i wkładką drobiową

lub

Polewka rozmarynowa z pierożkami z kaczki

Danie główne (3 porcje/os.)

Rolada wołowa

Polędwiczka wieprzowa

Udko z kaczki

Eskałopki drobiowe panierowane w złocistej panierce

Roladka ze schabu wypełniona brokułem i serem pleśniowym

Pieczeń z karczku w aromacie czosnku

Kula drobiowa nadziewana szpinakiem i serem feta

De volaille

Dodatki skrobiowe

Kluski śląskie jasne

Ziemniaki z masłem i koperkiem

Sos

Pieczeniowy ciemny

Sos grzybowy

Surówki (4 do wyboru)

Kapusta czerwona gotowana

Surówka z białej kapusty z ogórkiem i koperkiem

Surówka z selera

Buraczki z rumianą cebulką

Surówka Ciesław

Surówka z marchewki z pomarańczą

Mizeria

DESER

Do wyboru: mini pavlova z żelam malinowym, kremem cytrynowym i sezonowymi owocami *lub* panna cotta w aromacie wanilii z dodatkiem malin *lub* czekoladowy mus z wiśniami

Tort (dodatkowo płatny)

Fontanna czekoladowa z dodatkami

Patery ciast (1,5 porcji/osoba)

Owoce

Krucze ciasteczka

Kawa i selekcja herbat czarnych i smakowych

ZIMNA PĘTYA

Schab w ziołach z suszonym pomidorem

Karczek pieczony w kolorowym pieprzu

Boczek w aromacie miodu i czosnku

Wędzone szynki

Paszтет pieczony w kolorowym pieprzu z dipem żurawinowym

Deska serów ze świeżym winogronem

Roladki serowe

Tymbaliki drobiowe i galaretki wieprzowe

Śledź w śmietanie z cebulką

Sałatka nicejska

Sałatka Cezar

Roladki naleśnikowe

Śliwki w boczku

Tiftelle drobiowe w sezamie

Pierogi Gyoza z sosem sweet chilli

Mini croissant nadziewane pastą ziołową

oraz pastą z tuńczyka

Pieczyno i masło

KOLACJA I

Policzek wołowy

Kula drobiowa z boczkiem i porem

Filet z dorsza z pary

Morszczuk w cieście naleśnikowym

Gratiny ziemniaczane

Frytki

Kalafior smażony na klarowanym maśle

Bukiet sałat zielonych

KOLACJA II (1 do wyboru)

Ragout z indyka

Gulasz wieprzowy z warzywami

Boeuf strognow

KOLACJA III (1 do wyboru)

Barszcz z buraków z kroletem mięsnym

Żurek śląski



PAKIET DIAMENTOWY

OBIAD

Przystawka

Parfait z gęsiich wątróbek z galaretką porzeczkową serwowana z chałką

lub

Śledź bałtycki z salsą gruszkową i kawiozem

Zupa

Krem z borowika z ziołowym omletem

lub

Consomme z kaczki z warzywami i lanym ciastem

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa w ziołowej kruszonce podana na puree z białych warzyw z ziemniaczanym gratinem, sos z porto

DESER

Semifreddo malinowe z szampańskim sosem

Fontanna czekoladowa z dodatkami

Tort (dodatkowo płatny)

Patery ciast (1,5 szt./os.)

Owoce

Kruche ciasteczka

Kawa i selekcja herbat czarnych i smakowych

ZIMNA PŁYTA (podana w bufecie)

Roladka drobiowa z rokitnikiem

Płatki rostbefu w rozmarynie

Tymbaliki z ozorka wołowego

Pasztet z gęsi w kolorowym pieprzu z dipem malinowym

Deska ryb wędzonych

Strudel z łososia z farszem warzywnym

Śledź macerowany w śliwownicy

Trufle z sera pleśniowego w płatkach migdałów

Terrina wieprzowa z pistacjami

Krewetki w chilli

Sushi

Bukiet sałat z pomarańczą i orzechem oraz serem pleśniowym

Sałatka nicejska

Sałatka z grillowanym kurczakiem i sosem tatarskim

Vol-au-enty wypełnione tuńczykiem

Mix pieczywa

Sos miodowo-musztardowy

Sos tzatziki

KOLACJA I

Roladka z szynki, duszony por, krokiet

ziemniaczany, pieczone warzywa, sos kaparowy z dodatkiem grana padano

KOLACJA II

Boeuf strogonow

KOLACJA III

Barszcz z kiszonych buraków podany

z pasztecikiem nadziewanym borowikami i kapustą





PAKIET TRADYCYJNY

KUCHNIA ŚLĄSKA

OBIAD

Przystawka

Hekele podane na marynowanym plastrze buraka

Zupa

Śląski rosół wołowo-drobiowy z makaronem

Danie główne (2,5 porcji/os.)

Śląska rolada wołowa

Udko z kaczki w aromacie pomarańczy

Tradycyjny kotlet schabowy

Pieczeń wieprzowa w aromacie czosnku

Dodatki skrobiowe

Kluski śląskie jasne

Ziemniaki z masłem i koperkiem

Panczkrut

Sos

Pieczeniowy ciemny

Sos grzybowy

Surówki (4 do wyboru)

Kapusta czerwona gotowana

Surówka z białej kapusty z ogórkiem i koperkiem

Surówka z selera

Buraczki z rumianą cebulką

Surówka Coseław

Surówka z marchewki z pomarańczą

Mizeria

DESER

Cytrynowy krem z dodatkiem sezonowych owoców

Fontanna czekoladowa z dodatkami

Tort (dodatkowo płatny)

Patery ciast (1,5 porcji/osoba)

Owoce

Krucze ciasteczka

Kawa i selekcja herbat czarnych i smakowych

ZIMNA PŁYTA

Schab w ziołach z suszonym pomidorem

Karczek pieczony w kolorowym pieprzu

Boczek w aromacie miodu i czosnku

Wędzone szynki

Paszтет pieczony z dipem żurawinowym

Deska serów ze świeżym winogronem

Roladki serowe

Tymbaliki drobiowe

Galert wieprzowy

Roladki z szynki nadziewane musem chrzanowym

Opiekany śledź w zalewie staropolskiej

Śledź w śmietanie

Jajka faszerowane pastami w trzech smakach

Salatka śledziowa z ziemniakami

Tradycyjna salatka jarzynowa

Śliwki w boczku

Pikle (ogórek konserwowy, pieczarki marynowane, papryka konserwowa)

Tiftele drobiowe w sezamie

Pieczyno, masło

KOLACJA I

Żeberko wieprzowe

Golonka wieprzowa

Pieczeń z karczku

Filet z pstrąga

Surówka z kapusty kiszzonej

Kapusta zasmażana

Frytki

Kulki ziemniaczane

Musztarda + chrzan

KOLACJA II (1 do wyboru)

Żurek śląski

Grochówka

KOLACJA III (1 do wyboru)

Barszcz z kiszonych buraków podany z pasztecikiem nadziewanym grzybami i kapustą

Wodzionka z grzankami

ATRAKCJE KULINARNE I USŁUGI DODATKOWE

Pasta bar

Serwowanie makaronów z dodatkami przez kucharza
50 zł/os.

Bufet sushi

40 zł/os.

Pieczony udziec wieprzowy

50 zł/os.

Dąbrówkowe grillowanie

110 zł/os.

Fontanna czekoladowa

z dodatkami (w cenie pakietu złotego
i diamentowego)

25 zł/os.

Stół regionalny

50 zł/os.

Bufet myśliwski

Serwowany przez kucharza

75 zł/os.

Barman

2000 zł

Podświetlany napis MR&MRS

400 zł



WESELA PEŁNE WYŚMIENITEGO SMAKU

Podczas organizacji wesel w naszym Kompleksie zwracamy ogromną uwagę na to, aby przyrządzane przez nas jedzenie cieszyło oko i zachwycało głębią smaku. Od lat z powodzeniem tworzymy nasze pakiety menu, które satysfakcjonują nie tylko Pary Młode, ale również ich gości. Dlaczego więc nie pójść krok dalej?

WYJĄTKOWE ATRAKCJE KULINARNE DĄBRÓWKI

Oprócz standardowego menu w kilku wersjach, nasi Nowożeńcy mogą skorzystać także z ciekawej oferty dodatkowych doznań kulinarnych, które uatrakcyjnią każde przyjęcie. Do najpopularniejszych opcji należą: Pasta Bar, Bufet Myśliwski, Grill, czy Stół Regionalny. Dla miłośników kuchni azjatyckiej możemy zaoferować także Sushi Bar, czyli specjalne stanowisko z kawałkami sushi w różnych smakach.



BUFET MYŚLIWSKI, CZYLI COŚ DLA PRAWDZIWYCH KONESERÓW

Jeśli Wasi Goście są miłośnikami niebanalnych smaków, warto postawić właśnie na tę atrakcję. Nasi kucharze osobiście pieką i przygotowują dania z dziczyzną w roli głównej. Weselnicy mają okazję spróbować wówczas mięsa z przepiórki, dzika, sarny czy jelenia. Całość dania okraszona jest pysznymi dodatkami - pieczonymi ziemniaczkami i marchewką, a także aromatycznym sosem myśliwskim.



PASTA BAR, CZYLI MAKARONY NA WESELU

Ta opcja cieszy się największym zainteresowaniem Par Młodych. Nasi kucharze przygotowują na żywo specjalne makaronowe menu. Takie gotowanie na żywo stanowi ciekawą atrakcję, a powstałe dania pyszną alternatywę dla standardowych dań podawanych podczas wesela. Goście sami wybierają rodzaj makaronu i dodatki, które zostaną dla nich przygotowane. Palce lizać!

STÓŁ REGIONALNY NA STRAŻY WESELNYCH TRADYCJI

Dla weselnych tradycjonalistów również nie zabrakło u nas czegoś, o czym z pewnością będą opowiadać jeszcze długo po Waszym przyjęciu. Estetycznie i smakowicie zorganizowany Stół Regionalny zaskakuje mnogością śląskich przysmaków! Znajdziecie tutaj, na przykład: żymlok śląski, kiełbasę podsmuszaną, schab po sztygarsku, boczek pieczony w piwie czy krupniok śląski. Oprócz tego pyszne dodatki: ciapkapusta, hekele, szalot śląski i nie tylko!



GRILLOWANIE NA WESELU? PROSZĘ BARDZO!

Polacy kochają grillowanie - to fakt. Właśnie dlatego pomysł rozłożenia ogromnego paleniska i przygotowywania grillowanych potraw na żywo to zawsze strzał w dziesiątkę.

Nasi kucharze przygotowują wyśmienite i świeże mięsa, warzywa i owoce morza na plenerowym stanowisku grillowym, które rozgrzewa swoim płomieniem serca i żołądki Gości weselnych. Ta atrakcja świetnie sprawdza się zwłaszcza wiosną i latem!



ZASKOCZCIE SWOICH GOŚCI I OBSERWUJCIE ICH REAKCJE!

Nie ma chyba nic miłszego od obserwowania zadowolonych min rodziny i przyjaciół. Właśnie dlatego wybór jednej (a może nawet kilku?) dodatkowej atrakcji kulinarnej powoli staje się już weselnym standardem.

Organizując Wasze przyjęcie w Dąbrowce możecie być pewni, że wszystkie serwowane potrawy mają najwyższą jakość przyrządzenia i podania, przez co gwarantują zachwyt Weselników.

MENU DLA WEGAN I WEGETARIAN ORAZ NAPOJE

Dla osób ze specjalnymi dietami (np. wegetariańska, wegańska) możliwość zamówienia specjalnego indywidualnego menu.



NAPOJE

Soki, wody wliczone w cenę każdego pakietu menu.

Napoje według zużycia:

Napoje gazowane – 9 zł / 0,2 l

Piwo lane – 11 zł / 0,5 l

Piwo lane – 9 zł / 0,3 l

Butelka wina białego/czerwonego – 55 zł

Wódka Wyborowa – 60 zł / 0,5 l

Wódka Biały Bocian – 60 zł / 0,5 l

Możliwość wniesienia własnego alkoholu – nie pobieramy opłaty korkowej.

ZOSTAŃCIE W HOTELU DĄBRÓWKA

A po szampańskiej zabawie... należy się odpoczynek! Nasza baza noclegowa pozwala na ugoszczenie nie tylko Pary Młodej podczas nocy poślubnej, ale także WSZYSTKICH uczestników wesela, dzięki czemu nie musicie martwić się o wygodne miejsce dla Gości – nawet jeśli przybędą z daleka.



WYGODNIE I W NAJBLIŻSZEJ OKOLICY

Bez względu na to, jak duże jest Wasze przyjęcie, zadbamy o to, aby każdy z Waszych Gości znalazł dla siebie wygodny pokój. W pierwszej kolejności, aby zapewnić Waszym bliskim maksimum komfortu, ulokowani zostaną w tym samym budynku, w którym odbywało się wesele. W pozostałych budynkach naszego Kompleksu znajduje się jeszcze więcej pokoi, w których zapewnimy idealne miejsce na wypoczynek dla każdego weselnika.





NOCLEG W DĄBRÓWCE TO:

- ◆ miejsce dla 100% Gości Waszego wesela
- ◆ odpoczynek w budynkach Kompleksu Dąbrówka
- ◆ pokoje 2-osobowe w cenie 150 zł/os.
- ◆ pokoje 1-osobowe w cenie 190 zł/os.
- ◆ dostawka w cenie 100 zł
- ◆ śniadanie dla każdego gratis!



DZIECKO NA WESELU – SPOKOJNY RODZIC!

Czy to możliwe, aby dziecko nie nudziło się podczas wesela, a rodzice nie musieli się martwić o jego bezpieczeństwo?

Oczywiście, że TAK! Właśnie dlatego warto postawić na salę weselną z monitorowaną salą zabaw.

Wasze pociechy znajdą mnóstwo atrakcji, dzięki którym będą świetnie się bawić podczas wesela:

- ♦ tor przeszkód,
- ♦ kredki i bloki rysunkowe,
- ♦ wiele zabawek.

A wszystko to pod czujnym okiem rodziców dzięki kamerom i podglądzie dostępnym w sali weselnej. Bo wesele to czas świetnej zabawy dla wszystkich Gości – bez wyjątku!



ŚLUB W PLENERZE

2000 zł

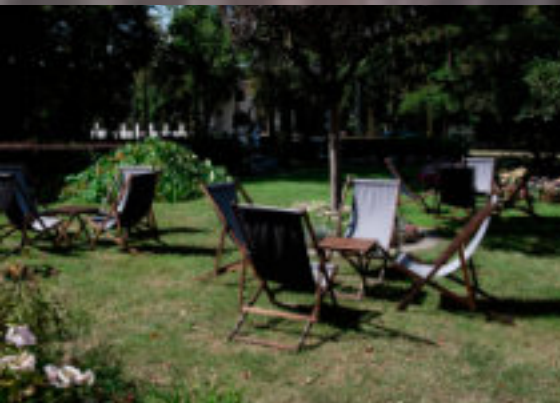
- ♦ Przygotowanie miejsca w plenerze
- ♦ Złoto-czerwone krzesła
- ♦ Stół dla urzędnika (obrus, godło, kwiaty)
- ♦ Rezerwacja sali awaryjnej w razie niepogody.



STOŁY DLA GOŚCI

- ◆ Możliwość wyboru stołów okrągłych oraz prostokątnych.
- ◆ W stołach okrągłych zimna płyta serwowana w bufecie.





MASZ PYTANIA?

Skontaktuj się z nami!

ul. 1 Maja 49
44-330 Jastrzębie-Zdrój



+48 32 476 27 04
+48 797 149 997
sprzedaz@kompleksdabrowka.pl