



DOSŁOŃCE RESORT
Wellness & Farm



Przyjęcia i uroczystości

Oferta

Imprezy Okolicznościowe i uroczystości



Dostońce Resort Wellness & Farm to idealne miejsce na wyjątkowe uroczystości, takie jak **urodziny, rocznice, jubileusze, zaręczyny, wieczory panieńskie i kawalerskie.**

Obiekt położony w malowniczej okolicy zapewnia spokój i bliskość natury, a elastyczna oferta pozwala dostosować przyjęcie do indywidualnych potrzeb. Autorskie menu restauracji „Harmonia Smaków” łączy tradycyjne receptury z nowoczesnym podejściem, a profesjonalna obsługa dba o każdy detal wydarzenia.

Goście mogą skorzystać z komfortowych noclegów oraz strefy Wellness & SPA z basenem, jacuzzi, saunami i zabiegami relaksacyjnymi. Do dyspozycji pozostaje także 8 hektarów terenów zielonych, które doskonale sprawdzają się podczas imprez plenerowych.



Menu 185 zł

Zupa do wyboru:

- Krem pomidorowy z grzanką serową – delikatny i aromatyczny
- Rosół staropolski z makaronem – klasyczna domowa receptura
- Krem borowikowy z grzankami – intensywny smak leśnych grzybów

Danie główne do wyboru:

- Schab pieczony w sosie myśliwskim z kluskami śląskimi i modrą kapustą
- Sakiewka ze schabu faszerowana pieczarkami i serem, podawana z chrupiącymi talarkami ziemniaczanymi i surówką z kapusty pekińskiej
- Tradycyjny kotlet schabowy, złocisty i chrupiący, podawany z ziemniakami i zasmażaną kapustą lub zestawem surówek

Zimna płyta (wyborne przystawki na dobry początek)

- Sałatka grecka z oliwkami i serem feta
- Klasyczna sałatka jarzynowa
- Półmisek wędlin najwyższej jakości
- Śledzie w oleju – delikatne i doprawione w tradycyjny sposób
- Galaretki mięsne
- Pieczywo, masło i wybór pikli

Ciasta i owoce na paterach

Napoje zimne i gorące:

- Kawa, herbata, woda - bez limitu
- Soki owocowe - 0,5 l./os

Dlaczego warto wybrać Dostońce Resort Wellness & Farm?

Dostońce Resort Wellness & Farm to połączenie elegancji, komfortu i bliskości natury. To tutaj Wasze przyjęcie nabierze wyjątkowego charakteru, a każdy detal zostanie dopracowany do perfekcji.



Danie gorące do wyboru:

- Udko po królewsku – soczyste, pieczone, podawane z opiekanymi ziemniakami i surówką
- Filet z morskoka – chrupiący na zewnątrz, delikatny w środku, podawany z talarkami ziemniaczanymi i surówką z kiszonej kapusty
- Pieczeń wieprzowa w sosie własnym – podawana z kluskami śląskimi i surówką z modrej kapusty



Dodatki do menu

Półmisek mięs pieczonych (do wyboru 2 opcje):

- Dramstiki z kurczaka
 - Karczek pieczony
 - Tradycyjny kotlet schabowy z kością
 - Panierowany filet z morszczuka
- 35 zł./os**

I Danie gorące (do wyboru):

- Udko z kurczaka faszerowane w sosie śmietanowym z ziemniakami opiekany i surówką z kapusty kiszzonej
 - Schab zapiekany z pieczarkami i serem podany z talarkami ziemniaczanymi i surówką z kapusty pekińskiej
 - Filet z kurczaka zapiekany z serem i pomidorem z kluseczkami i surówką z czerwonej kapusty
- 30 zł./os**

Deser (do wyboru):

- Panna cotta z sosem owocowym
 - Tarta jabłkowa z lodami czekoladowymi
 - Puchar lodowy z bitą śmietaną
 - Puszyste tiramisu
- 25 zł./os**

Opłata korkowa (**10 PLN/osoba**)

Możliwość rezerwacji sali na wyłączność **1000 zł.**

W ramach pakietu zapewniamy uroczyste nakrycie stołu, podstawową dekorację kwiatową, profesjonalną obsługę kelnerską, parking, szatnię dla gości oraz dostęp do placu i sali zabaw dla dzieci.

Dzieci do lat 4 otrzymują posiłek gratis, natomiast dla dzieci w wieku 4-7 lat obowiązuje 75% wartości menu.

Danie gorące (do wyboru):

- Minestrone z kluseczkami
 - Kwaśnica na żeberku z ziemniakami
 - Bogracz
 - Żurek staropolski
- 25 zł./os**

Tort:

- czarny las
 - czekoladowy
 - malinowy
 - truskawkowy
- 200 zł /kg**

Napoje:

- Napoje gazowane 0,3 l. - 15 zł.
- Wódka:
 - Wyborowa 0,5 l. - 130 zł.
 - Finlandia 0,5 l. - 160 zł.
- Wina musujące
 - Prosecco Diversivo Extra Dry 0,75 l. - 120 zł
 - Villa Clara Cava Brut 0,75 l. - 135 zł.
- Wino domowe:
 - Fuente Tinto 0,75 l. - 70 zł.



Zapraszamy na niezobowiązujące spotkanie,
otrzymasz wszelkie niezbędne informacje oraz omówimy szczegółowe menu.



DOSŁOŃCE RESORT
Wellness & Farm