



Oferta Weselna

Mazurowy Dwór położony jest w malowniczej Zawadzie. Obiekt otoczony jest 2,5 hektarowym lasem. To właśnie leśne wąwozy, strumienie tworzą wyjątkową atmosferę bliskości natury. Jeżeli marzysz o przyjęciu inspirowanym naturą, w miejscu, gdzie z każdym oddechem czuć zapach lasu to Mazurowy Dwór jest miejscem dla Ciebie.

Organizując przyjęcie weselne w Mazurowym Dworze dostaniesz od nas w prezencie:

Powitanie chlebem i solą

Wino musujące do toastu na powitanie Młodej Pary / Prosecco z maliną

Możliwość krojenie toru na tarasie widokowy lub przy fontannie

Możliwość organizacji Ślubu Plenerowego

Voucher na uroczystą kolację dla Pary Młodej w I rocznice ślubu

Możliwość wykonania bezpłatnie plenerowej sesji zdjęciowej

Dzieci do lat 3 bezpłatnie, od 4 do 6 lat – 50 % ceny oferty

Możliwość organizacji przyjęć przy stołach okrągłych

Brak opłaty korkowej za alkohol dostarczony do lokalu

Apartament z wanną z hydromasażem i butelką wina musującego oraz koszem owoców

Pokoje hotelowe gratis dla rodziców Państwa Młodych

Bezpłatny parking

Klimatyzowane sale

Możliwość organizacji poprawin, wieczorów kawalerskich i panińskich w Altanie Grillowej w okresie letnim

Opiekę koordynatora weselnego, który zna szczegóły Waszego wesela

Menu

Propozycja

LEŚNY MECH

TOAST POWITALNY

Szampan z truskawką

Propozycja

JAGODOWA POLANA

TOAST POWITALNY

Prosecco z maliną

Propozycja

KWIAT PAPROCI

TOAST POWITALNY

Prosecco z maliną

PRZYSTAWKI

Indyk wędzony w koszyczku z sałatą zieloną i granatem
Rillettes z kaczki na toście
Carpaccio z buraka czerwonego z serem kozim i
orzechem podany z rukolą

PRZYSTAWKI

Pasztet z dziczyzny na toście z konfiturą z żurawiny
Polędwica wołowa na rukoli z pomidorkami i
malinowym winegretem
Indyk wędzony w koszyczku z sałatą zieloną i granatem
Rillettes z kaczki na toście
Carpaccio z buraka czerwonego z serem kozim i
orzechem podany z rukolą
Salatka z wędzonym łososiem
Bruschetta z konfiturą z czerwonej cebuli i kozim
serem

ZUPY

Rosół królewski z makaronem
Krem brokułowy z prażonymi migdałami
Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
Krem pomidorowy
Krem z cukinii

ZUPY

Rosół królewski z makaronem
Krem brokułowy z prażonymi migdałami
Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
Krem pomidorowy
Krem z cukinii
Krem z leśnych grzybów z bagietką

ZUPY

Rosół królewski z makaronem
Krem z leśnych grzybów z bagietką
Krem ze szczawiu i szpinaku z
jajkiem przepiórczym (sezonowo)
Krem z raków
Krem z buraka z chipsami warzywnymi
Bulion warzywny z tortellini grzybowym
Krem z cukinii z prażynkami ryżowymi

DANIE GŁÓWNE

Mięsa
2 szt. / osobę
Panierowany kotlet schabowy
De volaille drobiowy
Kotlet drobiowy
Kotlet Szwed (kotlet drobiowy panierowany z
pieczarkami i serem)
Udka z kurczaka faszerowane pieczarkami
Udka drobiowe faszerowane kapustą i suszonymi
grzybami
Karkówka w sosie pieczarkowym
Roladka w sosie pieczarkowym
Roladka z karkówki faszerowana mięsem
Schab nadziewany śliwką

Ziemniaki z masłem i koperkiem

Surówki

3 do wyboru

Kapusta pekińska w sosie majonezowym
Kapusta czerwona w zalewie octowej
Kapusta zasmażana
Buraczki z chrzanem
Marchewka z pomarańczą
Mizeria (sezonowo)
Bukiet warzyw gotowanych na parze
Szparagi gotowane (sezonowo)
Surówka z Pora, jabłka i zielonego groszku
Fasolka szparagowa gotowana na parze

Bakłażan z warzywami zapiekany w sosie
pomidorowym

Spaghetti warzywne z suszonymi pomidorami
oliwka i kaparami, pesto rosso

Kluski śląskie zapiekane w sosie grzybowym pod
pierzynką serową

DANIE GŁÓWNE

Comber wieprzowy na maślanym risotto warzywnym

Mięsa

2 szt. / osobę

Ziemniaki z masłem i koperkiem

Surówki

3 do wyboru

Jak w Propozycji Leśny Mech

DANIE GŁÓWNE

Perliczka pieczona w tarninie w sosie własnym, z
gniocchi dyniowym, z duszonym borowikiem

Skok króliczy duszony w sosie własnym z puree z
ziemniakami i parmezanem, kwiaty romanesco

Filet z kaczki konfitowanej w rozmarynie i tymianku,
polany sosem z owoców leśnych podany na kaszotto z
grzybami

Sandacz sauté w sosie porowo -winnym, na tagliatelle
szpinakowym z orzeszkami nerkowca

Comber wieprzowy na maślanym risotto warzywnym

Szynka z dzika szpikowana słoniną wędzoną,
aromatyzowana jałowcem, w sosie z tarniny, podana z
ziemniakami w ziołach i talarkami z pieczonego buraka
czerwonego

Bakłażan z warzywami zapiekany w sosie
pomidorowym

Spaghetti warzywne z suszonymi pomidorami oliwka i
kaparami, pesto rosso

Kluski śląskie zapiekane w sosie grzybowym pod
pierzynką serową

DESERY

Deser lodowy
 Szarlotka na ciepło z lodami
 Gorący mus truskawkowy z galka lodu i bita
 śmietaną
 Mini Beza Pavlova
 Sorbert owocowy

Owoce (100 g na osobę)
 Winogrono, mandarynka, banany

DESERY

Sernik na zimno z musem z mango
 Deser lodowy
 Szarlotka na ciepło z lodami
 Gorący mus truskawkowy z galka lodu i bita śmietaną
 Mini Beza Pavlova
 Sorbert owocowy

Owoce (100 g na osobę)
 Winogrono, mandarynka, banany

DESERY

Mini Beza Pavlova
 Tartaletka budyniowa z owocami
 Sernik na zimno z musem z mango
 Pannacotta truskawkowa w kieliszku
 Sorbert owocowy
 Beza wegańska z kremem czekoladowym

Owoce (100 g na osobę)
 Winogrono, mandarynka, banany

BUFET ZIMNY

Galaretki drobiowe lub wieprzowe
 Śledzie w śmietanie
 Jajka faszerowane lososiem
 Ryba po grecku
 Kurczak faszerowany mięsem wieprzowym
 Tortilla
 Mięsa przez nas pieczone (schab z morelą, schab
 ze śliwką, rolada z karkówki, szynka pieczona)

Półmisek wędlin

Baleron
 Szynka gotowana
 Połędwica sopocka
 Boczek
 Kielbasa wiejska
 Szynka staropolska
 Kabanosy

Sałatki

(3 do wyboru)

Tradycyjna sałatka jarzynowa
 Sałatka grecka
 Sałatka z kurczakiem i żurawiną
 Sałatka śledziowa
 Sałatka makaronowa z serem żółtym i szynką
 Sałatka brokułowa z kurczakiem i prażonym
 słonecznikiem

BUFET ZIMNY

Galaretki drobiowe lub wieprzowe
 Śledzie w śmietanie
 Jajka faszerowane lososiem
 Ryba po grecku
 Kurczak faszerowany mięsem wieprzowym
 Tortilla
 Mięsa przez nas pieczone (schab z morelą, schab ze
 śliwką, rolada z karkówki, szynka pieczona)

Półmisek wędlin

Baleron
 Szynka gotowana
 Połędwica sopocka
 Boczek
 Kielbasa wiejska
 Szynka staropolska
 Kabanosy

Sałatki

(3 do wyboru)

Tradycyjna sałatka jarzynowa
 Sałatka grecka
 Sałatka z kurczakiem i żurawiną
 Sałatka śledziowa
 Sałatka makaronowa z serem żółtym i szynką
 Sałatka brokułowa z kurczakiem i prażonym
 słonecznikiem

BUFET ZIMNY

Galaretki drobiowe lub wieprzowe
 Śledzie w śmietanie
 Jajka faszerowane lososiem
 Ryba po grecku
 Kurczak faszerowany mięsem wieprzowym
 Tortilla
 Mięsa przez nas pieczone (schab z morelą, schab ze
 śliwką, rolada z karkówki, szynka pieczona)

Półmisek wędlin

Baleron
 Szynka gotowana
 Połędwica sopocka
 Boczek
 Kielbasa wiejska
 Szynka staropolska
 Kabanosy

Sałatki

(3 do wyboru)

Tradycyjna sałatka jarzynowa
 Sałatka grecka
 Sałatka z kurczakiem i żurawiną
 Sałatka śledziowa
 Sałatka makaronowa z serem żółtym i szynką
 Sałatka brokułowa z kurczakiem i prażonym
 słonecznikiem

Salatka porowa
Salatka ziemniaczana
Sos tatarski

Salatka porowa
Salatka ziemniaczana
Sos tatarski

Salatka porowa
Salatka ziemniaczana
Sos tatarski

Paszтет z gęsiny
Rostbef
Tarta bolognese

Paszтет z gęsiny
Rostbef
Tarta z brokułami i kurczakiem
Tarta bolognese
Indyk w całości

PIERWSZE DANIE GORĄCE

Drobiowa roladka ze szpinakiem w sosie serowym
Sakiewka drobiowa z warzywami z gratiną
brokułową
Karkówka z dzika z kluskami śląskimi i salatką z
czerwonej kapusty
Polędwiczka wieprzowa z sosem grzybowy
podana z gratiną serową
**Placuszki smażone z cukinii podane z sosem
grzybowym i surówką**

PIERWSZE DANIE GORĄCE

Drobiowa roladka ze szpinakiem w sosie serowym
Sakiewka drobiowa z warzywami z gratiną brokułową
Karkówka z dzika z kluskami śląskimi i salatką z
czerwonej kapusty
Polędwiczka wieprzowa z sosem grzybowy podana z
gratiną serową
Filet z sandacza podany na mix-ie ryżów z bukietem
warzyw gotowanych na parze

**Placuszki smażone z cukinii podane z sosem
grzybowym i surówką**

PIERWSZE DANIE GORĄCE

Kurczak z szynką parmeńską, ziemniakami opiekany
w sosie musztardowo- miodowym
Policzki wołowe w sosie własnym, purée
ziemniaczanym i plasterkami gotowanego buraczka
czerwonego i cebuli
Filet z sandacza podany na mix-ie ryżów z bukietem
warzyw gotowanych na parze
Opiekane Pierogi z dziczyzny

**Placuszki smażone z cukinii podane z sosem
grzybowym i surówką**

DRUGIE DANIE GORĄCE

Roladka z pieczarkami i serem żółtym
Roladka z indyka w sosie porowo-śmietanowym
Kotlet po kowalsku (z cebulką, ketchupem i
serem)
Kurczak w sosie cebulowym lub paprykowym

DRUGIE DANIE GORĄCE

Roladka z pieczarkami i serem żółtym
Roladka z indyka w sosie porowo-śmietanowym
Kotlet po kowalsku (z cebulką, ketchupem i serem)
Kurczak w sosie cebulowym lub paprykowym
Medaliony wieprzowe owinięte boczkiem z gratiną
Papryka nadziewana kaszą z czosnkiem i pietruszką
Zapiekanka makaronowa z grzybami

DRUGIE DANIE GORĄCE

Karkówka z dzika z kluskami śląskimi i salatką z
czerwonej kapusty
Medaliony wieprzowe owinięte boczkiem z gratiną
brokułową
Filet z kurczaka kukurydzianego na duszonym szpinaku
z puree ziemniaczanym
Dorsz w szynce długo dojrzewającej z rosti
ziemniaczane
Risotto warzywne
Pęczotto z grzybami
Papryka nadziewana kaszą z czosnkiem i pietruszką
Zapiekanka makaronowa z grzybami

TRZECIE DANIE GORĄCE

Żurek po góralsku
 Leczo
 Kwaśnica
 Strogonow
 Barszcz czerwony (krokiet z kapustą i grzybami/
 ptyś z pieczarką i serem)

Żurek wegański
 Krem z ciecierzycy

TRZECIE DANIE GORĄCE

Żurek po góralsku
 Leczo
 Kwaśnica
 Strogonow
 Barszcz czerwony (krokiet z kapustą i grzybami/ ptyś z
 pieczarką i serem)
 Zupa francuska z grzanką

Żurek wegański
 Krem z ciecierzycy

TRZECIE DANIE GORĄCE

Gulasz z dzika z grzybami w winie czerwonym
 Żurek po góralsku
 Barszcz czerwony (krokiet z kapustą i grzybami/ ptyś z
 pieczarką i serem)
 Zupa francuska z grzanką
 Kwaśnica
 Strogonow

Żurek wegański
 Krem z ciecierzycy

NAPOJE ZIMNE

Bez ograniczeń:
 Sok pomarańczowy
 Sok jabłkowy
 Woda mineralne gazowana/ niegazowana
 Coca- cola/ peps
 Sprite

NAPOJE ZIMNE

Bez ograniczeń:
 Sok pomarańczowy
 Sok jabłkowy
 Woda mineralne gazowana/ niegazowana
 Coca- cola/ peps
 Sprite

NAPOJE ZIMNE

Bez ograniczeń:
 Sok pomarańczowy
 Sok jabłkowy
 Woda mineralne gazowana/ niegazowana
 Coca- cola/ peps
 Sprite

NAPOJE GORĄCE

Bez ograniczeń:
 Kawa
 Herbata

NAPOJE GORĄCE

Bez ograniczeń:
 Sok pomarańczowy
 Sok jabłkowy
 Woda mineralne gazowana/ niegazowana
 Coca- cola/ peps
 Sprite

NAPOJE GORĄCE

Bez ograniczeń:
 Kawa
 Herbata

* Kolorem zielonym oznaczono dania wegetariańskie i wegańskie

STÓŁ WIEJSKI

Mały (od 30 do 80 osób), cena 1800 zł

Średni (od 50 do 100 osób), cena 2300 zł

Duży (100 do 150 osób), cena 2800 zł

SŁODKI BUFET

Mały (do 100 osób) cena 3300 zł

Średni (od 100 do 150 osób) cena 3900 zł

Duży (do 200 osób) cena 4400 zł

TORT

do 100 osób 1200 cena 2500 zł

od 100 do 150 osób, cena 3100 zł

do 200 osób, cena 3600 zł

CIGARBAR – indywidualna wycena (od 2000 zł)

DRINKBAR

6 rodzajów drinków: 45 zł od osoby (min. kwota 3000 zł)

Wódka biała do drinków po stronie Zlecającego

DECHA SERÓW 500 zł

PIECZONY ŁOSOŚ W CAŁOŚCI 500 zł

PIECZONY INDIK W CAŁOŚCI 400 zł

Wesele

ZIMA

Przy organizacji wesela w tygodniu lub niedziele

oraz

w dowolnym dniu w miesiącach (listopad-kwiecień):*

Tort weselny gratis

Doba hotelowa w promocyjnej cenie

*Promocja obowiązuje od 80 osób pełnoletnich, od 01.11.2022 do 30.04.2024. Promocja nie obowiązuje w Boże Narodzenie, Wielkanoc i Sylwestra inne święta oraz długie weekendy. Promocje nie podlegają wymianie na gotówkę oraz nie łączą się.

Masz Pytanie ?

UMÓW SIĘ NA SPOTKANIE

mazurowydwor@gmail.com

tel. 14 6210939

tel. kom. +48 798 779 883

<https://www.facebook.com/mazurowydwor>

www.mazurowydwor.pl