|  |
| --- |
| C:\Users\user\Desktop\darzbor-logo.jpg |
| Zameczek Myśliwski  „Darz Bór”  OFERTA WESELNA  SEZON 2020/2021  C:\Users\PC\Downloads\IMG_20200211_202302.jpg |

[**WWW.DARZBOR.EU**](http://WWW.DARZBOR.EU)**,** [**BIURO@DARZBOR.EU**](mailto:BIURO@DARZBOR.EU) **TEL. KOM. 500 206 500**



**ZESTAW WESELNY NR I**

2,5 porcje na osobę  
  
**OBIAD:**

Rosół z makaronem  
Kurczak gotowany +ryż z sosem potrawkowym

Rolada wieprzowa  
Sakiewka wieprzowa z pieczarkami  
Grillowana polędwica wieprzowa w sosie grzybowym

Tradycyjny kotlet de volaille

Filet z kurczaka z pomidorami i mozarellą  
Tradycyjny kotlet schabowy

Zestaw surówek ( 3 rodzaje), warzywa na parze

Ziemniaki, frytki, kluski śląskie

**DESER:**

Lody waniliowe z ciepłymi malinami

Ciasto za dopłatą lub we własnym zakresie  
PAKIET NAPOJE (bez ograniczeń)  
 kawa, herbata (z cytryną) woda mineralna ( niegazowana)

soki naturalne

Kawa, herbata pakiet pod dostatkiem

**ZIMNE ZAKĄSKI 2,5p.:**

Schab z żurawiną

Szynka z jajkiem w galarecie  
Roladki drobiowe nadziewane serem i pieczarkami

Śledź marynowany w ziołach  
Galart wieprzowy

Sałatka z grillowanym kurczakiem i sosem tzatziki

Sałatka grecka z fetą i oliwkami

Pieczywo + masło  
Tort za dopłatą lub we własnym zakresie

**KOLACJA 1p.:**

Barszcz

Karkówka grillowana

Szaszłyk wieprzowy

CENA ZESTAWU: 190 zł.



**ZESTAW WESELNY NR II**

3 porcję na osobę

**OBIAD;**  
 Krem z pomidorów podany z paluszkiem francuskim lub krem ze szpragów

Kotlet de volaille,

Sakiewka wieprzowa z pieczarkami

Kotlet szwajcarski  
Grillowanie polędwiczki wieprzowe marynowane w czerwonym winie z sosem kurkowo-winnym  
Rolada wieprzowa  
Roladki drobiowe ze szparagami w szynce parmeńskiej

ziemniaki, frytki, kluski śląskie

warzywa na parze,bukiet surówek

**DESER:**

Deser lodowy  
Ciasto 1,5p./os. Z cukierni Łobza  
PAKIET NAPOJE (bez ograniczeń)  
 kawa, herbata (z cytryną) woda mineralna ( niegazowana)

soki naturalne

**ZIMNE ZAKĄSKI 3p.:**

Roladki z indyka z pesto pomidorowym

Schab z morelą

Roladki z indyka z suszonymi pomidorami i kaparami  
Szynka ze szparagiem

Ryba w sosie pomidorowym  
Galart drobiowy  
Kuleczki z łososia z farszem twarogowym serwowana z sosem chrzanowym  
Sałatka z grillowaną piersią kurczaka i brokułami w asyście prażonych pestek dyni i sosie tzatziki

Sałatka warzywna

Pieczywo i masło  
Bułeczki bankietowe 1 szt. / os.

Barszczyk  
Tort za dopłatą lub we własnym zakresie

**KOLACJA:**

Żurek

golonka gotowana z chrzanem i kapusta zasmażaną

Roladki wieprzowe w sosie myśliwskim  
Bułeczka bankietowa 1 szt. /os.

CENA ZESTAWU: 210 zł.



**ZESTAW WESELNY NR III**

3 porcję na os.

**OBIAD:**

Krem borowikowy z groszkiem ptysiowym lub rosół z makaronem  
Kurczak gotowany +ryż z sosem potrawkowym

Sakiewka wieprzowa z pieczarkami

Rolada wołowa  
Kotlet de-volaille

Grillowana polędwica wieprzowa w sosie grzybowym  
Filet z kurczaka z pomidorami i mozarellą  
Udka z kaczki

ziemniaki, frytki, kluseczki

bukiet surówek, kapusta gotowana, warzywa na parze

**DESER:**

Deser lodowy   
Ciasto 2,5 p./os. (Cukiernia ŁOBZA)

PAKIET NAPOJE (bez ograniczeń)  
 kawa, herbata (z cytryną) woda mineralna ( niegazowana)

soki naturalne

**ZIMNE ZAKĄSKI**

Roladki z indyka z suszonymi pomidorami i kaparami

Szparagi z szynką w galarecie

Schab nadziewany żurawiną  
Roladki z kurczaka z pieczarkami

Dorsz w galarecie  
Tatar wołowy

Sałatka z kurczakiem, brokułami i prażonymi pestkami dyni i sosem tzatziki

Sałatka z suszonymi pomidorami, serem lazur i miodowo-musztardowym vinegretem

Pieczywo i masło  
Bułeczki bankietowe 1 szt./os

Żurek

Tort za dopłatą lub we własnym zakresie

**KOLACJA:**

Barszcz   
Udko faszerowane  
karkówka z grilla

CENA ZESTAWU: 225 zł.

  
  
**ZESTAW WESELNY NR IV**

3,5 porcji na osobę

**OBIAD**

Rosół z makaronem lub krem z białych warzyw z chipsem bekonowym  
Kurczak gotowany +ryż z sosem potrawkowym

Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowo winnym

Kotlet de volaille  
Kotlet szwajcarski

Rolada wołowa

Udka z kaczki  
Łosoś na warzywnym ratatouile  
Roladki z kurczaka ze szparagami w szynce parmeńskiej

Zestaw surówek ( 3 rodzaje), warzywa na parze, kapusta gotowana

Ziemniaki, kluseczki, smażone ćwiartki ziemniaka

**DESER**Panna cotta z malinami

Ciasto 2,5p./os. (Cukiernia ŁOBZA)  
PAKIET NAPOJE (bez ograniczeń)  
 kawa, herbata (z cytryną) woda mineralna ( niegazowana)

soki naturalne

**ZIMNE ZAKĄSKI**  
Schab ze żurawiną  
Roladki z indyka faszerowane pesto pomidorowym

Szynka z jajkiem

Kuleczki łososia z farszem twarogowym i sosem chrzanowym  
Pasztet z dziczyzny z galaretką żurawinową  
Łosoś w galarecie

Tradycyjna sałatka warzywna  
Sałatka grecka  
Sałatka z suszonymi pomidorami, serem lazur i miodowo-musztardowym vinegretem  
Pieczywo, masło  
Bułeczki bankietowe 1 szt./os  
Barszczyk

**KOLACJA:**

Flaczki

Golonka gotowana lub po bawarsku  
Udka faszerowane

Pieczywo, masło

Bułeczki bankietowe 1 szt./os

CENA ZESTAWU: 240 zł.

**ATRAKCJE DODATKOWE:**



**● Płonący udziec wieprzowy, waga ok 8 kg**

Udziec jest podawany przez kelnerów na dużych deskach w przybraniu ze świeżych warzyw.

Do udźca serwowane są trzy sosy chrzanowy, tatarski i czosnkowy i kasza z grzybami.   
Udziec jest podawany z drążonymi jabłkami z cukrem nasączonym spirytusem. Dzięki temu potrawa podczas podawania płonie.

Cena ok. 900zł.

**● Płonący udziec jeleni , waga ok 8 kg**

Udziec jest podawany na dużych deskach w przybraniu ze świeżych warzyw.

Do udźca serwowane są trzy sosy chrzanowy, tatarski i czosnkowy. Udziec jest podawany z drążonymi jabłkami z cukrem nasączonym spirytusem. Dzięki temu potrawa podczas podawania płonie.

Cena ok. 1000zł.

**● Dzik serwowany z kaszą wiejską i ogórkiem**

Cena 15 zł. /os.

**● Staropolski stół wiejski**

Cena 30 zł./os.

Jest to podany na dużych deskach w formie szwedzkiego stołu, przybrany świeżymi warzywami bukiet rozmaitych wędlin kiełbas i wyrobów mięsnych. Wędliny te są tylko częściowo pokrojone. Natomiast większa część wyrobów jest nie pokrojona, tak oby goście sami mogli się uraczyć kawałkami dowolnej wielkości. W skład Staropolskiego stołu wchodzą między innymi

● Szynka wiejska

● Kiełbasa wiejska

● Kiełbasa jałowcowa

● Kabanosy

● Kaszanka

● Salceson ciemny

● Salceson jasny

● Pasztet wiejski

Ponadto na stole biesiadnym znajdują się:

● Sosy do mięsa

● Kiszone ogórki i pikle z własnej spiżarni

● Twaróg wiejski

● Smalec ze skwarkami

● Chleb

**SPECJALNOŚĆ SZEFA KUCHNI DZICZYZNA:**Możliwość dołożenia do menu weselnego dań z dziczyzny przygotowywanych przez naszych kucharzy według starych receptur :  
\*Pieczeń z jelenia w sosie żubrówkowym   
\*Sarnina z grzybami  
\*Dzik w sosie z zielonego pieprzu  
  
**EKSPRES DO KAWY DOSTĘPNY W BUFECIE POCZAS CAŁEGO PRZYJĘCIA**  
Cena 5 zł. /os.  
  
**DANIA WEGE:**\*Papryka faszerowana  
\*Cukinia faszerowana  
\*Makaron z suszonymi pomidorami i oliwkami   
\*Makaron z pesto bazyliowym  
\*Wege ryba po grecku  
\*Kotlet warzywny na purre z zielonego groszku  
\*Łosoś w papilocie  
\*Dorsz na warzywnym ratatouile

**FONTANNA CZEKOLADOWA LUB CANDY BAR**  
OFERTĘ ZAPEWNIA FRMA ZEWNĘTRZNA  
  
**OGNISKO NA DZIEDZIŃCU ZAMKOWYM**  
koszt rozpalenia 400 zł.  
  
**GRILL NA TARSASIE PRZY ZAMECZKU**cena do uzgodnienia  
  
**ROLBAR SAMOOBSŁUGOWY**

Piwo Tyskie 30L.   
Cena 450 zł

**DEGUSTACJA REGIONALNEGO PIWA Z BROWARU FORTUNA MIŁOSŁAW**  
Cena 1 butelki 7 zł.

**PROGRAM ZAŚLUBINY W RYCERSKIM STYLU LUB TEATR OGNIA**

Wycena indywidualna

**NIANIA WESELNA**

Cena do uzgodnienia

**ORGNIZACJA ŚLUBÓW W PLENERZE**  
wycena indywidualna  
  
  


**W CENIE ZAPEWNIAMY:**\*wynajem jednej z trzech klimatyzowanych sal weselnych:  
  
KAMERALNEJ ZAMKOWEJ- **do 30 OS.**  
BAJECZNEJ NAMIOTOWEJ- **do 120 OS.**  
GOŚCINNEJ –**do 60 OS.**  
  
\* Powitanie nowożeńców chlebem i solą  
  
\*Apartament dla Młodej pary wyposażony w wannę z hydromasażem   
  
\*Ustawienie stołów okrągłych lub prostokątnych

\* Pokrowce na krzesła, obrusy, serwetki materiałowe dla gości, świece, lampiony

\*Obsługa kelnerska  
  
\* PAKIETY NAPOJE (bez ograniczeń)  
 kawa, herbata (z cytryną) woda mineralna ( niegazowana)

soki naturalne

\*Przepiękny taras weselny do dyspozycji GOŚCI  
  
\*Brak opłaty w formie korkowego za każdą butelkę wniesiony alkoholu + napoi gazowanych  
 (obowiązuje jednorazowa opłata 200 zł. za schłodzenie i serwis alkoholu podczas całego przyjęcia)  
  
\*Brak opłaty talerzykowej za własny tort  
  
\* Zdjęcia w plenerze w bajkowym otoczeniu przy zabytkowym Zameczku

\* 15 % rabatu na romantyczny pakiet pobytowy z okazji pierwszej rocznicy Ślubu  
  
\* 10% rabatu na chrzciny

\*Możliwość zmiany liczby gości do 7 dni przed datą imprezy

**POPRAWINY**Podajemy posiłki pozostałe z przyjęcia weselnego, świeżą zupę oraz dodatki

(np. ziemniaki, frytki, surówki)

Poprawiny 60 zł./os.

(sala dostępna ok 5h)  
  
**REZERWACJA**Wstępna rezerwacja Sali dokonywana jest bezpłatnie na okres 2 tygodni.  
Przy podpisaniu umowy pobierany jest zaliczka w wysokości 1000zł (odliczana od kwoty końcowej).  
Pozostała płatność najpóźniej dzień po przyjęciu.

**HOTEL:**

Dysponujemy pokojami 2 i 3 osobowymi. Zaplecze hotelowe w Gościńcu liczy 20 miejsc noclegowych w następujących konfiguracjach z łóżkami małżeńskimi.  
**Przy rezerwacji minimum 80 % zaplecz hotelowego cena od os. 70 zł. ze śniadaniem**Cena pokoju 1 osobowego 160 zł.  
Cena pokoju 2 osobowego 190 zł.

Cena pokoju 3 osobowego 220 zł.

W cenę wszystkich pokoi wliczone jest śniadanie w formie szwedzkiego stołu.

Oto rozpiska dostępnych pokoi:

POK.3 2 Łóżka małżeńskie

POK.5 1 łóżko małżeńskie + 1 łózko pojedyncze

POK.1 1 łóżko małżeńskie

POK.7 3 łóżka pojedyncze

POK.8 2 łóżka pojedyncze

POK.9 2 łóżka pojedyncze

POK.10 2 łóżka pojedyncze

POK.11 łóżko małżeńskie

Poza zapleczem hotelowym w Gościńcu dysponujemy także apartamentami w Zameczku Myśliwski, do Państwa dyspozycji oddajemy następujące pokoje:

Apartament ***„VENEZIA”*** Cena 300 zł. ( 1 łóżko małżeńskie )

Apartament **„GLORIA”** Cena 300 zł.(2 łóżka małżeńskie )  
Apartament **„ LAURA”** Cena **GRATIS DLA MŁODYCH**  
(2 łóżka małżeńskie) z hydromasażem   
Apartament „ **SAUNA**” Cena 300 zł. (1 łóżko małżeńskie)

****[**ww.darzbor.eu**](mailto:ww.darzbor.eu); [**biuro@darzbor.eu**](mailto:biuro@darzbor.eu); tel.500-206-500, 061-438-23-50