



Wedding by



Oferta Weselna 2024

Przydroże Wielkie Dworek & Folwark

Dworek w Przydrożu Wielkim, położony w malowniczych okolicach Nisy może stać się miejscem, które spełni Wasze marzenia o organizacji niepowtarzalnego wydarzenia.

Magiczne miejsce, które urzeknie Was i Waszych Gości niespotykanym połączeniem klasycznego dworku z pełnym zieleni ogrodem i towarzystwem zwierząt z folwarku. Przydroże Wielkie zachwyca wyjątkowym klimatem miejsca, które kruszy serca zarówno w dzień, jak i w nocy.

Zapraszamy





Menu

Pakiet Jaśminowy

340 zł osoba

UROCZYSTE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ

APERITIF

ZUPA (DO WYBORU JEDNA)

- Aromatyczny rosół z bażanta z ręcznie robionym makaronem)
- Aksamitny krem z białych warzyw z oliwą dyniową i prażonymi orzechami

DANIE GŁÓWNE SEWROWANE NA PLATERACH 2,5 PORCJI NA OSOBĘ

- Śląska rolada wołowa faszerowana wędzonym boczkiem, kiszonym ogórkiem i cebulką
- Tradycyjny kotlet schabowy z kością smażony na smalcu
- Stek z karczku z czerwoną cebulą
- Pierś z zagrodowego kurczaka w migdałach

DODATKI

- Ziemniaki z masłem i koperkiem / Kluski śląskie
- Sałatka wiosenna / Sałatka z buraczków
- Kompozycja chrupiących sałat z vinegrett
- Sos grzybowy / Sos demi glace

DESER (DO WYBORU JEDEN)

- Crème brulee
- Szarlotka z cynamonem i lodami waniliowymi

BUFET ZIMNY

- Wędliny pieczone i wędzone - karczek, boczek, szynka, schab, kaszanka
- Carpaccio wołowe z parmezanem i oliwkami
- Selekcja tatarów wołowych
- Sałatka jarzynowa
- Śledzik z oliwą i cebulką
- Caprese z sosem balsamico i świeżą bazylią
- Focaccia
- Sałatka z pomarańczami, serem feta, vinegertte malinowym i kruchymi sałatami
- Paszтет borowikowy - drobiowy
- Galareta drobiowa
- Pieczywo własnego wypieku z swojskim masłem



Menu

I KOLACJA UROCZYŚCIE SEROWANA PORCJOWO POD KAWERSAMI (DO WYBORU JEDNO)

- Kurczak francuski z maślanym risotto z truflą
- Kaczka swojska z puree, czerwoną kapustą i flambirowanym jabłkiem

II KOLACJA - BUFET GORĄCY (DO WYBORU JEDNO)

- Boeuf Stroganow z polędwicy wołowej
- Staropolski żur z białą kielbasą

III KOLACJA SERWOWANA PRZEZ KELNERÓW

- Barszcz na kiszonych burakach z tradycyjnym krokietem

Pakiet Jaśminowy

340 zł osoba

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH NIELIMITOWANYCH

- Selekcja herbata VEERTEA
- Kawa parzona PASCUCCI 100% ARABICA
- Soki owocowe
- Woda gazowana i niegazowana

PAKIET NAPOJÓW GAZOWANYCH W SZKLANYCH BUTELKACH NIELIMITOWANY 20 ZŁ / OSOBA

- Cola, Sprite, Fanta





Menu

Pakiet Oliwkowy

390 zł osoba

Uroczyste powitanie Pary Młodej chlebem i solą

APERITIF

- Prosecco + serwowany z tacy amouse-bouche

ZUPA (DO WYBORU JEDNA)

- Aromatyczny rosół z bażanta z ręcznie robionym makaronem
- Aksamitny krem z białych warzyw z oliwą dyniową i prażonymi orzechami
- Zupa Tajska z kurczakiem, krewetkami i mlekiem kokosowym (opcjonalnie bez krewetek i/lub kurczaka)

DANIE GŁÓWNE SEWROWANE NA PLATERACH 2,5 PORCJI NA OSOBĘ

- Śląska rolada wołowa faszerowana wędzonym boczkiem, kiszonym ogórkiem i cebulką
- Tradycyjny kotlet schabowy z kością smażony na smalcu
- Stek z karczku z czerwoną cebulą
- Pierś z zagrodowego kurczaka w migdałach
- Łosoś Szkocki z fankulem, pasternakiem i pudrem z buraka

DODATKI

- Ziemniaki z masłem i koperkiem / Kluski śląskie
- Sałatka wiosenna / Sałatka z buraczków
- Kompozycja chrupiących sałat z vinegrette

DESER (DO WYBORU JEDEN)

- Crème brûlée
- Szarlotka z cynamonem i lodami waniliowymi
- Suflet czekoladowy z belgijskiej czekolady

BUFET ZIMNY

- Wędliny przez nas pieczone i wędzone – karczek, boczek, szynka, schab, kaszanka
- Carpaccio wołowe z parmezanem i oliwkami
- Selekcja tatarów wołowych
- Sałatka jarzynowa
- Śledzik z oliwą i cebulką
- Caprese z sosem balsamico i świeżą bazylią
- Focaccia
- Sałatka z pomarańczami, serem feta, vinegrette malinowym i kruchymi sałatami
- Paszтет borowikowy - drobiowy
- Galareta drobiowa
- Pieczywo własnego wypieku z swojskim masłem Hummus z ciecioriki z oliwą grecką i tahini
- Ślimaki Polskie z masłem, czosnkiem i parmigiano reggiano 24 m-ce
- Vitello Tonnato
- Ozorki cielęce z kremem chrzanowym
- Sashimi z wędzonego łososia z salsą z mango, awokado i kimchi



Menu

Pakiet Oliwkowy

390 zł osoba

I KOLACJA UROCZYŚCIE SEROWANA PORCJOWO POD KAWERSAMI (DO WYBORU JEDNO)

- Kurczak francuski z maślanym risotto z truflą
- Kaczka swojska z puree, czerwoną kapustą i flambiowanym jabłkiem Policzki z iberico z esencją z kiszonych ogórków, puree z pasternaka i kimichi
- Polędwica wołowa z ravioli borowikowym, szpinakiem i parmigiano reggiano 24 m-ce

II KOLACJA - BUFET GORĄCY (DO WYBORU JEDNO)

- Boeuf Stroganow z polędwicy wołowej
- Staropolski żur z białą kiełbasą
- Curry z kurczakiem, dynią i ryżem jaśminowym z mango

III KOLACJA SERWOWANA PRZEZ KELNERÓW

- Barszcz na kiszonych burakach z tradycyjnym krokietem

TORT (DO WYBORU JEDEN)

- Tort bezowy
- Tort tiramisu

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH NIELIMITOWANYCH

- Selekcja herbata VEERTEA
- Kawa parzona PASCUCCI 100% ARABICA
- Soki owocowe
- Woda gazowana i niegazowana
- Napoje gazowane w szklanych butelkach: Cola, Sprite, Fanta



Menu

Pakiet Lawendowy

450 zł osoba

Uroczyste powitanie Pary Młodej chlebem i solą

APERITIF

- Prosecco + serwowany z tacy amouse-bouche

ZUPA (DO WYBORU JEDNA)

- Aromatyczny rosół z bażanta z ręcznie robionym makaronem
- Aksamitny krem z białych warzyw z oliwą dyniową i prażonymi orzechami
- Zupa Tajska z kurczakiem, krewetkami i mlekiem kokosowym (opcjonalnie bez krewetek i/lub kurczaka)
- Ramen na ogonach wołowych z boczkiem, jajkiem i kluskami

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE NA PLATERACH 2,5 PORCJI NA OSOBĘ

- Śląska rolada wołowa faszerowana wędzonym boczkiem, kiszonym ogórkiem i cebulką
- Tradycyjny kotlet schabowy z kością smażony na smalcu
- Stek z karczku z czerwoną cebulą
- Pierś z zagrodowego kurczaka w migdałach
- Łosoś Szkocki z fankulem, pasternakiem i pudrem z buraka
- Krewetki w pomidorach pelati z czosnkiem i oliwą szczypiorkową
- Kalmary z boczniakiem, warzywami julienne, chili i sosem demi glace
- Mule na białym winie z czosnkiem

DODATKI

- Ziemniaki z masłem i koperkiem / Kluski śląskie
- Sałatka wiosenna / Sałatka z buraczków
- Kompozycja chrupiących sałat z vinegrette
- Sos grzybowy / Sos demi glace
- Warzywa na parze z ziołami
- Kopytka szpinakowe na palonym maśle
- Risotto z trufłą

DESER (DO WYBORU JEDEN)

- Crème brulee
- Szarlotka z cynamonem i lodami waniliowymi
- Suflet czekoladowy z belgijskiej czekolady



Menu

Pakiet Lawendowy

450 zł osoba

BUFET ZIMNY

- Wędliny pieczone i wędzone – karczek, boczek, szynka, schab, kaszanka
- Carpaccio wołowe z parmezanem i oliwkami
- Selekcja tatarów wołowych
- Sałatka jarzynowa
- Śledzik z oliwą i cebulką
- Caprese z sosem balsamico i świeżą bazylią
- Focaccia
- Sałatka z pomarańczami, serem feta, vinaigrette malinowym i kruchymi sałatami
- Pasztet borowikowy - drobiowy
- Galareta drobiowa
- Pieczywo własnego wypieku z swojskim masłem
- Hummus z cieciorzki z oliwą grecką i tahini
- Ślimaki Polskie z masłem, czosnkiem i parmigiano reggiano 24 m-ce
- Vitello Tonnato
- Ozorki cielęce z kremem chrzanowym
- Sashimi z wędzonego łososia z salsą z mango, awokado i kimchi
- Ostrygi w kiszonych pomidorach z limonką i chili
- Sałatka gyros
- Sałata z brokułem, serem feta, jajkiem przepiórczym i słonecznikiem
- Śledź w suszonych pomidorach i oliwkach kalamata

KOLACJA UROCZYŚCIE SEROWANA PORCJOWO POD KAWERSAMI (DO WYBORU JEDNO)

- Kurczak francuski z maślanym risotto z truflą
- Kaczka swojska z puree, czerwoną kapustą i flambirowanym jabłkiem
- Policzki z iberico z esencją z kiszonych ogórków, puree z pasternaka i kimichi
- Polędwica wołowa z ravioli borowikowym, szpinakiem i parmigiano reggiano 24 m-ce
- Karczek ze świni iberico z purre z pietruszki i białej czekolady

II KOLACJA - BUFET GORĄCY (DO WYBORU JEDNO)

- Boeuf Stroganow z polędwicy wołowej
- Staropolski żur z białą kiełbasą
- Curry z kurczakiem, dynią i ryżem jaśminowym z mango
- Udziec pieczony ze świni jabłkowej z sosem chrzanowym

III KOLACJA SERWOWANA PRZEZ KELNERÓW (DO WYBORU JEDNO)

- Barszcz na kiszonych burakach z tradycyjnym krokietem
- Flaczki z ozorków cielęcych

TORT (DO WYBORU JEDEN)

- Tort bezowy
- Tort tiramisu

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH NIELIMITOWANYCH

- Selekcja herbata VEERTEA
- Kawa parzona PASCUCCI 100% ARABICA
- Soki owocowe
- Woda gazowana i niegazowana
- Napoje gazowane w szklanych butelkach: Cola, Sprite, Fanta



Menu Vegańskie

APERITIF

- Prosecco

ZUPA (DO WYBORU JEDNA)

- Aksamitny krem ni z gruszki ni z pietruszki z oliwą truflową i chutney z gruszki
- Zupa tajska z mlekiem kokosowym, trawą cytrynową i limonką

DANIE GŁÓWNE (JEDNO DO WYBORU)

- Stek z kalafiora z guacamole
- Makaron ryżowy z cukinią, szpinakiem i pesto ziołowym

DESER

- Pudding z tapioki z kremem kokosowym i karmelizowaną gruszką

I KOLACJA UROCYŹCIE SERWOWANA PORCJOWO POD KAWERSAMNI

- Pierożki z ciasta ryżowego z makaronem ryżowym i warzywami

III KOLACJA SERWOWANA PRZEZ KELNERÓW

- Kotleciki gryczane z tapioką, warzywami i sosem z boczniaka smażonego



Menu Dla Dzieci

- **DO 3 LAT** - BEZPŁATNIE
- **DZIECI W WIEKU 4- 8 LAT** - 50% CENY
- **DZIECI POWYŻEJ 9 LAT**- 100% CENY



Menu Alkohole



NIELIMITOWANY PAKIET ALKOHOLI

- PIWO
- WINA SPOKOJNE BIAŁE I CZERWONE
- WÓDKA

(nie wlicza się w to usługodawców i dzieci)



105 zł osoba

NIELIMITOWANY PAKIET ALKOHOLI

- PIWO
- WINA SPOKOJNE BIAŁE I CZERWONE
- WÓDKA
- WHISKY
- BURBON
- RUM

(nie wlicza się w to usługodawców i dzieci)



179 zł osoba

NIELIMITOWANY PAKIET ALKOHOLI

- OPŁATA SERWISOWA ZA WNIESIENIE WŁASNEGO ALKOHOLU

(nie wlicza się w to usługodawców i dzieci)



35 zł osoba



Menu Bufety

Bufet Wiejski

- WIEJSKI SMALEC
- RILETTE Z KACZKI
- KIEŁBASA WIEJSKA
- BALERON WĘDZONY
- SMAROWIDŁO PASZTETOWE
- PASZTET MIĘSNY PIECZONY
- PASZTET WEGE DO
- SMAROWANIA SALCESON
- KRUPNIOK
- BOCZEK WĘDZONY
- OGÓREK KISZONY
- PIKLE WARZYWNE
- MASŁO ZIOŁO – CZOSNKOWE
- CHLEB Z PIECA



55 zł osoba

MINIMUM 45 OSÓB

Bufet Słodki

PRALINY I MAKARONIKI

MINI DESERKI:

- MUS CZEKOLADOWY Z WIŚNIĄ I PRAŻONĄ
- DYNIA MASCARPONE Z KARMELIZOWANĄ
- TRUSKAWKĄ PANNA COTTA ZE SMAŻONĄ ŚLIWKĄ

TORTY I CIASTA:

- BEZOWY
- PAVLOWA Z OWOCAMI SEZONOWMI
- SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ I OWOCAMI
- CIASTO POMARANCZOWE (GLUTEN FREE)
- BROWNIE Z MALINAMI (VEGAN, BEZ LAKTOZY)



65 zł osoba

MINIMUM 50 OSÓB





Drink Bar



Usługa weselnego drink baru to nie tylko przepyszne koktajle serwowane gościom przez doświadczonego barmana, ale przede wszystkim stylowy mobilny bar oraz panująca wokół niego niepowtarzalna atmosfera.

WYPOSAŻONY BAR Z OBSŁUGĄ BARMANA

1500 zł

NIELIMITOWANY PAKIET KOKTAJLI / DRINKÓW

30 zł / osoba

DRINKI

18-35 zł / szt



Dodatkowe Atrakcje



Kulinarne



Artystyczne



Z innej bajki





Niezapomniane Widowiska



Atrakcje Kulinarne

SUSHI

STEAK&GRILL

LODY NITRO LIVE

OWOCE MORZA

FONTANNA CZEKOLADOWA

FONTANNA ALKOHOLOWA



Atrakcje Artystyczne

FREDI

WRZOS BAND

DJ



MAGIK

POLSKIE GWIAZDY

BAJM, GOLEC UORKIESTRA, ANDRZEJ PIASECZNY,
PATRYCJA MARKOWSKA, DEMONO, AGNES VIOLIN,
KRZYSZTOF SKIBA, NORBI, JERZY KRYSZAK I INNI





Z innej Bajki



FOTO LUSTRO

HELIKOPTER

PRZEJAŹDŹKA BRYCZKĄ

KASYNO

3 STOŁY, 3 KRUPIERÓW, DOLARY Z
WIZERUNKIEM PARY MŁODEJ

**NAPISY LEDOWE MIŁOŚĆ
NAPISY LOVE**

SAMOCHODY

ROLLS-ROYCE / MAYBACH

Wieczór Paniński / Kawalerski



Lot helikopterem, przejażdżka bryczką, pokazy taneczne, wróżby, spacer z alpakami, prywatny fotograf czy sesja z wielbłądem to jedne z nielicznych atrakcji, które możemy dla Was przygotować.

Sprawimy, że ten wieczór będzie wyjątkowy.

O ofertę zapytaj naszego Managera.

Wyjątkowa Pamiątka



Sesja Zdjęciowa

Zdjęcia ze ślubu nie kończą się na reportażu z uroczystości. Zwykle Pary Młode decydują się również na sesję ślubną lub narzeczeńską.

Pary organizujące wesele w Przydrożu Wielkim nie ponoszą kosztów użyczenia Dworku / ogrodu.

Koszt niezależnej sesji - 250 zł

*Cena nie zawiera usługi fotograficznej.



Ceremonia Ślubna / Ślub Humanistyczny

- *Ceremonia Plenerowa*
- *Ceremonia w Dworku*

PRZYGOTOWANIE MIEJSCA DO CEREMONII
ŚLUBU - 1700 ZŁ

W cenie 20 krzeseł dla gości, miejsce dla
Młodej Pary i Urzędnika, zasłony i biały
dywan, nagłośnienie, szkatuła na obrączki,
insygnia urzędnicze (opcjonalnie)





Dane Kontaktowe

W przypadku pytań pozostajemy do Państwa dyspozycji.



+48 797 503 175



dworek@przydrozewielkie.pl



www.przydrozewielkie.pl



Dworek & Folwark Przydroże Wielkie 60A 48-317 Przydroże Wielkie