



PAKIET OBEJMUJE :

- PEŁNE MENU WESELNE
- TRADYCYJNE POWITANIE CHLEBEM, I SOLĄ ORAZ TOAST LAMPKĄ WINA MUSUJĄCEGO
- POKAZ KULINARNY - PŁONĄCY UDZIEC SERWOWANY PRZEZ SZEFA KUCHNI
- PIĘTROWY TORT WESELNY
- CIASTA WESELNE (2 SZT. / OSOBĘ)
- PATERY Z OWOCAMI

NAPOJE:

- KAWA I HERBATA - BEZ OGRANICZEŃ
- SOKI OWOCOWE I WODA NIEGAZOWANA - BEZ OGRANICZEŃ
- NAPOJE GAZOWANE (COCA-COLA, FANTA, SPRITE) - BEZ OGRANICZEŃ
- **WINO I PIWO LANE** - BEZ OGRANICZEŃ
(POZA SOBOTĄ I DŁUGIMI WEEKENDAMI)
- WŁASNE ALKOHOLE - **BEZ DODATKOWEJ OPŁATY**
- FONTANNA ALKOHOLOWA - **GRATIS**

DEKORACJE:

- DEKORACJE KWIATOWE NA STOŁACH
- EFEKTOWNE OŚWIETLENIE SALI

W CENIE DODATKOWO - **GRATIS**:

- APARTAMENT DO MŁODEJ PARY
- DWA POKOJE DLA GOŚCI WESELNYCH
- ANIMATOR DLA DZIECI (2 H)
- OGRÓD Z PLACEM ZABAW DLA DZIECI
- BEZPŁATNE MIEJSCA PARKINGOWE DLA GOŚCI WESELNYCH



CENA*

SOBOTY, DŁUGIE WEEKENDY, ŚWIĘTA: 330 Zł / OSOBY

PIĄTKI: 310 Zł / OSOBY

PONIEDZIAŁEK - CZWARTEK, NIEDZIELA: 290 Zł / OSOBY

* - PRZY MIN 70 GOŚCIACH WESELNYCH W SOBOTY ORAZ 60 W POZOSTAŁE DNI

MODRZEWIOWY DWÓR - HOTEL RESTAURACJA

UL. MAZOWIECKA 44, 44-100 GLIWICE

E-MAIL: RESTAURACJA@MODRZEWIOWY-DWOR.PL, KOM. 570-22-11-00

MODRZEWIOWY-DWOR.PL

MODRZEWIOWY DWÓR
— HOTEL & RESTAURACJA —





PAKIET OBEJMUJE :

- PEŁNE MENU WESELNE
- TRADYCYJNE POWITANIE CHLEBEM, I SOLĄ ORAZ TOAST LAMPKĄ WINA MUSUJĄCEGO
- POKAZ KULINARNY - PŁONĄCY UDZIEC SERWOWANY PRZEZ SZEFA KUCHNI
- PIĘTROWY TORT WESELNY
- CIASTA WESELNE (2 SZT. / OSOBĘ)
- PATERY Z OWOCAMI
- **STÓŁ REGIONALNY**

NAPOJE:

- KAWA I HERBATA - BEZ OGRANICZEŃ
- SOKI OWOCOWE I WODA NIEGAZOWANA - BEZ OGRANICZEŃ
- NAPOJE GAZOWANE (COCA-COLA, FANTA, SPRITE) - BEZ OGRANICZEŃ
- **ALKOHOLE (WÓDKA, WINO, PIWO ŁANE) - BEZ OGRANICZEŃ**
- FONTANNA ALKOHOLOWA - **GRATIS**

DEKORACJE:

- DEKORACJE KWIATOWE NA STOŁACH
- EFEKTOWNE OŚWIETLENIE SALI

W CENIE DODATKOWO - **GRATIS**:

- APARTAMENT DO MŁODEJ PARY
- DWA POKOJE DLA GOŚCI WESELNYCH
- ANIMATOR DLA DZIECI (2H)
- **FOTOLUSTRO (2H)**
- OGRÓD Z PLACEM ZABAW DLA DZIECI
- BEZPŁATNE MIEJSCA PARKINGOWE DLA GOŚCI WESELNYCH



CENA*

SOBOTY, DŁUGIE WEEKENDY, ŚWIĘTA: 390ZŁ / OSOBY

PIĄTKI: 380 ZŁ / OSOBY

PONIEDZIAŁEK - CZWARTEK, NIEDZIELA: 370 ZŁ / OSOBY

* - PRZY MIN 70 GOŚCIACH WESELNYCH W SOBOTY ORAZ 60 W POZOSTAŁE DNI

MODRZEWIOWY DWÓR - HOTEL RESTAURACJA

UL. MAZOWIECKA 44, 44-100 GLIWICE

E-MAIL: RESTAURACJA@MODRZEWIOWY-DWOR.PL, KOM. 570-22-11-00

MODRZEWIOWY-DWOR.PL

MODRZEWIOWY DWÓR
— HOTEL & RESTAURACJA —



MENU WESELNE 2022-2023

ZUPA (1 DO WYBORU)

DWORSKI ROSÓŁ Z MAKARONEM
KREM Z POMIDORA Z MOZZARELLĄ
FRANCUSKA ZUPA CEBULOWA Z GRZANKĄ SEROWĄ
KREM Z SELERA Z KARMELOWANYMI ORZECHAMI
KREM Z LEŚNYCH GRZYBÓW Z GRZANKAMI
KREM Z CUKINII

DANIE GŁÓWNE (2,5 SZT. / OSOBĘ)

ŚLĄSKA ROLADA WOŁOWA
PIECZONE KACZE UDKO
KOTLET DE VOLAILLE
KOTLET CORDON BLEU
POLĘDWICZKI TORNADO OTULONE BOCZKIEM
PIECZEŃ Z KARKÓWKI MARYNOWANA W ZIOŁACH
ROLADKA Z KURCZAKA FASZEROWANA SZPINAKIEM I FETĄ
ROLADA INDYKA FASZEROWANA CUKINIĄ I SUSZONYMI POMIDORAMI

DODATKI (2 DO WYBORU)

KŁUSKI ŚLĄSKIE
ZIEMNIAKI Z WODY Z KOPERKIEM
FRYTKI
DUFFINKI

SURÓWKI / WARZYWA (3 DO WYBORU)

MODRA KAPUSTA Z BOCZKIEM
SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY
SURÓWKA Z SELERA Z ORZECHAMI
SURÓWKA Z MARCHEWKI Z MANDARYNKĄ
BURACZKI

DESER (1 DO WYBORU)

BAKED ALASKA
FONDANT CZEKOLADOWY Z MANGO
MUS CHAŁWOWY Z OWOCAMI LEŚNYMI I KRUSZONKĄ
DESER LODOWY Z OWOCAMI I BITĄ ŚMIETANĄ
LODY "TAJEMNICA MODRZEWIOWEGO DWORU"
SORBET MANGO Z COULIS Z OWOCÓW LEŚNYCH
TIRAMISU
MASCARPONE Z MUSEM OWOCOWYM

ZIMNA PŁYTA / BUFET PRZEKĄSKOWY

DESKI SERÓW ŻÓŁTYCH I PLEŚNIOWYCH Z ORZECHAMI
DESKI SZLACHETNYCH WĘDLIN I MIĘS
PASZTET Z PIECA - SPECJALNOŚĆ SZEFA KUCHNI
DIPY DO MIĘS
INDYK W SOSIE TUŃCZYKOWYM
TYMBALIKI DROBIOWE
GALERT
POMIDORY Z MOZZARELLĄ ZAKRAPIANE PESTO BAZYLIOWYM
ŚLEDZIE Z DODATKIEM MUSZTARDY FRANCUSKIEJ
ŚLEDZIE W POMIDORACH I PAPRYCE
SAŁATKI (2 DO WYBORU):

- SAŁATKA Z KURCZAKIEM I GRZANKAMI
- SAŁATKA GRECKA
- SAŁATKA MAKARONOWA
- SAŁATKA JARZYNOWA (ŚLĄSKI SZĄŁOT)
- SAŁATKA BROKUŁOWA Z NASIONAMI

KRĄŻKI TORTILLI:

- WARZYWA Z SEREM FETA
- TWAROŻEK Z ŁOSOSIEM
- SZYNKA Z SEREM

MASŁO, PIECZYWO

NA CIEPŁO:

PANIEROWANY CEMEBERT Z ŻURAWINĄ
KURCZAK W PANKO

I KOLACJA (1 DO WYBORU)

- PŁONĄCY UDZIEC SERWOWANY PRZEZ SZEFA KUCHNI, PIECZONE ZIEMNIAKI, KAPUSTA Z PIECZARKAMI
- GRILLOWA UCZTA W OGRODZIE
- DANIE DO UZGODNIENIA SERWOWANE JAKO: MIĘSO, DODATEK SKROBOWY, WARZYWA /SURÓWKA

II KOLACJA (1 DO WYBORU)

BARSZCZ CZERWONY Z:

- KROKIETEM Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI
- PASZTECIKIEM MIĘSNYM Z CIASTA FRANCUSKIEGO

III KOLACJA (1 DO WYBORU)

ŻUREK ŚLĄSKI NA WŁASNYM ZAKWASIE
GULASZOWA Z KLUSECZKAMI
STROGONOFF
RAGOUT Z INDYKA



MODRZEWIOWY DWÓR - HOTEL RESTAURACJA

UL. MAZOWIECKA 44, 44-100 GLIWICE

E-MAIL: RESTAURACJA@MODRZEWIOWY-DWOR.PL, KOM. 570-22-11-00

MODRZEWIOWY-DWOR.PL



POPRAWINY

WARIANT I - 100 ZŁ / OSOBY

ZUPY (1 DO WYBORU)

BULION WOŁOWYCH Z KLUSKAMI KŁADZIONYMI
KREM Z TOPINAMBURU Z SAŁATKĄ Z JABŁKA
KREM Z GRZYBÓW LEŚNYCH Z GRZANKAMI

MIĘSA (1,5 SZT. / OSOBE)

ROLADKA Z KURCZAKA Z POMIDOREM I MOZZARELLĄ
PIECZEŃ WIEPRZOWA FASZEROWANA WARZYWAMI
KOTLET SCHABOWY
+ MIĘSA Z DNIA WESELA

DODATKI

KLUSKI SZPINAKOWE
ZIEMNIAKI PIECZONE

WARZYWA / SURÓWKI (3 DO WYBORU)

BIŁA KAPUSTA Z KOPERKIEM
SURÓWKA Z MARCHEWKI Z MANDARYNKĄ
WARZYWA GOTOWANE
BURACZKI Z JABŁKIEM I CEBULKĄ
FASOLKA SZPARAGOWA Z BUŁKĄ TARTĄ

DESER (1 DO WYBORU)

CZEKOLADOWE BROWNIE Z GAŁKĄ LODÓW MANGO
SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ, BEZĄ I KRUSZONKĄ
PUCHAREK LODOWY Z OWOCAMI I KRUSZONKĄ
MUS CHĄŁWOWY Z SOSEM OWOCOWYM

NAPOJE

KAWA I HERBATA - BEZ OGRANICZEŃ
WODA, SOKI - BEZ OGRANICZEŃ

CZAS TRWANIA: MAX. 4 H

WARIANT II - 150 ZŁ / OSOBY

WARIANT I ORAZ DODATKOWO:

ZIMNA PŁYTA

DESKI SERÓW I WĘDLIN
PASZTET Z PIECA Z ŻURAWINĄ
PIECZEŃ RZYMSKA Z SZPINAKIEM
SAŁATKA Z TORTELLINI
SAŁATKA BROKUŁOWA Z SŁONECZNIKIEM
TORTILLA Z SZARPANĄ WIEPRZOWINĄ
OZORKI W GALARECIE
ŚLEDŹ PO CYGAŃSKU
DORSZ W SAŁATCE POMIDOROWO-PAPRYKOWEJ
MASŁO, PIECZYWO

NAPOJE

NAPOJE GAZOWANE - BEZ OGRANICZEŃ

CZAS TRWANIA: MAX. DO GODZ. 20.00

WARIANT III - 170 ZŁ / OSOBY

WARIANT II ORAZ DODATKOWO:

KOLACJA GRILLOWA (1,5 SZT. / OSOBE)

KRUPNIOK Z KAPUSTĄ KISZONĄ
KARKÓWKA WIEPRZOWA MARYNOWANA
SZASZŁYK DROBIOWY
PSTRĄG Z CYTRYNĄ

DODATKI

ZIEMNIAKI W FOLI
PIECZYWO
MIX SAŁAT
SAŁATKA ZIEMNIACZANA
KETCHUP/MUSZTARDA/CHRZAN

CZAS TRWANIA: MAX. DO GODZ. 24.00

MODRZEWIOWY DWÓR - HOTEL RESTAURACJA

UL. MAZOWIECKA 44, 44-100 GLIWICE

E-MAIL: RESTAURACJA@MODRZEWIOWY-DWOR.PL, KOM. 570-22-11-00

MODRZEWIOWY-DWOR.PL

MODRZEWIOWY DWÓR
— HOTEL & RESTAURACJA —





HOTEL MODRZEWIOWY DWÓR

LOKALIZACJA

HOTEL MODRZEWIOWY DWÓR TO KAMERALNY ZABYTKOWY OBIEKT NA TERENIE GLIWIC POŁOŻONY W BEZPOŚREDNIM SĄSIEDZTWIE LASU, I ZALEDWIE 10 MINUT JAZDY SAMOCHODEM OD CENTRUM MIASTA
NA ZNAKOMITĄ LOKALIZACJĘ TEGO MIEJSCA WPŁYWA TEŻ BLISKOŚĆ WĘZŁA AUTOSTRAD A1 I A4 ORAZ DTŚ CZY TEŻ TRASY DK 88.
NA TERENIE ZNAJDUJE SIĘ OGRÓD, PARKING DLA GOŚCI ORAZ PLAC ZABAW DLA DZIECI.

POKOJE HOTELOWE (DO 50 OSÓB)

HOTEL DO DYSPOZYCJI GOŚCI ODDAJE 20 NOWOCZEŚNIE URZĄDZONYCH I KOMFORTOWYCH POKOI. KAŻDY Z POKOI WYPOSAŻONY JEST M.IN. W:

- 32 CALOWY TELEWIZOR LED
- BEZPŁATNY DOSTĘP DO INTERNETU W CAŁYM OBIEKCIE (WI-FI)
- NOWOCZESNĄ ŁAZIENKĘ Z PRYSZNICEM LUB WANNĄ
- KOSMETYKI, RĘCZNIKI I SUSZARKĘ DO WŁOSÓW

CENY POKOJÓW DLA GOŚCI WESELNYCH

POKÓJ 1-OSOBOWY: 150 ZŁ / DOBĘ

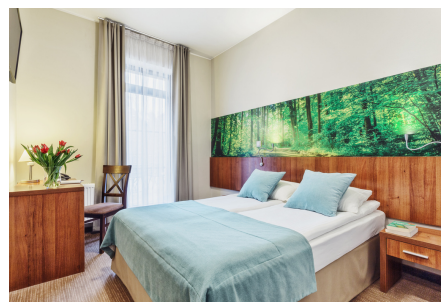
POKÓJ 2-OSOBOWY: 180 ZŁ / DOBĘ

DOSTAWKA: 70 ZŁ / DOBĘ

DOBA HOTELOWA TRWA OD GODZINY 14.00 DO GODZ. 11.00 DNIA NASTĘPNEGO

ŚNIADANIA

ŚNIADANIA DLA GOŚCI WESELNYCH SĄ WLICZONE W CENĘ POKOJU I SERWOWANE SĄ W FORMIE BUFETU W GODZINACH OD 8.00 DO 10.00



MODRZEWIOWY DWÓR - HOTEL RESTAURACJA

UL. MAZOWIECKA 44, 44-100 GLIWICE

E-MAIL: RESTAURACJA@MODRZEWIOWY-DWOR.PL, KOM. 570-22-11-00

MODRZEWIOWY-DWOR.PL



NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA



DLA ILU OSÓB ORGANIZOWANE SĄ WESELA W MODRZEWIOWYM DWORZE?

ORGANIZUJEMY WESELA OD 30 DO 160 OSÓB. DYSPONUJEMY SALAMI O RÓŻNEJ WIELKOŚCI.

WSZYSTKIE SALE SĄ KLIMATYZOWANE I POSIADAJĄ WENTYLACJĘ MECHANICZNĄ.

JAKIE SĄ CENY ZA DZIECI NA WESELU?

DZIECI DO 3 LAT - GOŚCIMI BEZPŁATNIE NATOMIAST DZIECI W WIEKU 3-10 LAT ZA 50% CENY.

DO KTÓREJ GODZINY TRWA WESELE?

WESELE UMOWNIE TRWA DO GODZINY 5.00 BEZ WZGLĘDU NA GODZINĘ ROZPOCZĘCIA

CO MAJĄ DO DYSPOZYCJI GOŚCIE WESELNI?

DO DYSPOZYCJI GOŚCI POZA SALAMI I TOALETAMI ODDAJEMY: TARAS ZE STOLIKAMI, OGRÓD Z FONTANNĄ I PLACEM ZABAW DLA DZIECI, MONITOROWANY PARKING.

JAKIE USTAWIENIA SALI SĄ MOŻLIWE?

DYSPONUJEMY ZARÓWNO STOŁAMI PROSTOKĄTNYMI JAK I OKRĄGŁYMI (DOPŁATA 10 ZŁ / OSOBY).

UKŁAD STOŁÓW UZGADNIAMY ZAWSZE Z PARĄ MŁODĄ.

JAKIE DEKORACJE SĄ W CENIE WESELA?

W CENIE WESELA SĄ ŚWIEŻE KWIATY NA STOŁACH (GOŚCI WESELNYCH ORAZ PARY MŁODEJ), ŚWIECZNIKI, SERWETKI (DO WYBORU Z PALETY KOLORÓW), KOLOROWE OŚWIETLENIE SALI, POKROWCE NA KRZESŁACH.

CZY MOŻNA DOSTARCZYĆ WŁASNY ALKOHOL NA WESELE?

TAK. POZA PIWEM MOŻNA DOSTARCZYĆ KAŻDY INNY RODZAJ ALKOHOLU. NIE POBIERAMY ZA TO DODATKOWYCH OPŁAT. WARUNKIEM JEST POSIADANIE TZW. BANDEROLI.

ILE OSÓB MOŻE PRZEBYWAĆ W HOTELU?

W HOTELU MOŻE NOCOWAĆ DO 50 OSÓB. DOBA HOTELOWA TRWA OD GODZINY 14.00 DO 11.00 DNIA NASTĘPNEGO. ŚNIADANIE HOTELOWE WYDAWANE JEST W GODZINACH 8.00 - 10.30.

CO Z JEDZENIEM, KTÓRE ZOSTAJE PO WESELU?

POTRAWY, KTÓRE ZOSTAJĄ PO WESELU SĄ PAKOWANE W PUDEŁKA I PRZEKAZYWANE PARZE MŁODEJ NA WYNOS. DO TEGO CZASU CZEKAJĄ NA ODBIÓR W CHŁODNI.



MODRZEWIOWY DWÓR - HOTEL RESTAURACJA

UL. MAZOWIECKA 44, 44-100 GLIWICE

E-MAIL: RESTAURACJA@MODRZEWIOWY-DWOR.PL, KOM. 570-22-11-00

MODRZEWIOWY-DWOR.PL

