Dwór Konstancin

Oferta Weselna 2027

O NAS

Dwór Konstancin to Hotel zlokalizowany w Konstancinie-Jeziorna, oddalony zaledwie 12 km od Warszawy.

Klasyczny wystrój oraz leśne naturalne otoczenie sprzyja organizacji ślubów w plenerze, przyjęć weselnych, jak również sesji zdjęciowych w pięknych okolicznościach przyrody.

Bliskość natury dodaje uroku i romantyzmu, co czyni to miejsce szczególnie atrakcyjnym dla Par Młodych.

Dwór Konstancin

Ślub w ogrodzie

Ślub w ogrodzie to piękna i romantyczna opcja na ceremonię zaślubin. Uroczystość pozwala na bliskość natury, co może dodać niepowtarzalnego uroku i magii do tego wyjątkowego dnia. Dwór Konstancin to malownicze miejsce, które oferuje piękne otoczenie, idealne na ceremonię plenerową.

Dwór Konstancin

Hotel

Oferujemy noclegi dla Młodej Pary oraz Gości weselnych, co pozwala na komfortowy wypoczynek po uroczystości.

Hotel Dwór Konstancin posiada 23 pokoje dwuosobowe ,w tym kilka pokoi rodzinnych.

Każda Młoda Para w dniu wesela ma zapewniony pokój hotelowy gratis.

Dwór Konstancin

3 PAKIETY DO WYBORU:

Economic 429 zł	Comfort 519 zł	Premium 589 zł
4 rodzaje przystawek zimnych	5 rodzajów przystawek zimnych	6 rodzajów przystawek zimnych
2 sałatki	3 sałatki	3 sałatki
I Danie - Zupa *(dwie do wyboru)*	I Danie - Zupa *(dwie do wyboru)*	I Danie - Zupa *(dwie do wyboru)*
II Danie główne *(dwa do wyboru)*	II Danie główne *(dwa do wyboru)*	II Danie główne *(dwa do wyboru)*
III Danie zakończeniowe	III Danie	III danie
	IV Danie zakończeniowe	IV danie
		V Danie zakończeniowe

Do usługi gastronomicznej doliczamy 10% serwisu.
Czas trwania przyjęcia do 8 godzin - przedłużenie 1500 zł /rozpoczęta godzina

Dwór Konstancin

PRZYSTAWKI DO WYBORU :

- Tatar wołowy z dodatkami - cebula biała, ogórek kiszony, musztarda francuska, pieczarki marynowane, majonez truflowy
- Tatar z łososia z majonezem cytrynowym i chipsami ryżowymi - szczypiorek, kapary, marchewka marynowana, teriyaki, grzyby shimeji
- Fava z grochu ze smażonymi boczniakami - dressing z rodzynkami i kaparami
- Gravlax z łososia z ricottą, koperkiem i rzodkwią
- Rillettes z kaczki z jabłkiem i estragonem - konfitura z czerwonej cebuli
- Deska serów - winogrona, marynowane papryczki, grissini
- Deska wędlin - pikle, marynowane pieczarki, sosy
- Roladka z rostbefu - mus chrzanowy, rukola, kapary, marynowane pieczarki
- Tortilla z warzywami stir-fry i kurczakiem w panko - sos słodko-kwaśny
- Tartaletki z musami wytrawnymi (3 szt.) - mus z łososia, mus z koziego sera z jalapeño, mus z suszonych pomidorów
- Roladki z piersi kurczaka - pesto bazyliowe, serek kremowy
- Terrina z buraka - serek chrzanowy z żurawiną, pestki dyni

SAŁATKI :

- Sałatka Cezar z kurczakiem - sałata rzymska, parmezan, pomidorki cherry, grzanki, kapary
- Sałatka z łososiem teriyaki i grzybami shimeji - mix sałat, ogórek, pomidorki cherry, sezam
- Sałatka z kozim serem - mix sałat, pomidor, ogórek, owoce, pestki dyni
- Sałatka grecka - mix sałat, feta, oliwki, ogórek, pomidorki cherry, czerwona cebula
- Sałatka nicejska - tuńczyk, jajka, pomidorki cherry, ogórek, czerwona cebula, oliwki, anchois

Dwór Konstancin

ZUPY DO WYBORU :

- Rosół z wielu mięs z pielmieni - szponder, korpus drobiowy, marchew, pietruszka, seler, lubczyk
- Krem z selera z białą czekoladą i oliwą truflową
- Krem z zielonych warzyw - mleczko kokosowe, trawa cytrynowa
- Krem z pomidorów z pesto bazyliowym i kozim serem
- Żurek na domowym zakwasie z białą kiełbasą i jajkiem

DANIA GŁÓWNE DO WYBORU :

- Noga z kaczki na modrej kapuście - pieczone ziemniaczki francuskie, sos z owoców leśnych i demi-glace
- Zrazy wieprzowe - smażone buraczki, kluski śląskie
- Policzki wieprzowe - domowa zapiekanka ziemniaczana, mus z zielonego groszku, szczypiorek
- Beet Wellington - burak w cieście francuskim, szpinak, pieczarki, mus z topinamburu, sos z czerwonego wina i rozmarynu
- Pierś z kurczaka Supreme - purée z kukurydzy, smażone pieczarki z czerwoną cebulką, sos demi-glace
- Kulebiak z łososia - sos beurre blanc, kawior z pstrąga
- Dorsz z maślanym purée ziemniaczanym - zielony groszek, sos holenderski, chipsy z pietruszki
- Gnocchi z kozim serem - emulsja winno-maślana, pomidorki cherry, rukola, parmezan

Dwór Konstancin

DANIA DLA DZIECI DO WYBORU :

- Rosół z makaronem
- Zupa pomidorowa z makaronem
- Nuggetsy z frytkami i mizerią
- Naleśniki z serem i owocami

ZUPA ZAKOŃCZENIOWA DO WYBORU :

- Żurek na domowym zakwasie
- Flaczki wołowe
- Kurczak po myśliwsku - pieczarki, warzywa, pieczone ziemniaczki
- Strogonow

BUFET SŁODKI DO WYBORU :

- Kawa/ herbata z dodatkami
- Pięć rodzajów deserów

DODATKOWO PŁATNE:

Pokrowce na krzesła	**10 zł/szt.**
Dekoracyjne podtalerze	**10 zł/szt.**
Obrusy kolorowe	**50 zł/szt.**
Serwetki kolorowe	**5 zł/szt.**
Dekoracje kwiatowe	**(wycena indywidualna)**
Ścianka balonowa	**(wycena indywidualna)**
Animacje dla dzieci	**950 zł/5h**
Kącik dla dzieci	**500 zł**
Opakowania na wynos	**3,5 zł/szt.**
Korkowe za alkohol	**45 zł/butelka**
Tortowe	**250 zł**
Owoce filetowane	**20 zł/porcja (100g)**

Dwór Konstancin

W CENIE PAKIETU :

- pokój dla Młodej Pary

- toast powitalny dla Gości

- podstawowe nakrycie stołu

- bufet ze słodkościami

- napoje gorące bez limitu

- napoje zimne niegazowane bez limitu

Dwór Konstancin

Dodatkowo Oferujemy :

- ślub w ogrodzie lub na tarasie
- dekoracje kwiatowe
- poszerzony bufet ze słodkościami
- kolorowe obrusy
- dekoracyjne podtalerze
- pokrowce na krzesła
- kącik dla dzieci
- poszerzenie menu
- napoje gazowane
- alkohol

Dwór Konstancin

MINIMALNA LICZBA UCZESTNIKÓW NA SALĘ WYNOSI

SALA OGRODOWA
50-80 os.

SALA ORANŻERIA
20-30 os.

SALA TARASOWA
25-40 os.

SALA ZEGAROWA
15-25 os.

Dwór Konstancin

Kontakt

+ 48 22 754 72 72

recepcja@dworkonstancin.pl

ul. Od Lasu 23,
05-510 Konstancin- Jeziorna

www.dworkonstancin.pl

EVENT MENAGER:
jolanta.kordowska@dworkonstancin.pl
+48 787 304 846

Dwór Konstancin