

Oferta weselna

Termin

Tygodniowa rezerwacja terminu wynajmu sali weselnej jest bezpłatna. Po upływie 7 dni należy skontaktować się osobiście w Dworku „Oleńka” w celu podpisania umowy. Zawarcie umowy jest równoznaczne z wpłatą zadatku w wysokości 1500,00 zł.

Cena

Cena menu jest uzależniona od wybranej przez Państwa propozycji. Koszt menu obejmuje pełną organizację uroczystości, to jest dekorację stołów, obsługę kelnerską, wynajem sali. Na 180 dni przed planowanym terminem uroczystości weselnej należy uiścić kwotę w wysokości 30% przewidywanego całkowitego jej kosztu. Na tydzień przed imprezą należy natomiast uregulować pozostałą należność (100% kosztów).

Cena w roku 2023 może wzrosnąć o ok. 10% w stosunku do ceny obecnej.

Dekoracja stołów

Stosownie do tak wyjątkowej okazji, stoły nakrywamy białym obrusem. Oprócz tego, przyszła Młoda Para ma możliwość wyboru dostępnych dodatków (tiule, serwetki, świeczki, kwiaty)

Nowożeńcy otrzymują w cenie

- ❖ Pokój z łóżem małżeńskim,
- ❖ Niespodziankę od Dworku „Oleńka” w pokoju,

Noclegi

Dysponujemy pokojami o zróżnicowanym standardzie.

Poprawiny

Sala „Widokowa” – 1.600,00 zł.

Sala „Kameralna” – 1.000,00 zł.

Powyższe ceny dotyczą 5 godzin poprawin. Za każdą kolejną rozpoczętą godzinę pobierana jest dodatkowa opłata w wysokości 200,00 zł.

Pozostały towar klient odbiera we własnych naczyniach.

Informacje dodatkowe

Od dzieci do 3 lat nie pobieramy opłaty, natomiast starsze do lat 10 otrzymują zniżkę w wysokości 50% wartości menu.*

Członkowie zespołu muzycznego, fotograf oraz obsługa audio-wizualna otrzymują również zniżkę w wysokości 50% wartości menu.*

Wesele trwa do godziny 4:00 rano.

**50% wartości menu oznacza 50% ilości porcji przypadającej na jedną osobę.*

**Jadłospis weselny na 60 osób - menu podstawowe z poprawinami
295,00 zł od osoby.**

OBIAD:

Rosół czysty lub rosół z kłuseczkami	60 porcji
Kurczak w potrawce	30 porcji
Kotlet de volaille z masłem	40 porcji
Roladka z kurczaka z pieczarkami otulona boczkiem	40 porcji
Udko kaczki z kapustką na słodko	25 porcji
Bitki wieprzowe w sosie grzybowym	30 porcji
Wyborne zrazy z szynki wieprzowej	40 porcji
Łosoś pieczony z warzywami	30 porcji

SURÓWKI:

Zestaw surówek (3rodzaje)	60 porcji
Warzywa blanszowane	30 porcji
Ziemniaki	60 porcji

ZAKĄSKI:

Półmisek ryb wędzonych	50 porcji
Pstrąg w galarecie	25 porcji
Łosoś w galarecie	25 porcji
Frykadki z dipem czosnkowym	30 porcji
Tymbaliki z żołądków w galarecie	20 porcji
Półmisek mięs pieczystych	6 sztuk
Salatka z selerem naciowym i żurawiną	20 porcji
Salatka jarzynowa	20 porcji
Tradycyjny śledzik w oleju z ogórkiem i cebulką	30 porcji
Schab z owocami suszonymi w galarecie	35 porcji
Pieczyno, masło	60 porcji
Kawa, herbata	bez ograniczeń
Smalec, masło czosnkowe, ogórki kiszone, chleb własnego wypieku	60 porcji

Tuchom 93 / k. Gdyni
80 – 209 Chwaszczyno



tel: (058) 552 – 80 – 76
fax: (058) 552 – 80 – 15
informacje@dworekolenka.pl
www.dworekolenka.pl

CIASTA:

<i>Sernik wiedeński</i>	1 sztuki
<i>Góra lodowa</i>	1 sztuki
<i>3-bit</i>	1 sztuka
<i>Ciasto ze słonecznikiem</i>	1 sztuka
<i>Jabłecznik pieczony</i>	1 sztuka
<i>Delicja z roladą owocową</i>	1 sztuka
<i>Pijak</i>	1 sztuka
<i>Ciasto ciasteczkowe</i>	1 sztuka
<i>W-Z czekoladowa</i>	1 sztuka
<i>Kawa, herbata</i>	bez ograniczeń

DANIA NA GORĄCO:

<i>Szynka pieczona z kaszą i kapustą zasmażaną</i>	2 sztuki
--	----------

KOLACJA:

<i>Barszcz z pasztecikiem</i>	60 porcji
<i>Faszerowane pałki z kurczaka w sosie greckim</i>	40 porcji
<i>Filet z kurczaka w jajku + frytki</i>	40 porcji
<i>Mięso wieprzowe w sosie własnym</i>	30 porcji

Na poprawiny rosół czysty/barszcz czerwony.

Pozostały towar po przyjęciu weselnym klient zabiera we własnych naczyniach.

Oferta dodatkowa

- ❖ Pokrowce na krzesła bez wstążki - 8.00 zł
- ❖ wstążka ozdobna - 1.00 zł
- ❖ Tort weselny
 - * tort 3 piętrowy 400,00 zł
 - * tort 4 piętrowy 500,00 zł
 - * tort 5 piętrowy 600,00 zł
- ❖ Owoce - dodatkowy koszt 8,00 zł od osoby.
- ❖ Stół słodkości 500,00 -1000,00 zł
- ❖ Fontanna czekoladowa 500,00 zł
- ❖ Stół wiejski 800,00 zł – 1400,00 zł (cena uzależniona od liczby gości).
- ❖ Napoje 14,00 zł od osoby
 - * 1l soków (porzeczkowy, jabłkowy, pomarańczowy)
 - * 2l napoju gazowanego (PEPSI, SPRITE, FANTA)
 - * woda mineralna niegazowana bez ograniczeń
- ❖ Wódka (0,5l – cena uzależniona od ceny rynkowej)
 - * Luksusowa
 - * Wyborowa
 - * Żubrówka biała
 - * Finlandia

Istnieje możliwość zwrotu nieotwartych butelek. Dworek „Oleńka” oddaje wówczas ich koszt.