



Hubertus

Dwór Myśliwski
Brynica



OFERTA WESELNA

na sezon 2022

OFERTA WESELNA

na sezon 2022

Pragnąc spełnić Państwa marzenia o wspaniałym, bajkowym ślubie i weselu, z największą starannością przygotowaliśmy ofertę organizacji przyjęcia weselnego.

Dwór Myśliwski Hubertus to wyjątkowe miejsce zostało wybudowane i urządzone z dbałością o każdy detal, tak aby spełnić oczekiwania naszych Gości. Położony z dala od miejskiego zgiełku, w cichej i malowniczej okolicy (zaledwie 13 km od centrum Opola), w otoczeniu ogrodu pełnego rododendronów i urokliwego stawu, stanowi prawdziwą oazę spokoju i relaksu.

W ramach pakietu zapewniamy:

- **Wynajem klimatyzowanej sali bankietowej do 120 osób**
- **Uroczyste powitanie chlebem i solą**
- **Toast winem musującym**
- **Dekoracje z żywych kwiatów**
- **Szarfy na krzesłach dla wszystkich Gości oraz pokrowce dla Państwa Młodych**
- **Nocleg dla Pary Młodej wraz ze śniadaniem**
- **Doradztwo oraz profesjonalna obsługa**
- **Miejsca parkingowe**
- **Urokliwy i zadbane ogród z miejscem zabaw dla dzieci**
- **Leśny plener do zdjęć**
- **Duży taras oraz dekoracje światłem drzewek tarasowych**



MENU WESELNE I

Uroczyste powitanie chlebem i solą,
Toast winem musującym



Zupa (serwowana w wazie)

Aromatyczny rosół z makaronem

Drugie Danie

(do wyboru 5 rodzajów, serwowane na półmiskach,
po 3 kawałki na osobę)

Rolada śląska wołowa

Pierś z kurczaka panierowana płatkami
migdałowymi

Tradycyjny kotlet schabowy

Karkówka w sosie własnym z cebulką

De volaille z pietruszką i masłem

Kotlet drobiowy Cordon blue

Kotlet drwalski

Dodatki skrobiowe

Ziemniaki gotowane z wody z koperkiem

Kluski śląskie z sosem pieczeniowym

Surówki (3 pozycje do wyboru)

Modra kapusta na ciepło z wędzonym boczkiem

Marchewka z groszkiem na ciepło

Buraczki czerwone na zimno

Surówka z kapusty pekińskiej

Surówka z białej kapusty

Surówka sezonowa

Stół szwedzki

Owoce lokalne oraz egzotyczne,
w całości i filetowane

MENU WESELNE I



Zimna płyta (6 pozycji do wyboru)

- Półmisek mięs pieczonych:
 - karczek nadziewany mięsem mielonym i warzywami
 - boczek rolowany z płatkami pieczarek
 - roladka z kurczaka nadziewana
 - schab ze śliwką i morelą
- Wykwintne tymbaliki drobiowe
- Rolmopsy śledziowe
- Koreczki śledziowe na grzance z serem feta
- Wytrawne ptyśie z musem łososiowym
- Kruche babeczki z pastą jajeczną
- Hiszpańskie pierożki z mięsem
- Smalec własnego wyrobu z dziczyzny z ogórkiem kiszonym
- Roladka szpinakowa z wędzonym łososiem
- Mini tatar wołowy
- Patera serów żółtych i pleśniowych, garnirowana orzechami
- Mini tortilla w trzech odsłonach (z szpinakiem, szynką, łososiem)
- Rollszy z kurczaka w cieście francuskim
- Jajka faszerowane na trzy sposoby
- Carpaccio z buraka

Wybór pieczywa z masłem

Sałatki (dwie do wyboru)

- Sałatka makaronowa z brokułami i szynką
- Sałatka cezar
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka Grecka
- Sałatka Gyros
- Sałatka caprese

MENU WESELNE I



Kolacja I

(do wyboru 3 rodzaje mięs, po 1,5 kawałki na osobę)

Szaszłyk z kurczaka z boczkiem i warzywami

Roladka z kurczaka z serem mozzarella

i suszonym pomidorem

Złociste pałeczki z kurczaka

Filet drobiowy nadziewany szpinakiem i serem feta

Karczek z grilla w ziołach

Ziemniaczki pieczone lub Frytki

Mix sałat z sosem vinegrette

Kolacja II

Tradycyjny barszcz czerwony

z pasztecikami z ciasta francuskiego

lub z krokietem (z mięsem, z kapustą i grzybami)

Napoje

(bez ograniczeń, przez cały czas trwania przyjęcia)

Woda niegazowana z miętą i cytryną

Kawa/Herbata

Soki owocowe

Napoje gazowane (pepsi, mirinda, 7up) - poj. 0,2l

Cena wynosi 280 zł/os- rok 2022

Dzieci do lat 3 - za darmo

Dzieci w wieku 3-8 lat 50% kwoty

MENU WESELNE II

Uroczyste powitanie chlebem i solą, Toast
winem musującym



Zupa

Aromatyczny rosół podawany z domowym

Drugie Danie

(do wyboru 5 pozycji, serwowane na
półmiskach, po 3 kawałki na osobę)

Rolada śląska wołowa

Filet z łososia pieczony z miodem i imbirem

Pieczeń z dzika po staropolsku

Gulasz z sarny

Kurczak z camembertem i żurawiną

Filet drobiowy w chruście serowej

Schab w sosie myśliwskim

Tradycyjny kotlet schabowy

Kotlet drwalski

Dodatki skrobiowe (2 pozycje do wyboru)

Kluski śląskie z sosem pieczeniowym

Ziemniaki gotowane z wody z koperkiem

Puree z masłem

Frytki domowe

Surówki (3 pozycje do wyboru)

Modra kapusta na ciepło z wędzonym
boczkiem

Marchewka z groszkiem na ciepło

Surówka z selera z rodzynkami i orzechami

Buraczki czerwone na zimno

Surówka z poru

Surówka sezonowa

MENU WESELNE II



Ciasto (do wyboru 4 rodzaje)

ciasto z galaretką, jabłecznik, sernik ,
makowiec, pijak, ciasto cytrynowe,
tiramisu, chrupek

Zimna płyta (6 pozycji do wyboru)

- Półmisek mięs pieczonych:
 - karczek nadziewany mięsem mielonym i warzywami
 - boczek rolowany z płatkami pieczarek
 - roladka z kurczaka nadziewana
 - schab ze śliwką i morelą
- Wykwintne tymbaliki drobiowe
- Rolmopsy śledziowe
- Wytrawne ptysie z musem łososiowym
- Kruche babeczki z pastą
- Hiszpańskie pierożki z mięsem
- Smalec własnego wyrobu z dziczyzny z ogórkiem kiszonym
- Roladka szpinakowa z wędzonym łososiem
- Mini tatar wołowy
- Patera serów żółtych i pleśniowych, garniowana orzechami
- Mini tortilla w trzech odsłonach (z szpinakiem, szynką, łososiem)
- Rollsy z kurczaka w cieście francuskim
- Jajka faszerowane na trzy sposoby
- Carpaccio z buraka

Masło z pieczywem

MENU WESELNE II



Sałatki (dwie do wyboru)

Sałatka makaronowa z brokułami i szynką

Sałatka

cezar

Sałatka jarzynowa

Sałatka Grecka

Sałatka Gyros

Sałatka caprese

Kolacja I

(do wyboru, serwowane na półmiskach,
po 1,5 kawałki na osobę)

Pieczone udko z kaczki z jabłkami

oraz żeberka z dzika duszone w sosie własnym,
podawane z ziemniaczkami

po zbójnicku i kapustą białą zasmażaną

Polędwiczki wieprzowe w sosie pieprzowym

oraz szaszłyki z indyka z warzywami, podawane
z ziemniaczkami

po zbójnicku i mix sałat z sosem vinegrette

Kolacja II

Udziec lub dzik pieczony w całości z

dodatkami (kaszą jęczmienną, warzywami,
pieczarkami oraz ziemniakami pieczonymi)

na ciepło, krojony przez obsługę,

podawany z dipem czosnkowym

MENU WESELNE II



Kolacja III

Tradycyjny barszcz czerwony z pasztecikami z
ciasta francuskiego lub z krokietem
(z mięsem, z kapustą i grzybami)

Napoje

(bez ograniczeń, przez cały czas trwania
przyjęcia)

Woda niegazowana z miętą i cytryną

Kawa/Herbata

Soki owocowe

napoje gazowane(pepsi, mirinda, 7up)-poj. 0,2l

Cena wynosi 310 zł/os- rok 2022

Dzieci do lat 3 - za darmo

Dzieci w wieku 3-8 lat 50%kwoty

MENU NA POPRAWINY

Propozycja I

Menu obiadowe -65,00 zł/os

Zupa (do wyboru)

Żurek z jajkiem i kiełbasą

Barszczyk biały

Danie Główne(do wyboru)

Filet z kurczaka panierowany

Kotlet schabowy

Kluski śląskie

Ziemniaczki pieczone

Zestaw surówek

Napoje

Kawa/herbata-bez ograniczeń

Woda niegazowana z miętą i cytryną,

Soki owocowe- bez ograniczeń

Napoje gazowane- 1l/os

-Drugie danie podawane wraz z
mięsami z dnia pierwszego

-Ciasto oraz zimna płyta z dnia
pierwszego są serwowane na stole
szwedzkim

Napoje

Kawa/herbata

Woda niegazowana z miętą/cytryną

Soki owocowe-bez ograniczeń

Napoje gazowane- 1l/os

Propozycja II

Poprawiny Grillowe – 85,00 zł/os

Zupa (do wyboru)

Żurek z jajkiem i kiełbasą

Barszczyk biały

Dania z grillu

Karczek marynowany w ziołach

Kiełbaska grillowa

Skrzydełka

Boczek

Warzywa grillowane

Dodatki skrobiowe

Ziemniaczki pieczone

Dodatki

Sosy zimne

Marynaty

Masełko

Smalec Dworu Hubertus

Wybór pieczywa

Mięsa z obiadu i kolacji oraz zimna płyta
z dnia poprzedniego

Napoje

Kawa/herbata

Woda niegazowana z miętą/cytryną

Soki owocowe-bez ograniczeń

Napoje gazowane- 1l/os

DODATKOWA INFORMACJA:

Alkohol oraz ciasta mogą być dostarczone we własnym zakresie, jak również mogą być zakupione w naszej restauracji. po preferencyjnych cenach.

Piwo oraz napoje bezalkoholowe są serwowane wyłącznie przez nasz lokal.

Do Państwa dyspozycji oddajemy łącznie 22 miejsca noclegowe:

-6 pokoi dwuosobowych,

-5 nowo wybudowanych domków ogrodowych dwuosobowych.

Dodatkowo istnieje możliwość trzech dostawek do pokoi.

Przy zapotrzebowaniu na większą ilość miejsc noclegowych współpracujemy z ośrodkami znajdującymi się w pobliżu.

Gwarancją rezerwacji terminu jest przedpłata w wysokości - 2000 zł.

Oferujemy możliwość organizacji ceremonii zaślubin w plenerze.

Na życzenie Klienta menu może ulec modyfikacjom.

Na życzenia Klienta przygotowujemy dania wegetariańskie, wegańskie oraz bezglutenowe.

Piwo lane lub stół wiejski gratis *dla wesel organizowanych w tygodniu.*

Minimalna liczba osób w weekendy- 60

Minimalna liczba osób w tygodniu - 40