



**Hubertus**  
Dwór Myśliwski  
Brynica



**OFERTA WESELNA**  
na sezon 2023

# OFERTA WESELNA

na sezon 2023

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

Bukiet warzyw gotowanych

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 (7 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 ptysie 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
- Patera serów żółtych i pleśniowych, garnirowana orzechami
- Mini tortilla w trzech odsłonach
- Rollsy z kurczaka w cieście francuskim
- Jajka faszerowane musem chrzanowym
- Carpaccio z buraka
- Pasztet pieczony z dziczyzny z żurawiną
- Bruschetta
- Sałatka makaronowa z brokułami i szynką
- Sałatka cesar
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka Grecka
- Sałatka Gyros
- Sałatka caprese
- Sałatka z mozzarellą, jajkiem i dipem miodowo-chrzanowm

Wybór pieczywa z masłem

# 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)

*Dzieci do lat 3 - za darmo*

*Dzieci w wieku 3-8 lat 50% kwoty*

*Od 40 do 60 osób cena wyższa o 10 zł/os*

# 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)

Kurczak z camembertem i żurawiną

Filet drobiowy w chruście serowej

Schab w sosie myśliwskim

Tradycyjny kotlet schabowy

Kotlet drwaliński

(Do wyboru 1- 2 pozycje)

Gulasz z sarny/dzika

Rolada śląska wołowa

Pieczeń z dzika/sarny po staropolsku

Kotlety mielone z dziczyzny w sosie  
pieczarkowym

Propozycja rybna

Dodatki skrobiowe (2 pozycje do wyboru)

Kluski śląskie z sosem pieczeniowym

Ziemniaki gotowane z wody z koperkiem

Puree z masełkiem

Frytki domowe

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

# MENU WESELNE II



## Ciasto (do wyboru 4 rodzaje)

ciasto z galaretką, jabłecznik, sernik ,  
makowiec, rumowe, ciasto cytrynowe,  
orzechowe, zw, kokosowe z mascarpone

## Zimna płyta ( 8 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, garnirowana orzechami
- Mini tortilla w trzech odsłonach
- Rollsy z kurczaka w cieście francuskim
- Jajka faszerowane musem chrzanowym
- Carpaccio z buraka
- Pasztet pieczony z dziczyzny z żurawiną
- Bruschetta
- Mix sałat z serem mozzarella, jajkiem i dipem miodowo-musztardowym
- Sałatka makaronowa z brokułami i szynką

# MENU WESELNE II



- Sałatka cezar
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka Grecka
- Sałatka Gyros
- Sałatka caprese

Masło z pieczywem

## Kolacja I

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

Pieczone udko z kaczki z jabłkami  
oraz żeberka wieprzowe 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

(nie obejmuje cenę pakietu)

Udziec lub dzik pieczony w całości z  
dodatkiem (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)

*Dzieci do lat 3 - za darmo*

*Dzieci w wieku 3-8 lat 50%kwoty*

*Od 40 do 60 osób cena wyższa o 10 zł/os*

# MENU NA POPRAWINY

## Propozycja I Poprawiny tradycyjne

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

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 bezzwrotna 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.

Ciasto lub stół wiejski gratis *dla wesel organizowanych w tygodniu.*

Minimalna liczba osób w weekendy- 60

Minimalna liczba osób w tygodniu - 40