Oferta weselna

2026

Wesele na Kaszubach

Kiedy młodzi narzeczeni decydują się związać na całe życie węzłem małżeńskim, gorączkowo poszukują najpiękniejszej sali. Bywają szaleńcy, którzy przeczeszą każdy zakamarek Kaszub z nadzieją, że jedno z miejsc zaczaruje ich do reszty. Widzimy ten blask w oku, gdy zakochani przechadzają się nad jeziorem i pełni podziwu wchodzą na salę bankietową, która ma stać się w przyszłości nośnikiem ich wspaniałych przeżyć. To tu tworzy się prawdziwa więź z magią miejsca, z niepowtarzalnym otoczeniem jezior i lasów, z nietuzinkową obsługą i wystrojem, który w mgnieniu oka kradnie serce każdego!

Wesele we wspaniałej sali bankietowej nad jeziorem na Kaszubach to spełnienie marzeń wielu par! Mało tego. W tym dniu chcemy spełnić najskrytsze marzenia, dlatego dajemy możliwość organizacji ceremonii ślubu w plenerze w otoczeniu naszej pięknej kaszubskiej natury.

POSIADAMY KILKA WOLNYCH TERMINÓW NA WESELE W 2025 ROKU

Zdjęcia naszej sali weselnej

Menu weselne - Pakiet I - 299 zł

Zupa (1 do wyboru):

- Rosół czysty lub z makaronem
- Krem z białych warzyw z prażonymi nasionami dynii

Obiad:

- Ziemniaki z koperkiem
- Frytki

Mięsa (3 do wyboru):

- Tradycyjny schab panierowany
- Schab zapiekany z serem
- Zraz wołowy
- Zraz wieprzowy w sosie własnym
- Kotlet de vollaile
- Kieszeń z serem i porem
- Udko z kurczaka faszerowane warzywami
- Kurczak w płatkach
- Schab ze śliwką i morelą
- Polędwiczka po królewsku
- Kaczka w sosie gruszkowym
- Dorsz w sosie koperkowym

Sosy:

- Pieczeniowy ciemny

Surówki (2 do wyboru):

- Buraczki
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Surówka z selera z rodzynkami
- Surówka z marchwi z brzoskwiniami
- Surówka wiosenna
- Kapusta na słodko

Jarzyny gotowane (2 do wyboru):

- Groszek z marchewką
- Fasola szparagowa z zasmażką
- Kalafior z zasmażką
- Brokuły z zasmażką
- Mix warzyw blanszowanych z zasmażką

Desery i napoje:

- 3 rodzaje ciasta
- napoje zimne: woda z cytryną i miętą, soki owocowe(pomarańcz, jabłko)
- napoje gazowe
- napoje gorące: bufet kawowo - herbaciany bez limitu

Kolacja zimna (6 do wyboru) + pieczywo i masło:

- Pstrąg w galarecie
- Śledzie w imbirze
- Śledzie tradycyjne w oleju
- Śledzie w śmietanie
- Półmisek szwedzki (klopsiki, tymbaliki drobiowe, mięso pieczone)
- Półmisek wędlin swojskich (kabanosy, dwa rodzaje wędlin z własnej wędzarni, ogóreczki marynowane itp.)
- Karkówka z sosem żurawinowym
- Ciastka francuskie z farszem porowym

- Faszerowana szynka w galarecie z sosem tatarskim
- Pierś z kurczaka faszerowana brzoskwiniami w galarecie
- Kurczak w sezamie
- Tortilla z kurczakiem i łososiem
- Roladka z grillowanej cukinii z szynka wędzoną

Sałatki (2 do wyboru):

- Tradycyjna warzywna
- Z porem
- Z brokułami
- Z tuńczyka
- Z grillowaną piersią kaczki oraz gruszką
- Gyros
- Grecka
- Caprese
- Cezar
- Z szynką parmeńska i serem chedarr
- Makaronowa z kurczakiem i rukolą
- "Żabi dwór" (z pierożkami tortellini)

Kolacja ciepła 1: (1 rodzaj mięsa i zupa):

- Karkówka w sosie korniszonowym
- Kurczak w płatkach z dipem słodko – kwaśnym
- Nuggetsy + frytki (sos czosnkowy)
- Barszcz czerwony

Udziec z golonką do 100 osób lub powyżej dzik – GRATIS (sos ciemny, żurawinowy)

Kolacja ciepła 2: (1 do wyboru):

- Pałeczki miodowe
- Pierś z kurczaka po myśliwsku
- Szaszłyki drobiowe lub wieprzowe
- Schab duszony w sosie kminkowym
- Żurek

Menu weselne - Pakiet II - 370 zł

Zupa (1 do wyboru):

- Rosół czysty lub z makaronem
- Krem z białych warzyw z prażonymi nasionami dynii

Obiad:

- Ziemniaki z koperkiem
- Frytki
- Ryż z białym sosem (z dodatkiem kurczaka)

Mięsa (5 do wyboru):

- Tradycyjny schab panierowany
- Schab zapiekany z serem
- Zraz wołowy
- Kotlet de vollaile
- Kieszeń z serem i porem
- Udko z kurczaka faszerowane warzywami
- Kurczak w płatkach
- Schab ze śliwką i morelą
- Polędwiczka po królewsku
- Kaczka w sosie gruszkowym
- Dorsz w sosie koperkowym

Sosy:

- Biały z rodzynkami
- Pieczeniowy ciemny

Surówki (2 do wyboru):

- Buraczki
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Surówka z selera z rodzynkami
- Surówka z marchwi z brzoskwiniami
- Surówka wiosenna
- Mizeria ze świeżego ogórka ze śmietaną

Jarzyny gotowane (2 do wyboru):

- Groszek z marchewką
- Fasola szparagowa z zasmażką
- Kalafior z zasmażką
- Brokuły z zasmażką
- Mix warzyw blanszowanych z zasmażką

Desery i napoje:

- 4 rodzaje ciasta
- napoje zimne: woda z cytryną i miętą, soki owocowe(pomarańcz, jabłko)
- napoje gazowe
- napoje gorące: bufet kawowo - herbaciany bez limitu

Kolacja zimna (7 do wyboru) + pieczywo i masło:

- Pstrąg w galarecie
- Śledzie w imbirze
- Śledzie tradycyjne w oleju
- Śledzie w śmietanie
- Półmisek szwedzki (klopsiki, tymbaliki drobiowe, mięso pieczone)
- Półmisek wędlin swojskich (kabanosy, dwa rodzaje wędlin z własnej wędzarni, ogóreczki marynowane itp.)
- Karkówka z sosem żurawinowym
- Ciastka francuskie z farszem porowym

- Faszerowana szynka w galarecie z sosem tatarskim
- Pierś z kurczaka faszerowana brzoskwiniami w galarecie
- Kurczak w sezamie
- Tortilla z kurczakiem i łososiem
- Roladka z grillowanej cukinii z szynka wędzoną

Sałatki (3 do wyboru):

- Tradycyjna warzywna
- Z brokułami
- Z selerem marynowanym, kurczakiem i ananasem
- Makaronowa z brokułem
- Gyros
- Grecka
- Caprese
- Z szynką parmeńska i serem chedarr
- Makaronowa z kurczakiem i rukolą
- "Żabi dwór" (z pierożkami tortellini)

Kolacja ciepła 1: (1 rodzaj mięsa i zupa):

- Polędwica w sosie pieprzowym lub pieczarkowym
- Karkówka w sosie korniszonowym
- Pikantne skrzydełka barbeque
- Kurczak tika- masala
- Kurczak w płatkach z dipem słodko – kwaśnym
- Nuggetsy + frytki (sos czosnkowy)
- Barszcz czerwony, Bogracz lub inna zupa do wyboru

Udziec z golonką do 100 osób lub powyżej dzik – GRATIS (sos ciemny, żurawinowy)

Kolacja ciepła 2: (1 do wyboru):

- Pałeczki miodowe
- Pierś z kurczaka po myśliwsku
- Karkówka w sosie śmietankowym ze szpinakiem
- Schab duszony w sosie kminkowym
- Barszcz czerwony, Bogracz lub inna zupa do wyboru

Menu weselne - Pakiet III - 430 zł

Zupa (1 do wyboru):

- Rosół czysty lub z makaronem
- Krem z białych warzyw z prażonymi nasionami dynii
- Krem z grzybów leśnych z grzankami

Obiad:

- Ziemniaki z koperkiem
- Frytki
- Ryż z białym sosem (z dodatkiem kurczaka)

Mięsa (6 do wyboru):

- Tradycyjny schab panierowany
- Schab zapiekany z serem
- Zraz wołowy
- Kotlet de vollaile
- Kieszeń z serem i porem
- Udko z kurczaka faszerowane warzywami
- Kurczak w płatkach
- Schab ze śliwką i morelą
- Polędwiczka po królewsku
- Kaczka w sosie gruszkowym
- Dorsz w sosie koperkowym
- Łosoś w pieca

Sosy:

- Biały z rodzynkami
- Pieczeniowy ciemny

Surówki (2 do wyboru):

- Buraczki
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Surówka z selera z rodzynkami
- Surówka z marchwi z brzoskwiniami
- Surówka wiosenna
- Kapusta na słodko

Jarzyny gotowane (2 do wyboru):

- Groszek z marchewką
- Fasola szparagowa z zasmażką
- Kalafior z zasmażką
- Brokuły z zasmażką
- Mix warzyw blanszowanych z zasmażką

Desery i napoje:

- 4 rodzaje ciasta
- Deser panna cotta
- napoje zimne: woda z cytryną i miętą, soki owocowe(pomarańcz, jabłko)
- napoje gazowe
- napoje gorące: bufet kawowo - herbaciany bez limitu

Kolacja zimna (9 do wyboru) + pieczywo i masło:

- Pstrąg w galarecie
- Śledzie w imbirze
- Śledzie tradycyjne w oleju
- Śledzie w śmietanie
- Półmisek szwedzki (klopsiki, tymbaliki drobiowe, mięso pieczone)
- Półmisek wędlin swojskich (kabanosy, dwa rodzaje wędlin z własnej wędzarni, ogóreczki marynowane itp.)

- Karkówka z sosem żurawinowym
- Ciastka francuskie z farszem porowym
- Faszerowana szynka w galarecie z sosem tatarskim
- Pierś z kurczaka faszerowana brzoskwiniami w galarecie
- Kurczak w sezamie
- Tortilla z kurczakiem i łososiem
- Roladka z grillowanej cukinii z szynka wędzoną

Sałatki (3 do wyboru):

- Tradycyjna warzywna
- Z porem
- Z brokułami
- Z tuńczyka
- Z selerem marynowanym, kurczakiem i ananasem
- Z grillowaną piersią kaczki oraz gruszką
- Gyros
- Grecka
- Caprese
- Cezar
- Z szynką parmeńska i serem chedarr
- Makaronowa z kurczakiem i rukolą
- "Żabi dwór" (z pierożkami tortellini)

Kolacja ciepła 1: (1 rodzaj mięsa i zupa):

- Kotlet szwajcar
- Polędwica w sosie pieprzowym lub pieczarkowym
- Karkówka w sosie korniszonowym
- Kokosanki z piersi kurczaka
- Pikantne skrzydełka barbeque
- Kurczak w płatkach z dipem słodko – kwaśnym
- Nuggetsy + frytki (sos czosnkowy)
- Barszcz czerwony, Bogracz lub inna zupa do wyboru

Udziec z golonką do 100 osób lub powyżej dzik – GRATIS (sos ciemny, żurawinowy)

Kolacja ciepła 2: (1 do wyboru):

- Pałeczki miodowe
- Pierś z kurczaka po myśliwsku
- Szaszłyki drobiowe lub wieprzowe
- Sola w sosie tajskim
- Karkówka w sosie śmietankowym ze szpinakiem
- Bitki wołowe w sosie pomidorowo – grzybowym
- Schab duszony w sosie kminkowym
- Barszcz czerwony, Bogracz lub inna zupa do wyboru

Poprawiny

- Czas trwania: **6 godzin** – godzinę rozpoczęcia ustala Panna Młoda
- Poprawiny dodatkowo płatne: **5000 zł** – skład wchodzi: odgrzanie dań z poprzedniego dnia, obsługa kelnerska, bufet z kawą i herbatą oraz ciasta

Dodatkowe informacje

- Przywitanie chlebem i solą przez rodziców lub osoby wskazane przez parę młodą
- Domek dla pary młodej – **GRATIS**
- Godzina rozpoczęcia wesela – konsultacja z parą
- Godzina zakończenia wesela - 4:00
- Alkohol – para młoda dostarcza we własnym zakresie **(NIE POBIERAMY KORKOWEGO)** + mrożenie oraz lód **-GRATIS**
- Swojski stół - z wyrobami z naszej wędzarni (kiełbasy, szynki, smalec, ogórki kiszone, swojski chleb, pasztet, zylc) – do 100 osób 2500 zł / powyżej 100 osób 3000 zł
- Dzik – 1200-1500 zł (w zależności od ilości osób) – powyżej 100 osób – **GRATIS**

UWAGA – wesela organizowane od poniedziałku do czwartku lub w miesiącach październik-marzec rabat -10%

Wesele w Żabim Dworze to spełnienie marzeń i oczekiwań Par! Dlaczego?

- ponieważ Wasi goście jeszcze przez długi czas będą oblizywać się na myśl o fantastycznych daniach serwowanych podczas wesela,
- ponieważ fantastyczna obsługa pozwoli Wam poczuć się naprawdę komfortowo, bez zarzutów spełniając Wasze życzenia,
- ponieważ dla nas zawsze jesteście wyjątkowi i niepowtarzalni i zrobimy co w naszej mocy, aby ten dzień był pełen magii,
- ponieważ wiemy, że ważne wydarzenia życiowe muszą odbywać się w nietuzinkowych miejscach z duszą,
- ponieważ Wasi goście nie muszą martwić się o nocleg po całonocnej zabawie i mogą odpocząć w jednym z naszych wygodnych pokojów,
- ponieważ też jesteśmy ludźmi i nie pobieramy opłaty korkowej za alkohol,
- ponieważ mamy sporo elementów dekoracyjnych i chętnie się nimi podzielimy, by Wasza uroczystość była jeszcze piękniejsza,
- ponieważ wiemy, że dzieci, fotograf, itp. nie są na weselu całą noc, a jeśli są to nie przyszli się bawić, a pracować, więc nie pobieramy za nich pełnej opłaty,
- ponieważ wierzymy, że diabeł tkwi w szczegółach, a my dbamy o każdy detal,
- ponieważ z ogromną przyjemnością pomożemy Wam urozmaicić wesele, pomagając załatwiać niektóre atrakcje (np. fontannę czekoladową),
- ponieważ nasza sala bankietowa ma wyjątkowe położenie w pobliżu pięknego jeziora i lasów,
- ponieważ u nas zawsze zabawy trwają do białego rana a wszyscy wspominają je z uśmiechem!

Kontakt z Nami

Umów się na spotkanie, dzięki któremu obejrzysz naszą salę weselną w rzeczywistości oraz ustalisz wszelkie szczegóły.

Pozdrawiamy,
Zespół Żabi Dwór
tel. +48 787 291 533
kontakt@zabi-dwor.pl