



Pod Platanem

Róż a Wesele 2024

Karina Rajwa - Foks

+48 668 123 021

manager.podplatanem@gmail.com

*Dworek Pod
Platanem*

ul. Marcina 35, 44-153 Kozłów





Z myślą o Was

Posiadamy

- Zmodernizowaną Restaurację
- Hotel z 30 pokojami na około 80 miejsc noclegowych
- Nowa Strefa Wellness
- Urokliwy duży ogród

Ceny na rok 2024:

piątek - sobota

330zł / os.

niedziela - czwartek

-10% od ceny

podstawowej za osobę

W cenie pakietu

- Uroczyste powitanie Pary Młodej chlebem i solą
- Dla Gości poczęstunek lampką prosecco
- Dwudaniowy obiad
- Bufet zimnych przekąsek
- Owoce podawane w bufecie
- Deser
- Tort podawany ze specjalną oprawą
- Kolacja ciepła I
- Kolacja ciepła II
- Pakiet nielimitowanych napoi niegazowanych
- Nielimitowany bufet kawowy

Ceny rabatowe dla:

- Dzieci do 3 roku życia GRATIS
- Dzieci 4 - 9 lat 60% ceny
- Wasi wykonawcy (dj, fotograf itp.) 70% ceny
- Brak ukrytych kosztów (m.in. korkowego)
- Ceny rabatowe na organizację wieczoru panieńskiego i kawalerskiego

Dodatkowo w prezencie

- Apartament dla nowożeńców
- Dwa pokoje (dwuosobowe) dla Gości
- Wybór stołów i dekoracji
- Beauty room w pokoju Pani młodej
- Bon podarunkowy dla rodziców o wartości 200zł do wykorzystania w naszej restauracji



Wybierzcie swoje menu

Zacznijmy od specjałów naszej Szefowej Kuchni, dzięki którym podbijecie podniebienia Waszych gości!

Uroczysty obiad z serwisem platerowym w stoły

Zup

(jedna pozycja do wyboru)

a

- Tradycyjny dworski rosół gotowany na wywarze z trzech rodzajów mięs
- Sezonowa zupa krem - specjalność Szefowej Kuchni

Danie główne

(2 kawałki mięsa na osobę)

(trzy pozycje do wyboru)

- Tradycyjna śląska rolada wołowa / zrazy wieprzowe
- Kotlet de volaille z masetkiem czosnkowym
- Sakiewki schabowe z farszem do wyboru
- Panierowany kotlet schabowy lub drobiowy
- Pieczona noga z kaczki gotowana na wywarze z jabłek
- Pieczeń z karkówki marynowanej w ziołach
- Żeberka wieprzowe w sosie miodowym
- Filet z dorsza
- Grillowany filet z kurczaka z ziołami

Diety indywidualne i dania na życzenie

Nasz Dworek Pod Platanem promuje

Tradycyjną Polską kuchnię.

Nasza specjalność - **kaczka.**

Wiemy jednak, że coraz częściej wybierane są dania kuchni wegetariańskiej czy wegańskiej

- zapytaj naszego Managera o menu, a my wedle preferencji zaproponujemy wspaniałe alternatywy!



Wybierzcie swoje menu

Każdy obiad podajemy do Państwa stołów z pysznymi, własnoręcznie robionymi dodatkami

Uroczysty obiad z serwisem platerowym w stoły

◆──◆ Dodatki skrobiowe

(trzy pozycje do wyboru)

- Kluski śląskie
- Puree ziemniaczane lub z marchewki
- Frytki
- Frytki z batata
- Pieczone ziemniaki w rozmarynie
- Ziemniaki z wody z koperkiem i masłem
- Ryż lub kasza

◆──◆ Dodatki warzywne

(trzy pozycje do wyboru)

- Modra kapusta z boczkiem
- Surówka z białej kapusty
- Marchewka z brzoskwinia
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Surówka Coleslaw
- Buraczki
- Mix sałat

◆──◆ Dla dzieci

(jedna pozycja do wyboru)

- Nuggetsy z kurczaka z frytkami i marchewką
- Pulpeciki drobiowe z puree ziemniaczanym i surówką z białej kapusty
- Paluszki rybne z gotowanymi ziemniaczkami i surówka z kiszanej kapusty



Słodkości w pakiecie

Nie ma wesela bez słodczy!
Wyborne ciasta, a może piękne monoporcje?
Z Dworkiem Pod Platanem znajdziecie
wymarzone rozwiązania.

Bufet ciast

Na deser proponujemy Państwu wybór tradycyjnego zestawu
śląskich kołoczy - ciasto półdrożdżowe z masami -
sernikowa, makowa i jabłkowa, pokryta chrupką kruszonką.
Podawane na platerach przy bufecie kawowym.

Lody rzemieślnicze

Letnią porą w zamian za bufet ciast polecamy
lody z "Klapca". Sprawdzonego sposobu: Wasi Goście
podchodzą do naszego baru, a my komponujemy
personalizowany deser lodowy!

Tort i Słodki stół

Współpracujemy z cukierniami "Klapec" oraz "Wyspa Łakoci",
które potrafią wyczarować prawdziwe dzieła cukiernicze.

Cena pakietu **zawiera tort** mascarpone z owocami leśnymi
w stylu naked cake z dekorowanymi delikatnymi, rustykalnymi ozdobami.

A jeżeli marzycie o czymś więcej pomożemy Wam dobrać dopasowany do
wnętrza i Waszych smaków tort lub dodatkowo skomponować idealny słodki stół
(wycena indywidualna).

Możliwość zamówienia tortu na własny rachunek - **bez opłaty tortowej**

Możliwość zamówienia ciast lub słodkiego stołu na własny rachunek
- opłata talerzykowa 5zł /os.



Gdy nastanie wieczorowa pora

Nasze menu serwowane jest zgodnie z Waszym harmonogramem - wspólnie ustalamy godziny oraz pomożemy Ci zaplanować czas na atrakcje!

Nasz Zespół od początku do końca zadba o wspaniały serwis

◆————◆

Bufet zimnych przekąsek

- Deski wędlin i mięs z "Naszej Spizarni", w tym:
 - >pieczony pasztet z żurawiną
 - >wędzona szynka
 - >polędwiczka wieprzowa
 - >karkówka w ziołach
 - >schab
 - >indyk
- Deska 7 różnorodnych rodzajów serów w bakaliach i winogronach
- Tymbaliki drobiowe lub galert wieprzowy
- Jajka z sosem tatarskim
- Mix świeżych warzyw z sosem czosnkowym
- Śledziki w oleju
- Piklowane warzywa: ogórki / oliwki / papryka / pieczarki marynowane
- Świeże pieczywo / masło

Oraz wybór 2 sałat do wyboru:

- Sałatka z grillowanym kurczakiem i sosem słodko-kwaśnym
- Sałatka grecka
- Sałatka z tortellini, porem i ananasem
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka z surimi
- Sałatka caprese
- Sałatka z buraczkami, fetą i sosem balsamicznym

◆————◆

możliwość serwisu
w stoły 10zł / os.



Ciepła kolacja

Nasza wyjątkowa kolacja, to czas, w którym każdy kęs to prawdziwa uczta dla podniebienia.

Kolacja ciepła I

(jedna pozycja do wyboru)
(podawana talerzowo)

- Płonący udziec z ciap kapustą i dodatkami
- Roladka drobiowa faszerowana serem dorblu podawana z ryżem z groszkiem w masełku ziołowym i marchewką baby
- Grillowana pierś z kurczaka z boczkiem, pomidorem i serem, podawana z mixem sałat i frytkami,
- Polędwica z dorsza podawana z warzywami na parze i gotowanymi ziemniakami
- Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczarkowym podawane z gotowanymi ziemniakami i surówką
- Dwa rodzaje zapiekanych bułeczek z dowolnym farszem do wyboru

Kolacja ciepła II

(jedna pozycja do wyboru)
(podawana jednogarnkowo)

- Bogracz
- Żurek
- Solianka
- Barszcz z krokietem

możliwość serwisu

w stoły 10zł / os.

Nasze menu już samo w sobie oferuje szeroki wybór doskonałych dań, dostosowanych do Waszych gustów i preferencji smakowych. Dla tych, którzy pragną jeszcze bardziej spersonalizowanego doświadczenia kulinarnego, posiadamy **opcję wyboru trzeciej ciepłej kolacji**. Chcielibyśmy jednak podkreślić, że ta opcja jest dostępna za dodatkową opłatą, aby zapewnić doskonałą jakość i unikalność każdego przygotowanego dania - zapytaj naszego Managera o propozycje!



Napoje w pakiecie

W cenie naszej oferty weselnej oferujemy również pakiet ciepłych i zimnych napoi

◆————◆

Bufet kawowy bez limitu

- Kawa w dzbankach
- Herbata (różne rodzaje)
- Cukier, mleko, cytryna

możliwość domówienia ekspresu automatycznego +5zł / os.

◆————◆

Napoje zimne bez limitu

(podawane w dzbankach w stole)

- Woda niegazowana z cytrusami i miętą
- Soki owocowe (pomarańczowy, jabłkowy / inny smak +5zł)

Dodatkowe napoje bezalkoholowe

◆————◆

Napoje gazowane

(jedna z opcji do wyboru)

- Podawane w stół na sztuki, liczone wg zużycia do wyboru: coca cola, fanta, sprite - 10zł / szt.
- Nielimitowany pakiet napoi gazowanych

Podawane **w lodówce obok Waszych bufetów** oddanej do wyłącznej dyspozycji Waszego wesela (coca cola, fanta, sprite) - 25zł / os.

◆————◆
Psst... Przy początkowym toaście z prosecco też możecie zamienić wersję alkoholową na sprite lub szampana bezalkoholowego ;)



Napoje alkoholowe

Dzięki naszej kreatywności i zaangażowaniu jesteśmy w stanie zaserwować alkohol na wiele intrygujących sposobów, dostosowanych do Państwa preferencji. Niech Wasze Wesele stanie się sceną dla niezwykłych zmysłowych doznań, które przeniosą Was w podróż pełną smaków i aromatów.

Bez opłaty

W naszym pakiecie Wesele jest już opłata korkowa.

W jej skład wchodzi:

- możliwość zakupu własnego alkoholu
- serwis kelnerski alkoholu na czas trwania całej imprezy (w tym możliwość serwisu wina do obiadu)
- wódka podawana w coolerach z lodem
- dedykowane dodatki do waszych alkoholi np. pomarańcza do aperola, czy limonka i cukier trzcinowy do mohito
- organizacja bufetu alkoholowego

Nasi kelnerzy umieją w drinki ;)

Jednak mamy też zaprzyjaźnionych **barmanów**, którzy staną na wysokości zadania, żeby stworzyć wyjątkowe koktajle.
- zobacz w opcjach dodatkowych!

Piwo lane i butelkowe

Piwo lane podajemy na barze.

Jeżeli jednak chcesz w innym miejscu stanowisko, mamy możliwość wynajęcia roll-baru w cenie 150zł na czas trwania całego wesela

Piwo butelkowe podajemy w misie z lodem.

Natomiast, jeżeli dobierzecie pakiet napoi gazowanych piwo butelkowe możemy od początku podawać w lodówce :)



Dekoracje

Nasz weselny pakiet oferuje klasyczne dekoracje sali, które już same w sobie zachwycają. Jednak nasza pomoc sięga dalej - od początku do końca jesteśmy gotowi wspierać w tworzeniu wymarzonej dekoracji, by ten wyjątkowy dzień był jeszcze piękniejszy i bardziej osobisty.

◆————◆ W cenie pakietu

Wybór stołów

- Okrągłe
- Prostokątne (do 70 os.)

Wybór koloru obrusów

- Białe
- Czarne

Wybór kolorów pokrowców na krzesła

- Białe
- Czarne
- Szampańskie

Numerki na stoły

Świeczniki

Serwetniki

Wazon

Sztaluga z możliwością umieszczenia planu stołów

Serwety papierowe lub flizelinowe

Gotowy do dekoracji złoty okrąg w celu stworzenia ścianki za Parą Młoda

◆————◆ Dodatkowo możliwość wynajęcia

Podtalerze (4zł / szt.)

- srebrne

Inny rodzaj podtalerzy (6zł/szt.)

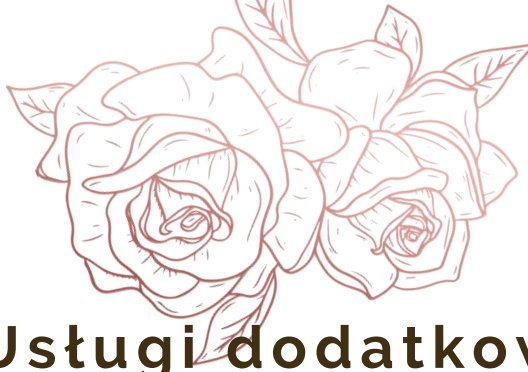
Serwety materiałowe w wybranym kolorze (5zł / szt.)

Obrusy w wybranym kolorze (od 50zł / szt.)

Wynajem złotych wysokich stojaków pod bukiety kwiatów (20zł/szt.)

Dekoracja florystyczna z naszej strony (od 250zł / stół)

Oraz znacznie więcej! Skorzystaj z naszego doświadczenia, a gwarantujemy Wam, że z nami zrealizujecie wesele swoich marzeń!



Usługi dodatkowe

. To właśnie drobne szczegóły, takie jak unikalne atrakcje dla gości, sprawiają, że ten dzień staje się wyjątkowy. Pozwól nam pomóc Wam w kreowaniu magicznej atmosfery i niepowtarzalnych chwil, które na zawsze zostaną w sercach zarówno Państwa, jak i Waszych gości.

Usługa barmańska
od 1200zł

Światło do nieba
10zł / os.

Powitanie drogą wstęp
5zł / para

Organizacja ślubu w plenerze

- wynajem miejsca

(z najpotrzebniejszym wyposażeniem m.in. krzesła) 1000zł

- pełna organizacja miejsca ślubu od 2000zł

Organizacja

poprawin

Gdy emocje już troszkę opadną warto usiąść w najbliższym gronie. Poprawiny to doskonały sposób na przedłużenie radości i euforii po weselu, a także okazja do spędzenia jeszcze więcej czasu z bliskimi osobami.

Przedstawiamy ofertę idealnie zbilansowaną z Waszymi potrzebami.

Cena pakietu - 140zł / os.

- Zupa
- Obiad wydawany talerzowy

lub

- Zestaw mięs grillowanych
z zestawem dodatków skrobiowych oraz warzywnych

W cenie pakietu:

- **Pakiet napoi niegazowanych nielimitowanych**
- **Nielimitowany bufet kawowy**
- Organizacja bufetu z uzupełnieniem jedzenia z dnia poprzedniego
- Organizacja bufetu alkoholowego z wykorzystaniem pozostałego z wesela alkoholu
- W okresie wakacyjnym zorganizowanie strefy chillout w ogrodzie (w wypadku niepogody oraz miesiącach zimowych - strefa chillout organizowana jest w oranżerii)



Menu poprawinowe

Zup

(jedna pozycja do wyboru)

- Żurek
- Barszcz z krokietem
- Rosół

Obiad wydawany talerzowo

(jedna pozycja do wyboru)

- Płonący udziec z ciap kapustą i dodatkami
- Roladka drobiowa faszerowana serem dorblu podawana z ryżem z groszkiem w masetku ziołowym i marchewką baby
- Grillowana pierś z kurczaka z boczkiem, pomidorem i serem, podawana z mixem sałat i frytkami,
- Polędwica z dorsza podawana z warzywami na parze i gotowanymi ziemniakami
- Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczarkowym podawane z gotowanymi ziemniakami i surówką
- Dwa rodzaje zapiekanych bułeczek z dowolnym farszem do wyboru

Zestaw mięs grillowanych

(dwie pozycje do wyboru)

- Kiełbasa śląska
- Karkówka marynowana w cebuli
- Kaszanka z kapustą kiszoną i boczkiem
- Kiełbasa biała
- Camembert z żurawiną
- Szasztyk drobiowy
- Szasztyk wieprzowy
- Lula kebab
- Pstrąg z masetkiem ziołowym
- Burger
- Kiełbaski wege
- Pieczarka portobello faszerowana serem
- Grillowane tofu

Dodatki

(cztery pozycje do wyboru)

- Ziemniaki opiekane z rozmarynem
- Ziemniaki z sosem tzatziki
- Frytki
- Kluski śląskie
- Szasztyk warzywny
- Mix świeżych warzyw
- Sałatka grecka
- Kolba kukurydzy
- Buraczki

**W zestawie napoje
oraz świeże pieczywo z masłem**



Dodatkowo w dniu poprawin

Wybór soków owocowych - 10zł / dzbanek
Bufet kawowy - 15zł / os.
Pakiet napoi gazowanych - 25zł / os.
Napoje gazowane na sztuki - 10zł / szt.
Promocyjna cena wynajmu roll baru - 100zł
Przy zakupie piwa z roll baru lodówka na zimne napoje w prezencie

Nasze atuty

Bezpłatny parking na blisko 70 miejsc
Możliwy wjazd autokarem

Klimatyzowane sale

Doświadczony koordynator przyjęcia weselnego z sympatyczną obsługą

Sprzęt audiowizualny

Wydawanie tortu w oprawie świetlnej i muzycznej
Organizacja beautyroom

Dla Waszych Gości pokoje w rabatowej cenie

160zł / os. doba ze śniadaniem
130zł / os. bez śniadania

W sprawie rezerwacji pokoi skontaktujcie się
z Kierownikiem Recepcji

Aleksandra Chowaniec

od poniedziałku do piątku
w godzinach 7:00 - 14:00:

+48 537 116 336

dworekpodplatanem@gmail.com



FAQ

- Jakie posiadamy sale?

Wszystkie sale w restauracji Dworek Pod Platanem zostały odrestaurowane w nowoczesnym stylu w 2019r.

Posiadamy 4 sale urządzone w stylu glamour:

- Sala bankietowa – pow. 91 m² – może ugościć 140os. siedzących przy stołach okrągłych lub 70 os. z zachowaniem parkietu do tańczenia
- W przypadku wydarzenia powyżej 70 os. dysponujemy parkietem do tańczenia na Sali oranżeryjnej o pow. 80m²
- Sala oranżeryjna – pow. 80 m² – może ugościć 60 os. lub 40 os. z zachowaniem parkietu lub może pełnić funkcje: miejsca do tańczenia, strefy chillout, uroczystego wejścia na salę lub strefy foto
- Sala restauracyjna – pow. 84 m² – może ugościć 45 os. siedzących lub 30os. z zachowaniem parkietu do tańczenia
- Sala kominkowa – pow. 36 m² – może ugościć 24 os.

Usytuowana jest w wyodrębnionej części naszego obiektu

2. Jak wygląda procedura podpisywania umowy?

- 1 krok:

Potwierdzeniem rezerwacji Waszego terminu jest wpłata zadatku w wysokości 3000zł gotówką w obiekcie. Pamiętajcie też zarezerwować na dzień wesela pokoje, jeżeli planujecie noclegi dla Waszych Gości - przypominamy, że trzy pokoje, w tym jeden apartament dostajecie od nas w prezencie ;)

- 2 krok:

6 miesięcy przed: uzupełniamy umowę wstępną - **deklarację liczby osób** na weselu. Liczba osób w okresie 6 miesięcy przed weselem może bezpłatnie zmniejszyć się o 15% deklarowanej liczby osób.

Po osiągnięciu limitu każde "puste krzesło" liczone jest do rozliczenia końcowego w wysokości 100zł / os.

- 3 krok:

6 tygodni przed: To jest czas ważnych decyzji.

Zacznijmy od hotelu - potrzebujemy od Was deklaracji potwierdzającej ilość zarezerwowanych pokoi. Od tego czasu ich liczba bezpłatnie może zmniejszyć się o 3 pokoje.

Po osiągnięciu limitu każdy "pusty pokój" liczymy w 50% umówionej ceny. Jeżeli chodzi o samo wesele - przygotujcie się na dłuższe spotkanie.

W tym dniu musimy ustalić większość detali: menu, preferencje co do dekoracji, wstępny harmonogram i wiele innych...

To jest też dzień w którym ustalamy szacunkowe koszty wesela, w celu pobrania kolejnej części zadatku w wysokości 60% przewidywanej kwoty końcowej - płatność gotówką.

- 4 krok

10 dni przed: ostatnie poprawki oraz spotkanie z Waszymi świadkami :)

- 5 krok:

1 dzień po weselu: kiedy opadną emocje wspólnie siadamy, omawiamy pozostałe koszty i kończymy proces rozliczeniowy.



3. Czy cena może się zmienić?

Zastrzegamy sobie prawo do zmiany wysokości ceny do 6 tygodni przed weselem.

Ze względu na ostatnie lata musimy być baczni na zmieniające się ceny rynkowe.

4. Czy jest możliwość wykupienia wyłączości?

Tak, na wyłączość można się zdecydować do 6 tygodni przed weselem.

Uwaga: Wykupienie wyłączości możliwe jest jedynie w momencie, kiedy w naszym kalendarzu nie jest zarezerwowana inna impreza.

Wysokość kwoty wyłączości określana jest indywidualnie i uzależniona jest od: ilości zadeklarowanych osób, wielkości atrakcji, ilości noclegów, terminu oraz dodatkowych preferencji. O wycenę zapytaj Managera.

5. Czy podane informacje w ofercie są "na sztywno"?

Nie, do każdego klienta podchodzimy indywidualnie :) Jesteśmy rodzinną firmą, a naszych Gości traktujemy jak dobrych przyjaciół.

Jeżeli wiemy, że możemy pozwolić na pewne ustępstwa, staramy się je robić. Wiadomo, bez przesady :) Jednak jesteśmy otwarci na rozmowę.

Wasze imprezy są dla nas równie ważne, co dla Was!



Pod Platanem

Karina Rajwa - Foks

+48 668 123 021

manager.podplatanem@gmail.com

*Dworek Pod
Platanem*

ul. Marcina 35, 44-153 Kozłów