



SZAFIROWY DWÓR

HOTEL & RESTAURACJA

OFERTA NA PRZYJĘCIE ŚLUBNE

2026

Małgorzata Donner
+48 723 586 056
szafirowydwor.gliwice@gmail.com
Szafirowy Dwór
Ul. Marcina 35, 44-153 Kozłów



SZAFIROWY DWÓR
HOTEL & RESTAURACJA

SZAFIROWE WESELE

CENY NA ROK 2026:

Piątek-sobota	385zł/os
Niedziela-czwartek	350zł/os

W cenie pakietu:

Uroczyste powitanie Pary Młodej chlebem i solą
Dla gości poczęstunek lampką prosecco
Dwudaniowy obiad
Bufet zimnych przekąsek
Deser – bufet ciast lub lody rzemieślnicze
Uroczyste podanie, pokrojenie tortu
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
Ceny rabatowe na organizację wieczoru panieńskiego
i kawalerskiego

Dodatkowo w prezencie:

Apartament dla nowożeńców
Wybór stołów i dekoracji
Bon podarunkowy o wartości 200 zł
do wykorzystania w naszej restauracji



SZAFIROWY DWÓR
HOTEL & RESTAURACJA

M E N U

UROCZYSTY OBIAD SERWOWANY DO STOŁÓW

Z u p a

(jedna pozycja do wyboru)

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

D a n i e g ł ó w n e

(1,5 kawałka mięsa na osobę - trzy pozycje do wyboru)

- Tradycyjna śląska rolada wołowa
- Kotlet de volaille z masłem czosnkowym
- Sakiewki schabowe z farszem szpinakowym lub pieczarkowym
- Panierowany kotlet schabowy lub drobiowy
- Zrazy wieprzowe
- Pieczona noga z kaczki
- Pieczeń z karkówki marynowanej w ziołach
- Żeberka wieprzowe w sosie miodowym
- Grillowany filet z dorsza
- Grillowany filet z kurczaka w ziołach

D o d a t k i

(trzy pozycje do wyboru)

- Kluski śląskie
- Puree ziemniaczane
- Frytki
- Pieczone ziemniaki w rozmarynie
- Ziemniaki z wody z koperkiem i masłem

Surówki / warzywa

(trzy pozycje do wyboru)

- Modra kapusta z boczkiem
- Surówka z białej kapusty
- Marchewka
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Surówka Colesław
- 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 surówką z kiszzonej kapusty

Ciepła kolacja I

(jedna pozycja do wyboru - podawane talerzowo)

- Płonący udziec z ciap-kapustą i dodatkami
- Roladka drobiowa faszerowana serem dor blue podawana z ryżem oraz 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

Ciepła kolacja II

(jedna pozycja do wyboru - podawana jednogarnkowo)

- Bogracz
- Żurek
- Barszcz z krokietem

Bufet zimnych przekąsek

- Deska wędlin i mięs
- Deska serów
- Tymbaliki drobiowe lub galaretka wieprzowa
- Jajka z sosem tatarskim
- Śledziki w oleju
- Piklowane warzywa: ogórki/oliwki/papryka/pieczarki marynowane
- Świeże pieczywo / masło
- 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



SŁODKOŚCI

(w pakiecie)

Bufet ciast

Na deser proponujemy państwu wybór tradycyjnego zestawu śląskich kołoczy – ciasto półdrożdżowe z masami – sernikową, makową i jabłkową, pokryte chrupką kruszonką. Podawane na paterach przy bufecie kawowym.

Lody rzemieślnicze

W zamian za bufet ciast polecamy deser z lodów produkowanych przez cukiernię „Klapec”

Słodki stół i tort

Mamy swojego cukiernika i współpracujemy z cukiernią „Klapec” oraz „Polukrowane”

Pomożemy skomponować idealny słodki stół – wycena indywidualna.



Bufet kawowy bez limitu

- Kawa w dzbankach
- Herbata (różne rodzaje)
- Cukier, mleko, cytryna
- Możliwość domówienia ekspresu automatycznego 10zł / os.

Napoje zimne bez limitu – niegazowane

(podawane w dzbankach do stołów)

- Woda niegazowana z cytrusami i miętą
- Soki owocowe (pomarańczowy, jabłkowy)

Napoje gazowane

(jedna z opcji do wyboru)

- Podawane do stołu na sztuki, liczone według zużycia :
coca cola, fanta, sprite – 10 zł / szt.
- Nielimitowany pakiet napoi gazowanych
(coca cola, fanta, sprite) – 40 zł / os.

Alkohole

(rozliczane według spożycia)

- | | |
|------------------------|---------------|
| • Wódka | |
| Żubrówka | 60zł / 0,5 l |
| Bocian | 70zł / 0,5 l |
| Finlandia | 80zł / 0,5 l |
| • Wino w karafce | |
| Wytrawne / półwytrawne | 55zł / 0,5 l |
| • Whisky | |
| Grand's | 110zł / 0,5 l |
| Jack Daniel's | 140zł / 0,5 l |
| • Piwo raciborskie | 15 zł / 0,5 l |

Opłata korkowa 25 zł/ os.

Dekoracje

(w cenie pakietu)

- Wybór stołów
Okrągłe
Prostokątne
- Wybór koloru obrusów
Białe
Czarne
- Numerki na stoły
- Świeczniki
- Wazony
- Sztaluga z możliwością umieszczenia planu stołów
- Serwety papierowe lub flizelinowe
- Gotowy do dekoracji złoty okrąg w celu stworzenia ścianki za parą młodą

Dodatkowe dekoracje

- Serwety materiałowe w wybranym kolorze (5 zł/ szt.)
- Obrusy w wybranym kolorze (od 50 zł / szt.)
- Dekoracja florystyczna z naszej strony (od 350zł / stół)
- Dekoracja stołu Państwa Młodych od 600 zł

Usługi dodatkowe

- Usługa barmańska od 1500zł
- Światelko do nieba 20 zł / os.
- Powitanie drogą wstęp 5 zł / para
- Organizacja ślubu w plenerze według indywidualnych ustaleń od 2500 zł
- Za użycie confetti 200 zł dopłaty za sprząkanie

Organizacja poprawin

CENA PAKIETU 170 ZŁ / OS.

- Zupa
- Obiad wydawany talerzowo lub grill z zestawem dodatków
- Pakiet napoi niegazowanych nielimitowanych
- Nielimitowany bufet kawowy
- Zorganizowanie strefy chillout

MENU POPRAWINOWE

OBIAD WYDAWANY TALERZOWO

Zupa

(jedna pozycja do wyboru)

- Żurek
- Barszcz z krokietem
- Rosół

Danie główne

(jedna pozycja do wyboru)

- Roladka drobiowa faszerowana serem dor blue podawana z ryżem oraz 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

GRILL

Zestaw grillowy

(1,5 porcji na osobę - trzy pozycje do wyboru)

- Kiełbasa śląska
- Karkówka marynowana w cebuli
- Kaszanka z kapustą kiszoną i boczkiem
- Kiełbasa biała
- Camembert z żurawiną
- Szaszyk drobiowy
- Szaszyk wieprzowy
- Pstrąg z masłem ziołowym
- Kiełbaski wege
- Pieczarka portobello faszerowana serem
- Szaszyk warzywny
- Kolba kukurydzy

Dodatki

- Ziemniaki pieczone z boczkiem i cebulką
- Tzatziki
- Mix sałat ze świeżymi warzywami
- Pieczywo
- Ketchup, musztarda

Dla gości weselnych pokoje w rabatowej cenie:

180 zł / os. doba ze śniadaniem

150 zł / os. bez śniadania

Rezerwacja pokoi u kierownika recepcji

Aleksandra Chowaniec

Od poniedziałku do piątku w godzinach
7:00 – 14:00

+48 537 116 336

szafirowydwor.gliwice@gmail.com



SZAFIROWY DWÓR
HOTEL & RESTAURACJA