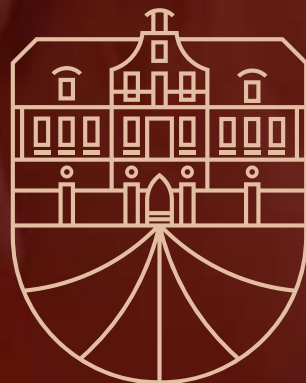




DWOREK GALOSA

• 1836 •

OFERTA WESELA

---



# Wyjątkowy.

Uroczystość zaślubin i przyjęcie weselne to magiczne i niepowtarzalne wydarzenie w życiu Pary Młodej. Marzeniem jest, aby przywoływało piękne wspomnienia przez wszystkie lata wspólnego życia.

Cieszę się, że poprzez nasze działania możemy przekuwać Państwa marzenia we wspaniałe doświadczenia.

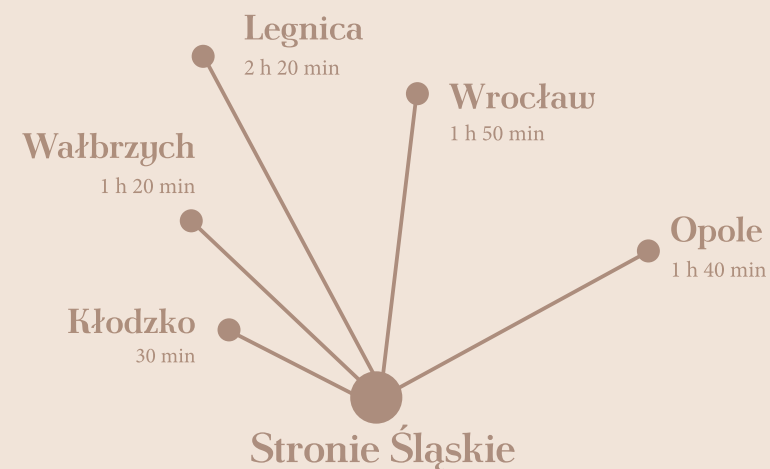
w imieniu całego Zespołu  
Monika Galos - właścicielka

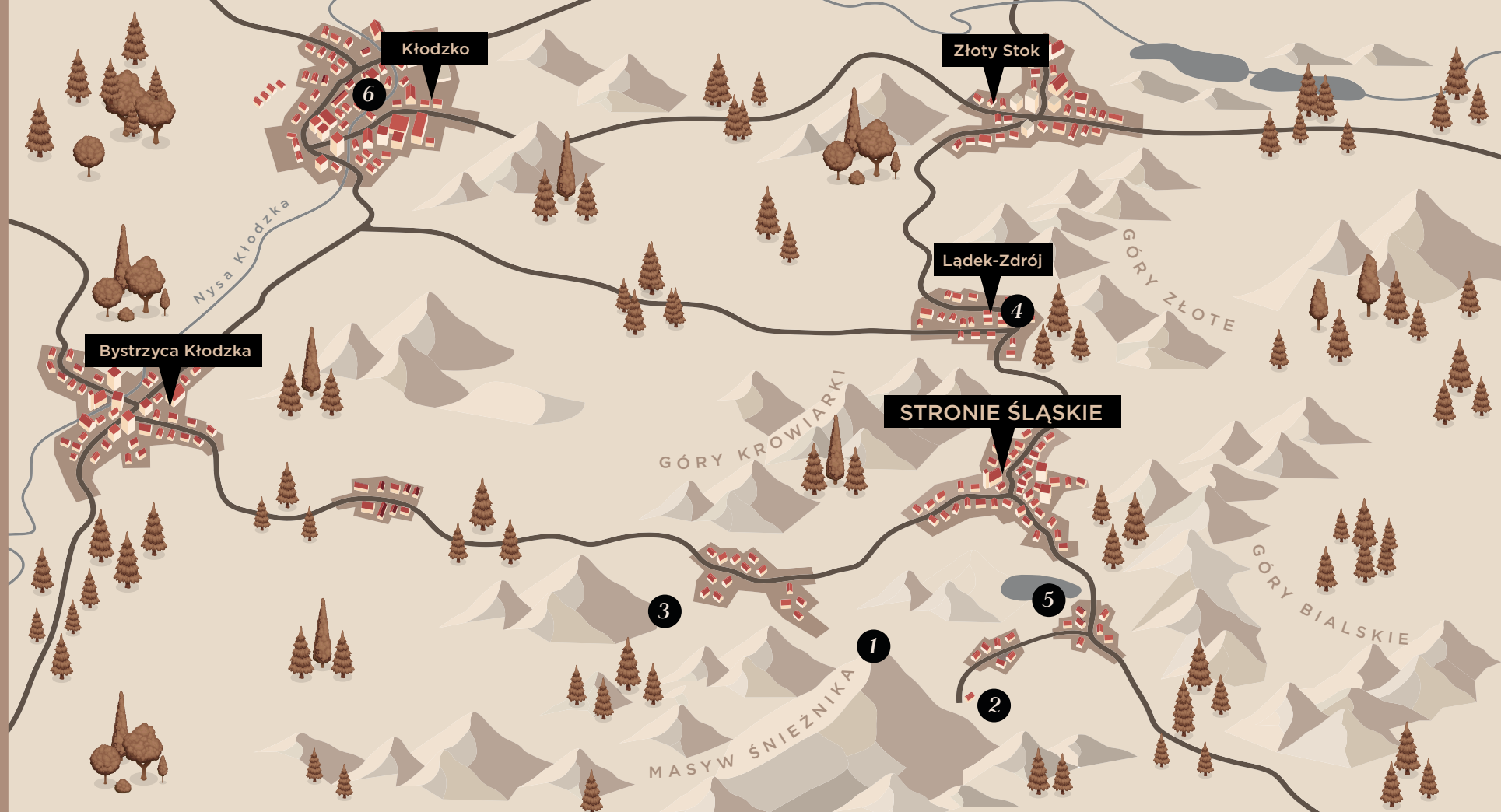


# Stronie Śląskie

Stronie Śląskie to malownicza miejscowość Ziemi Kłodzkiej. Położone jest w dolinie rzeki Białej Łądeckiej, pomiędzy czterema pasmami górskimi: Masywem Śnieżnika, Górami Złotymi, Górami Bialskimi i Krowiarkami. Miejscowość jest chętnie odwiedzana przez miłośników gór i przyrody, a także amatorów historii i kultury.

## Dogodny dojazd





## Atrakcje okolicy

1

### Masyw Śnieżnika

Liczne trasy piesze  
i rowerowe na szczyt  
liczący 1 424 m n.p.m.

2

### Jaskinia Niedzwiedzia

Największa dostępna  
dla turystów jaskinia  
w Polsce

3

### Stok narciarski

Trasy narciarskie  
w Czarnej Górze

4

### Uzdrowisko Łądek-Zdrój

Najstarsze  
uzdrowisko  
w Europie

5

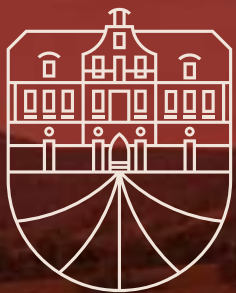
### Zalew Stara Morawa

Kąpielisko  
z infrastrukturą  
sportową

6

### Twierdza Kłodzko

Cenny zabytek  
architektury  
militarnej



DWOREK  
GALOSA

• 1836 •

# Dom weselny

Dworek Galosa to kompleks budynków z przylegającym ogrodem. Zaprojektowany z myślą o organizacji ślubów i przyjęć weselnych. Piękna, kolumnowa sala balowa raduje zarówno miłośników tańca, jak i biesiadników. Ogród z fontanną, stawem i strefą relaksu zapewnia

chwilę wytchnienia i stanowi piękne tło do pamiątkowych zdjęć. Drewniana leśniczówka gości weselników na czas serwowania niespodzianki kulinarnej od Mistrza Kuchni.

## Pokoje gościnne



2, 3, 4, 5 osobowe



indywidualna łazienka



ręczniki



telewizor



bezpłatna strefa Wi-Fi



stały serwis z kawą i herbatą  
w dniu wesela i poprawin



koniec doby hotelowej  
w dniu poprawin:  
godz. 12:00,  
pozostałe dni: 11:00

**130 zł**

regularna  
cena / os.



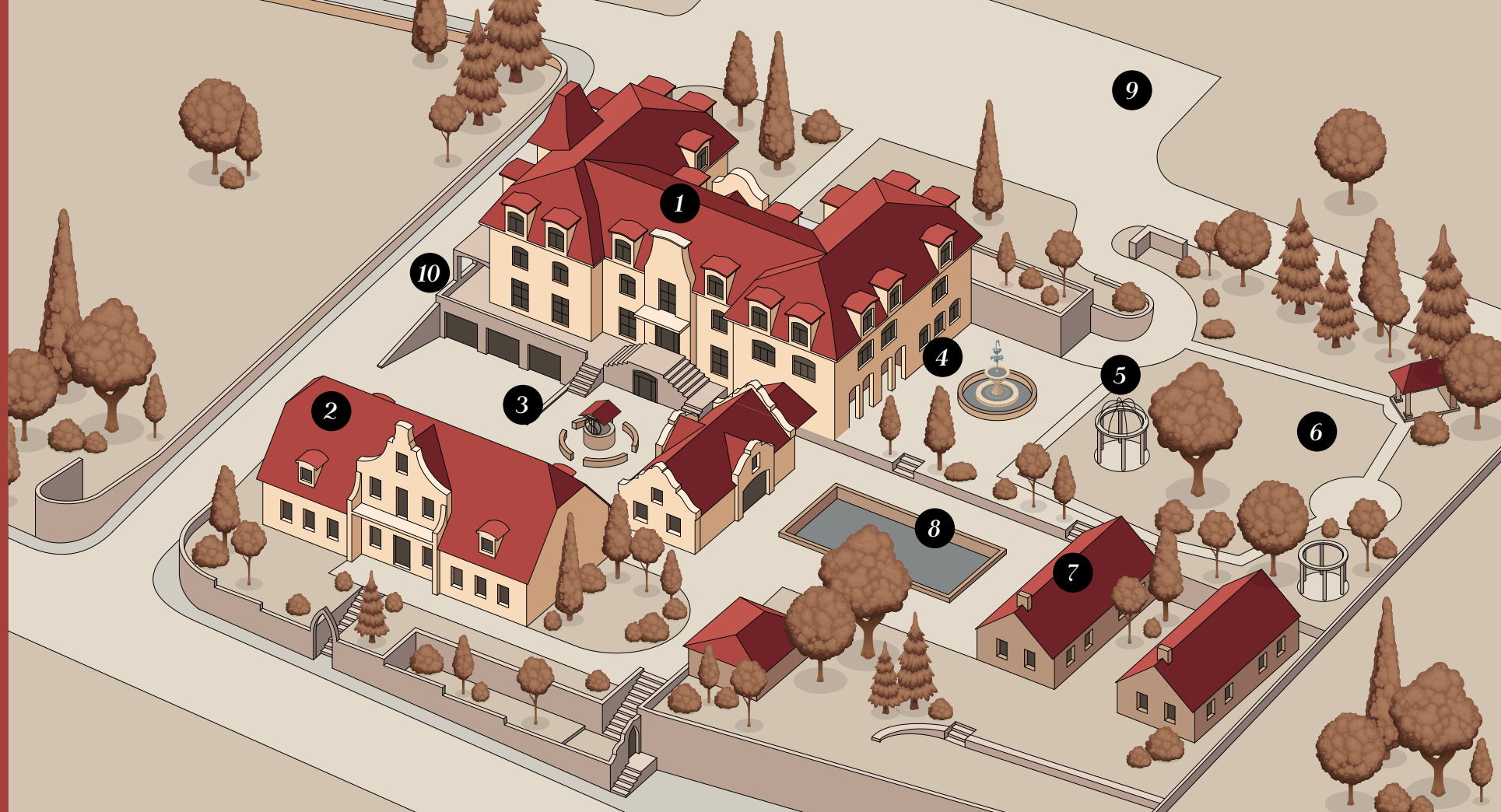
apartament dla  
nowożeńców w dniu  
ślubu w prezencie

**110 zł**

cena / os. w pozo-  
stałe dni dla gości  
weselnych

**100 zł**

promocyjna  
cena / os.  
w dniu wesela



1

### **Willa Pan Tadeusz**

z Salą Balową  
oraz pokojami  
dla gości

2

### **Dworek Galosa**

z Salą Kominkową  
oraz pokojami  
dla gości

3

### **Dziedziniec główny**

ze studnią  
Nowożeńców

4

### **Taras Weselny**

na którym witamy  
Parę Młodą i gości  
weselnych

5

### **Świątynia Ślubów**

w której możemy  
zorganizować  
ceremonię ślubu  
cywilnego

6

### **Ogród ze strefą relaksu**

z imponującą  
zielenią i elementami  
małej architektury  
ogrodowej

7

### **Drewniana Leśniczówka**

w której serwowana  
jest dziczyzna lub  
pieczone prosiaki

8

### **Czarny Staw**

oślonięte od promieni  
słonecznych, miejsce  
popołudniowej kawy

9

### **Parking car / bus**

bezpłatny,  
monitorowany  
parking  
dla gości

10

### **Recepcja i biuro**

miejsca, w których  
załatwisz wszystkie  
sprawy



# Piękna uroczystość

Ślub i wesele są wyjątkowym doświadczeniem, dlatego stosujemy wyjątkowe zasady organizacji uroczystości. Dla Państwa wygody uprościliśmy system kalkulacji organizacji przyjęcia. Cenę różnicujemy wyłącznie

ze względu na wybrane przez Państwa menu. Wszystkim Parom Młodym zapewniamy profesjonalne i życzliwe doradztwo na etapie przygotowań oraz ten sam, wysoki standard usług w trakcie uroczystości.

## Doradztwo w standardzie dla wszystkich

- ✓ opieka managera przez cały czas przygotowań oraz podczas wesela
- ✓ przygotowanie scenariusza przebiegu uroczystości weselnej
- ✓ rekomendacja sprawdzonych podwykonawców i dostawców

# Co obejmuje cena?

W trakcie każdego wesela Młodej Parze oraz gościom gwarantujemy:



klimatyzowaną salę weselną



obrussy i pokrowce na krzesła



artykuły do dekoracji sali:  
wazony, świeczniki, naczynia  
szklane, świecący napis LOVE



dekoracje w ogrodzie:  
łatarenki, łąpacze snów,  
girlandy świetlne



stolik i klęcznik do przepro-  
wadzenia błogosławieństwa



zestaw powitalny: chleb, sól,  
kieliszki z alkoholem i wodą



koszyczki ratunkowe w toaletach



monitorowane miejsca  
parkingowe dla gości



apartament dla Nowożeńców  
wyposażony w sejf



miejsce na ognisko



profesjonalną i miłą  
obsługę kelnerską



zwolnienie z opłaty korkowej



schłodzenie alkoholu dostarczonego  
przez Parę Młodą



serwis przy rozlewaniu napojów  
zimnych oraz alkoholowych,  
krojeniu ciasta i tortu



przygotowanie oraz obsługę:  
stolika owocowego, słodkiego,  
kawiarenki, drink-baru



sprzęt do projekcji filmów:  
rzutnik i ekran



zwolnienie z opłaty ZAiKS



dostęp do zamykanego  
magazynu

## Ponadto bezpłatnie udostępniamy



salę weselną do przeciwienia  
pierwszego tańca



przygotowane miejsce w ogrodzie  
na wzniesienie pierwszego toastu



salę lub ogród do udzielenia  
błogosławieństwa



nagłośnienie ogrodu  
na czas poprawin



# Kuchnia

Smaczna kuchnia to jeden z kluczowych elementów udanego przyjęcia weselnego. Bazując na opiniach Par Młodych i gości weselnych, wybraliśmy ich ulubione dania i połączyliśmy w cztery różne menu:

Królewskie, Dworskie, Magnackie i Szlacheckie. Przygotowując dania dbamy o ich świeżość, smak oraz estetykę podania.

## Wesele i poprawiny w jednej cenie

Na życzenie możemy wprowadzić zmiany w menu, m.in. dodać nowe potrawy, zamienić na inne lub uwzględnić diety:

-  wegetariańskiej
-  wegańskiej
-  bezglutenowej

Wprowadzenie zmiany w menu, wymaga aktualizacji wyceny.

## Nagrody kulinarne



Kulinarne Dziedzictwo  
Dolnego Śląska



Gulasz z mięsa  
dzika i jelenia



## Rodzaje menu

sobota,  
w okresie  
od kwietnia  
do września

menu  
**Królewskie**  
• • • •

**490 zł**

menu  
**Dworskie**  
• • • •

**450 zł**

menu  
**Magnackie**  
• • • •

**420 zł**

menu  
**Szlacheckie**  
• • • •

**370 zł**

Ceny podane w ofercie zostały skalkulowane w oparciu o potrawę zawartą w danym menu

### Układy stołów



podkowa  
optymalnie **150** osób  
maksymalnie **170** osób



stoły okrągłe  
do **116** osób

### Godziny wesela

Sala balowa jest do dyspozycji  
od godz. **13.00** do godz. **4.00**  
dnia następnego.

### Godziny poprawin

śniadanie  
obiad od **10.00** do **12.00**  
**13.00**

Sala balowa jest do dyspozycji:  
w tygodniu do **16.00**  
w niedzielę do **18.00**



Podane kwoty  
to cena za osobę  
**wesele + poprawiny**



Przy organizacji wesela  
w sobotę, powyżej  
100 osób dorosłych **-5%**



Dzieci przy stole  
dzieciom **-50%**,  
dzieci w fotelikach  
dzieciąt: **bezpłatnie**



W okresie od kwietnia  
do września **-15%** na wesele  
w tygodniu



Ostateczna cena usług  
określana jest w **umowie**,  
podpisywanej na 6 miesięcy  
przed datą ślubu



W okresie od października  
do marca **-10%** na wesele  
w sobotę i **-20%** na wesele  
w pozostałe dni



menu

# Królewskie

• • • •

sobota,  
w okresie  
od kwietnia  
do września

490 zł

## Wesele



### Przystawka

fantazja Mistrza Kuchni  
na pobudzenie apetytu gości  
weselnych



### Zupa do wyboru:

tradycyjny rosół podany  
z domowymi kotłunami  
lub  
zupa krem z warzyw sezonowych



### Uczta w leśniczówce

koryto Gerwazego z dzikiem lub prosiakiem  
pieczony ziemniak otulony  
plastrem rumianego boczku  
domowe gołąbki  
pieczone pierogi  
podpiekane pieczarki na maśle  
oscypek podany z żurawiną  
sos myśliwski lub pieczeniowy  
kasza gryczana z podrobami  
lub ze spyrką  
dipy: tzatzyki, czosnkowy  
oraz żurawinowo – chrzanowy



### Bukiet mięs

rolada wieprzowa w sosie  
pieczeniowym jasnym  
konfitowane udo kaczki  
karczek faszerowany leśnymi  
grzybami otulony sosem  
śmietanowo – grzybowym  
pierogi z gęsiną podane na ragout  
z kaczyczych żołądków  
norweski łosoś serwowany  
pod pierzynką szpinakową



### Dania ciepłe

barszcz czerwony gotowany  
na zakwasie podany z dodatkami:  
pasztecikami w cieście francuskim,  
sakiewkami z leśnymi grzybami,  
kroketami z kapuściano – grzybowym  
nadzieniem  
beef Stroganow z dolnośląskiej  
wołowiny



### Dodatki do dania

puree z ziemniaków  
podane z koperkiem  
la Nonny gnocchi  
pieczony miks ziemniaczany  
w postaci kulek, szyszek  
i rozetek



### Zimna płyta

tatar wołowy z przepińczym żółtkiem  
pstrąg podany na zimno z musem  
pieczarkowym  
decha wykwintnych serów z konfiturą  
z żurawiny  
festiwal rolad z mięs faszerowanych  
podana w towarzystwie pasztetu zapiekane go  
w cieście francuskim  
pieczona rolada szpinakowa z łososiem  
wędzonym oraz dipem czosnkowym  
mini szaszłyki krewetkowo – warzywne  
smażone w tempurze podane z sosem chili  
śłodko – kwaśnym  
krokiety wątrobkowe układane na  
konfiturze z karmelizowanej cebulki i wina  
pieczywo regionalne



### Surówki

kapusta czerwona duszona  
w czerwonym winie, podana  
z rodzynkami  
buraczki serwowane z cebulką  
surówka z kapusty pekińskiej  
doprawiona winegretem  
na bazie oliwy  
miks warzyw gotowanych  
na parze  
ćwikła podana z chrzanem



### Salatki

sałatka Mistrza Kuchni  
przygotowana na bazie sosu  
z mango, podana z szynką długo  
dojrzewającą, serem camembert,  
dekorowana paluszkami grissini  
sałatka włoska z musem broku-  
to – serowym podana z grecką  
tapenadą  
sałatka z kaczki piersi, układana  
na sałacie lodowej z piklowanymi  
warzywami i dekorowana figami  
dla szanujących tradycję sałatka  
jarzynowa na bazie majonezu

## Śniadanie



dania z uroczystości  
weselnej podane  
na szwedzkim stole

jajecznica  
ze szczypiorkiem

## Poprawiny



Zupa  
do wyboru:

rosół żurkowy podany  
z puree ziemniaczanym  
z dodatkiem chrzanu,  
sadzonym jajkiem oraz  
chipsem z boczku  
lub  
zupa krem z warzyw  
sezonowych



Mięsa

bukiet mięs  
weselnych  
medalion z piersi dro-  
biowej zapiekany z ana-  
nasem i żółtym serem,  
podany z żurawiną  
rolada boczkowa serwo-  
wana z karmelizowanymi  
warzywami



Dodatki

gotowane ziemniaki  
podane z masłem  
i koperkiem  
krokiety ziemniaczane  
bukiet surówek  
sałatka królewska  
– Fantazja Mistrza  
Kuchni



Deser

sałatka owocowa  
z galaretką  
wyborny tort  
weselny



Ciepłe dania

beef Stroganow  
barszcz czerwony  
z krokiem



menu

# Dworskie

● ● ● ○

sobota,  
w okresie  
od kwietnia  
do września

450 zł

## Wesele



### Zupa do wyboru:

tradycyjny rosół podany  
z domowym makaronem  
lub  
zupa krem z warzyw sezonowych



### Bukiet mięs

rolada wołowa w sosie  
pieczeniowym ciemnym  
  
kotlet de volay z masłem ziołowym  
  
schab Kowal z nadzieniem  
pieczarkowym  
  
pieczona pałeczka z udka  
młodego kurczęcia  
  
kotlet schabowy z kością układany  
na zasmażanej kapuście



### Dodatki do dania

ziemniaki gotowane podane  
z masłem i koperkiem  
  
kluski śląskie  
  
pieczone łódzkie  
ziemniaczane



### Surówki

buraczki serwowane z cebulą  
  
surówka z białej kapusty  
  
mizeria ze szczypiorkiem  
  
kapusta zasmażana sezonowa  
  
ćwikła podana z chrzanem



### Uczta w leśniczówce

koryto Gerwazego z dzikiem lub  
prosiakiem  
  
pieczony ziemniak otulony plastrzem  
rumianego boczku  
  
domowe gołąbki  
  
pieczone pierogi  
  
podpiekane pieczarki na maśle  
  
oscypek podany z żurawiną  
  
sos myśliwski lub pieczeniowy  
  
dipy: tzatzyki, czosnkowy oraz  
żurawinowo – chrzanowy



### Dania ciepłe

barszcz czerwony gotowany  
na zakwasie podany z dodatkami:  
mięsnymi pasztecikami w kruchym  
cieście, sakiewkami z leśnymi  
grzybami, krokietami z kapuściano –  
grzybowym nadzieniem  
  
zupa gulaszowa  
z wieprzowiny



### Zimna płyta

festiwal rolad z mięs faszerowanych  
decha wykwintnych serów z konfiturą  
z żurawiny  
  
francuskie sakiewki z wariacją smaku  
  
tronkos z wędzonego łososia z nadzie-  
niem twarogowo – czosnkowym zapięty  
cukinią na zasadzie gorsetu  
  
mini tortille – miks smaków  
  
krokiety wątrobkowe układane na konfi-  
turze z karmelizowanej cebulki i wina  
  
pieczywo regionalne



### Salatki

sałatka z gyrosem i warzywami  
  
tradycyjna sałatka jarzynowa  
na bazie majonezu  
  
sałatka śródziemnomorska  
typu greckiego z oliwą ziołową

## Śniadanie



dania z uroczystości  
weselnej podane  
na szwedzkim stole  
  
jajka w majonezie

## Poprawiny



### Zupa

żurek staropolski  
na zakwasie  
z kiebasą i jajkiem



### Mięsa

bukiet mięs  
weselnych  
  
siekany sznycel  
wieprzowy podany  
z cebulką  
  
grillowane udko bez  
kości otulone pomi-  
dorami i serem



### Dodatki

gotowane ziemniaki  
podane z masłem  
i koperkiem  
  
opiekane ziemniaki  
okraszone spyrką  
  
bukiet surówek  
  
sałatka dworska  
– Fantazja Szefowej  
Kuchni



### Deser

sałatka owocowa  
z galaretką  
  
wyborny tort  
weselny



### Ciepłe dania

zupa gulaszowa  
  
barszcz czerwony  
z krokietem



menu

# Magnackie

● ● ○ ○

sobota,  
w okresie  
od kwietnia  
do września

420 zł

## Wesele



### Zupa

rosół z kurki złotopiórki  
z domowym makaronem



### Bukiet mięs

pieczony schab podany  
w jasnym sosie

panierowany kotlet drobiowy

schab Szwajcar  
z serowym nadzieniem

udko zapiekane bez kości  
z chrupiącą skórką faszerowane  
pieczarką



### Dodatki do dania

ziemniaki gotowane podane  
z masłem i koperkiem

kluski śląskie



### Surówki

surówka z kapusty kiszzonej

buraczki serwowane z cebulką

surówka z kapusty pekińskiej

mizeria ze szczypiorkiem

ćwikła podawana z chrzanem



### Uczta w leśniczówce

koryto Gerwazego z dzikiem  
lub prosiakiem

pieczony ziemniak otulony  
plastrem rumianego boczku

pieczone pierogi

podpiekane pieczarki na maśle

sos myśliwski lub pieczeniowy

dip czosnkowy



### Dania ciepłe

barszcz czerwony gotowany  
na zakwasie podany z dodatkami:  
mięsnymi pasztecikami w kruchym  
cieście, krokietami z kapuściano –  
grzybowym nadzieniem

domowe gołąbki serwowane  
w towarzystwie sosu grzybowego



### Zimna płyta

tymbaliki wieprzowe i galantyny  
drobiowe

mięsa pieczone po sarmacku

jaja wiejskie w sosie tatarskim

pieczona rolada szpinakowa  
z łososiem wędzonym oraz dipem  
czosnkowym

tatar ze śledzia z papryką i cebulką

francuskie sakiewki z wariacją  
smakową

pieczywo regionalne



### Sałatki

łódeczki z cykorii nadziewane  
sałatką brokułową i posypane  
prażonym słonecznikiem

sałatka z pierożków tortellini  
z ogórkiem konserwowym  
i kukurydzą na bazie majonezu  
z ziołami

sałatka z gyrosem i warzywami

## Śniadanie



dania z uroczystości  
weselnej podane  
na szwedzkim stole

jajka w majonezie

## Poprawiny



### Zupa

żurek staropolski  
na zakwasie  
z kiebasą i jajkiem



### Mięsa

bukiet mięs  
weselnych

siekany sznycel  
wieprzowy z cebulką

grillowana karkówka



### Dodatki

gotowane ziemniaki  
podane z masłem  
i koperkiem

opiekane ćwiartki  
ziemniaka

bukiet surówek

sałatka magnacka  
– Fantazja Kuchcika



### Deser

sałatka owocowa  
z galaretką

wyborny tort  
weselny



### Ciepłe dania

gołąbki w sosie  
grzybowym

barszcz czerwony  
z krokietem

menu

# Szlacheckie

● ○ ○ ○

sobota,  
w okresie  
od kwietnia  
do września

370 zł

## Wesele



### Zupa

rosół z kury złotopiórki  
z domowym makaronem



### Bukiet mięs

karkówka długo pieczona  
podana w jasnym sosie

kotlet de volay z masłem  
ziołowym

pieczone udko z młodego  
kurczęcia

panierowany kotlet schabowy



### Dodatki do dania

ziemniaki gotowane podane  
z masłem i koperkiem

frytki



### Surówki

buraczki serwowane  
z cebulką

surówka  
z kapusty białej

kapusta zasmażana  
sezonowa

ćwikła podawana  
z chrzanem



### Dania ciepłe

płonący szaszłyk serwowany  
z pieczonym ziemniakiem otulonym  
plastrem rumianego boczku

barszcz czerwony gotowany na  
zakwasie podany z krokietami  
z kapuściano – grzybowym  
nadzieniem



### Zimna płyta

galaretki drobiowe z warzywami

śledź z cebulką po wiejsku podany

mięso pieczone po sarmacku

jajka wiejskie położone pod pierzynką  
majonezową

brzoskwinia faszerowana dipem  
twarożkowym z dodatkiem szynki  
konserwowej

pieczywo regionalne



### Sałatki

tradycyjna sałatka jarzynowa  
na bazie majonezu

sałatka śródziemnomorska  
typu greckiego z oliwą ziołową

aromatycznie pokrojone  
pomidory, otulone serowo  
– śmietanową pierzynką

## Śniadanie



dania z uroczystości  
weselnej podane  
na szwedzkim stole

sałatka śledziowa

## Poprawiny



### Zupa

żurek staropolski  
na zakwasie  
z kiebasą i jajkiem



### Mięsa

bukiet mięs  
weselnych

aromatyczny sznycel  
wieprzowy z cebulką  
smażoną

grillowane mięso  
drobiowe



### Dodatki

gotowane ziemniaki  
podane z masłem  
i koperkiem

opiekane ziemniaki  
okraszone spyrką

bukiet surówek



### Deser

sałatka owocowa  
z galaretką

wyborny tort  
weselny



### Ciepłe dania

barszcz czerwony  
z krokietem



# Przebieg współpracy

Organizacja wesela to szereg działań rozłożonych w czasie. W naszej codziennej pracy korzystamy z wieloletniego doświadczenia w zakresie planowania, organizacji i realizacji przyjęć weselnych.

Już od pierwszego spotkania możecie Państwo korzystać z naszego wsparcia i wskazówek. Dokładamy wszelkich starań, aby proces przygotowań był dla Państwa prosty i jednocześnie przyjemny.



## Zapoznanie się z ofertą

Ten krok jest już za Wami!



## Kontakt telefoniczny

W celu umówienia się na prezentację obiektu i rozmowę organizacyjną.

+48 608 412 573



## Rezerwacja sali weselnej

Ustalenie terminu uroczystości.



## Wpłata zadatku

W wysokości 3 000 zł, do 14 dni od dokonania rezerwacji.

Kwota zadatku, zaliczana jest na poczet ceny końcowej.



## Podpisanie umowy

Wybór menu, atrakcji dodatkowych, rezerwacja noclegów, ustalenie scenariusza wesela.

Potwierdzenie obowiązujących cen dla poszczególnych usług – na 6 miesięcy przed weselem.



## Potwierdzenie liczby gości

Potwierdzenie ostatecznej liczby gości weselnych oraz potrzebnych noclegów do godz. 12.00 na 3 dni przed weselem.



## Wesele Poprawiny



## Rozliczenie wesela

Rozliczenie do 3 dni po uroczystości.



# Nagrody i certyfikaty



Orły Branży Ślubnej  
Wybór Konsumentów



Orły Branży Ślubnej  
Wybór Konsumentów



Gulasz z mięsa  
dzika i jelenia



Zwycięzca plebiscytu  
Gazety Wrocławskiej



2016  
Kulinarne Dziedzictwo  
Dolny Śląsk

ponad

# 600

zrealizowanych  
uroczystości weselnych!

## Para Młoda zapewnia we własnym zakresie

dekoracje sali  
szampana do  
pierwszego toastu  
napoje alkoholowe  
zimne napoje  
owoce, ciasta, tort

## Ślub w plenerze

możliwość zorganizowania  
ceremonii ślubu cywilnego  
w Świątyni Ślubów  
w ogrodzie

## Usługi dodatkowe

przystawka do obiadu  
deser

**35 zł / os.**

**35 zł / os.**

misa chlebowa do potraw  
gulaszowych lub żurku

**14 zł / szt.**

stół wiejski

**30 zł / os.**  
nie mniej niż **2200 zł**

kącik sushi

**950 zł / 100 szt.**

wulkany (fajerwerki)

**140 zł / szt.**

lód do taczki

**140 zł**

krzesło chiavarii

**16 zł / szt.**

## Cafe

Standard **w cenie**  
herbata ekspresowa  
kawa sypana i kawa rozpuszczalna

Pakiet Silver **480 zł**  
6 wysokogatunkowych herbat  
kawa bezkofeinowa  
kawa cappuccino  
czekolada rozpuszczalna

Pakiet Gold **820 zł**  
10 wysokogatunkowych herbat  
kawa bezkofeinowa  
kawa cappuccino  
czekolada rozpuszczalna  
kawa 3 w 1  
ekspres do kawy

Ekspres do kawy **480 zł**



## DWOREK GALOSA

Strachocin 8  
57-550 Stronie Śląskie

Wjazd od ul. Kościelnej  
w Stroniu Śląskim.

pon.–pt.: 9.00–18.00  
sob.–nd.: 11.00–14.00

konto bankowe:  
86 9588 0004 4202 4093 2000 0010

Dworek Galosa sp. z o.o.  
Gospodarczy Bank Spółdzielczy w Strzelinie

W tytule przelewu proszę wpisać imiona i nazwiska  
Pary Młodej oraz termin wesela.

KONTAKT:

monika.galos@dworekgalosa.pl  
dworekgalosa.pl

+48 608 412 573