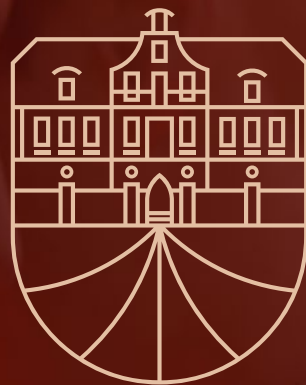




DWOREK GALOSA

• 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.

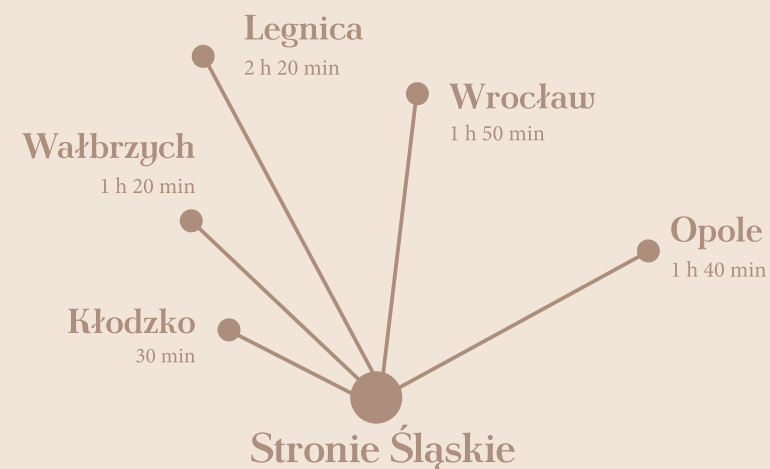
w imieniu całego Zespołu
Monika Galos - właścicielka

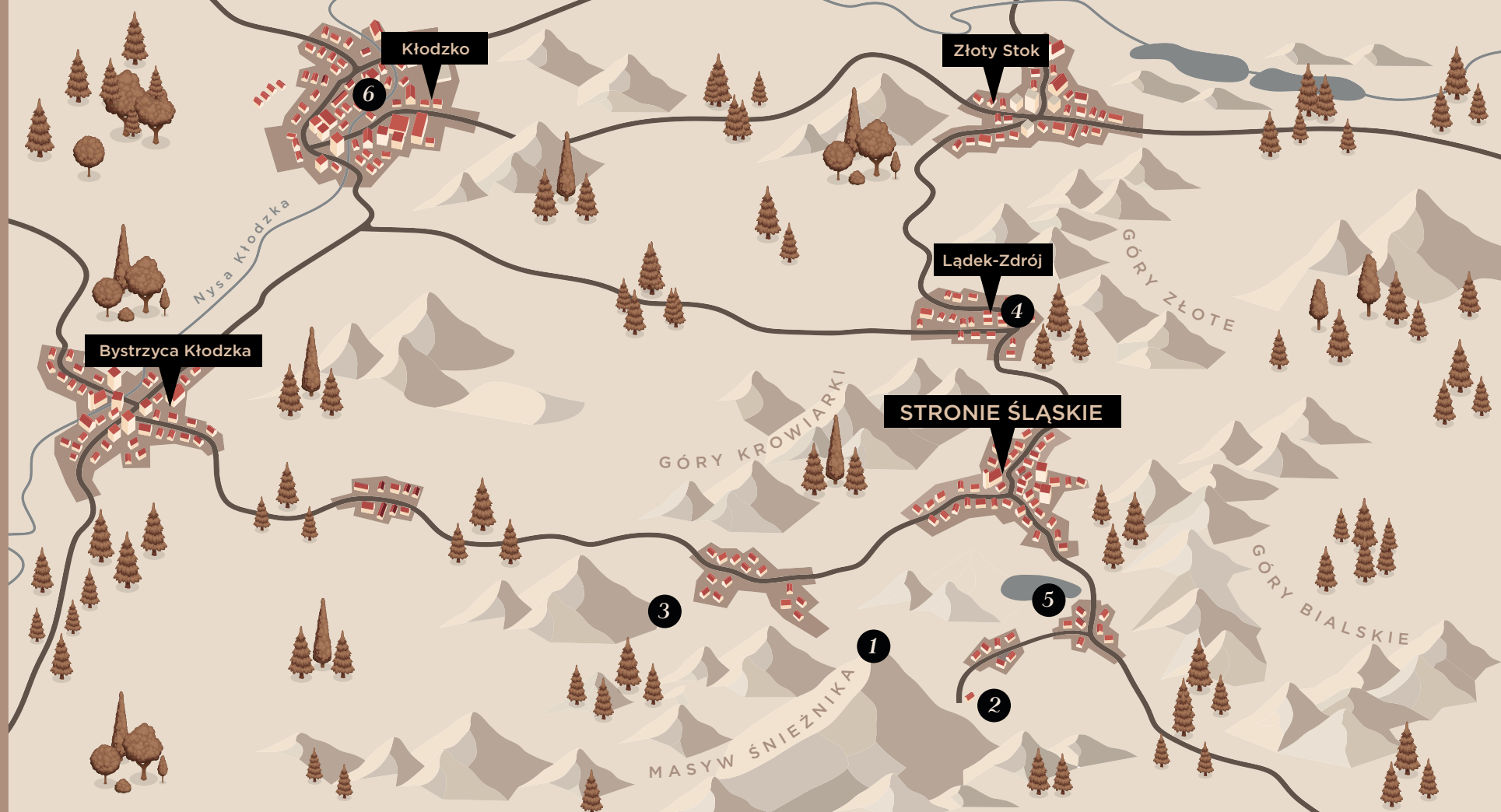


Stronie Śląskie

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

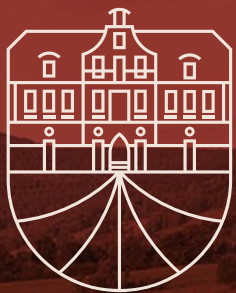
Zalew Stara Morawa

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

160 zł

regularna
cena / os.



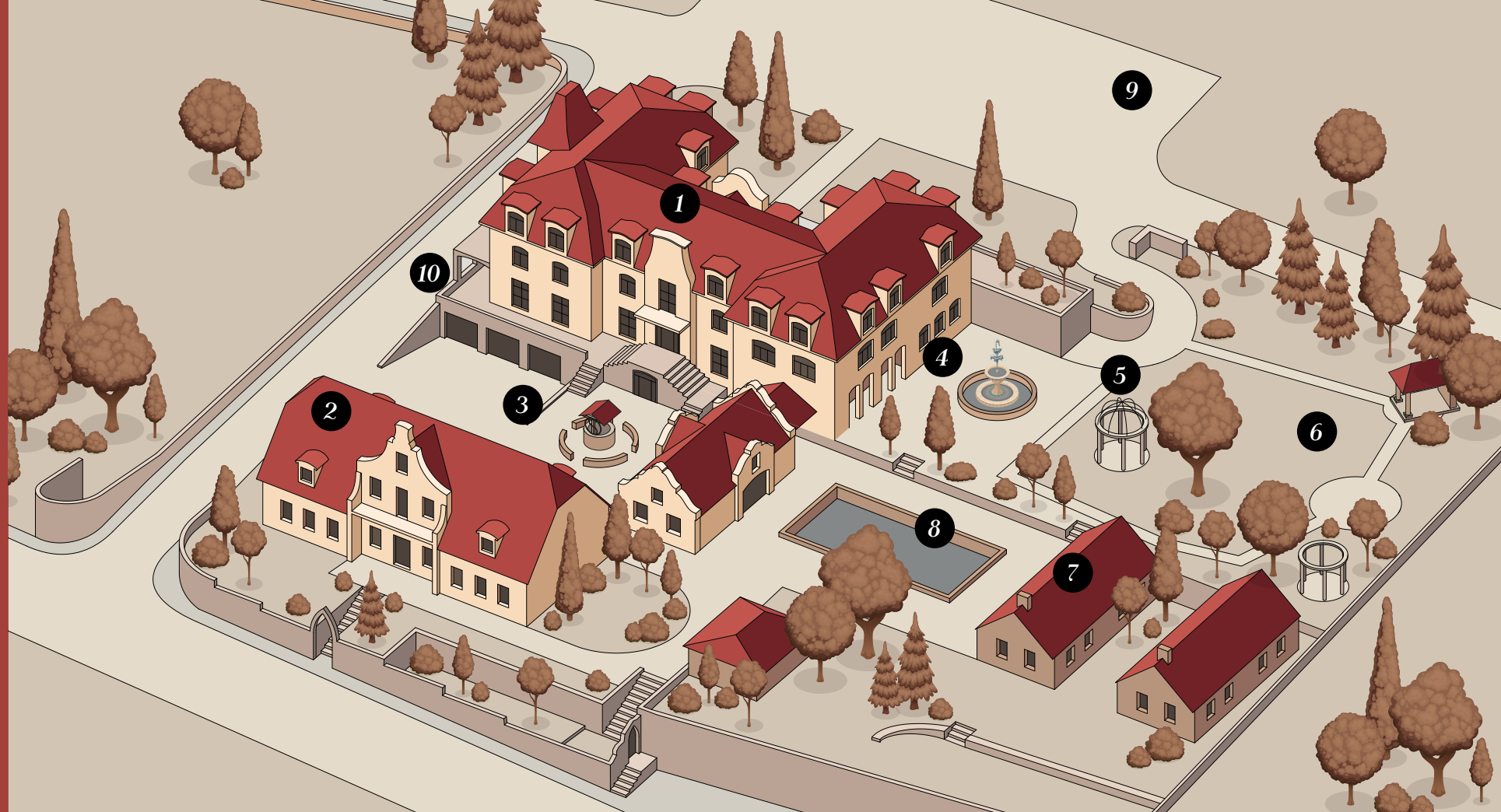
apartament dla
nowożeńców w dniu
ślubu w prezencie

130 zł

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

120 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

ośniete 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:
latarenki, łapacze 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 przeciwiczenia
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
• • • •

520 zł

menu
Dworskie
• • • •

480 zł

menu
Magnackie
• • • •

440 zł

menu
Szlacheckie
• • • •

390 zł

Ceny podane w ofercie zostały skalkulowane w oparciu o potrawy zawarte 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 od 10.00 do 12.00
obiad 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%**



wesele
bez poprawiny
-5% od ceny pakietu



Zadek **4000 zł**
do 14 dni od dokonania
rezerwacji



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

520 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 kaczce

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 Strogonow 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
słodko – 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 kaczkiej 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

sałatka królewska
– Fantazja Mistrza
Kuchni



Deser

sałatka owocowa
z galaretką

wyborny tort
weselny



Ciepłe dania

beef Strogonow

barszcz czerwony
z krokiem



menu

Dworskie

● ● ● ○

sobota,
w okresie
od kwietnia
do września

480 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 Kował 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 łódzki
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: tzatziki, 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 wątróbkowe 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 Szeffowej
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

440 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, kroketami 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 kroketem

menu

Szlacheckie

● ○ ○ ○

sobota,
w okresie
od kwietnia
do września

390 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 4 000 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	45 zł / os.
deser	40 zł / os.
misa chlebowa do potraw gulaszowych lub żurku	20 zł / szt.
stół wiejski	40 zł / os. nie mniej niż 2500 zł
stół śródziemnomorski	3500 zł
kącik sushi	950 zł / 100 szt.
wulkany (fajerwerki)	140 zł / szt.
lód do taczki i drink-baru	160 zł
krzesło chiavarii	20 zł / szt.

Cafe

Standard	w cenie
herbata ekspresowa kawa sypana i kawa rozpuszczalna	
Pakiet Silver	500 zł
6 wysokogatunkowych herbat kawa bezkofeinowa kawa cappuccino czekolada rozpuszczalna	
Pakiet Gold	850 zł
10 wysokogatunkowych herbat kawa bezkofeinowa kawa cappuccino czekolada rozpuszczalna kawa 3 w 1 ekspres do kawy	
Ekspres do kawy	520 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