



Hubertus

Dwór Myśliwski
Brynica



OFERTA WESELNA

na sezon 2026

OFERTA WESELNA

na sezon 2026

Pragnąc spełnić Państwa marzenia o wspaniałym, bajkowym ślubie i weselu, z największą starannością przygotowaliśmy ofertę organizacji przyjęcia weselnego.

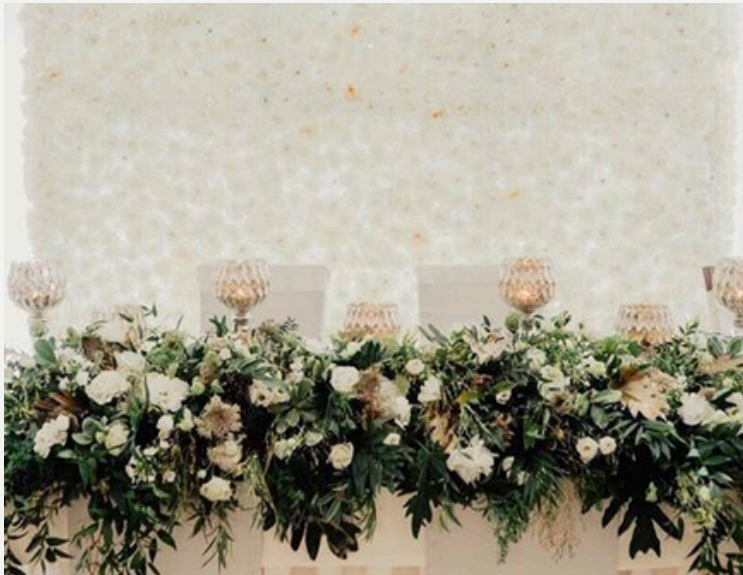
Dwór Myśliwski Hubertus to wyjątkowe miejsce zostało wybudowane i urządzone z dbałością o każdy detal, tak aby spełnić oczekiwania naszych Gości. Położony z dala od miejskiego zgiełku, w cichej i malowniczej okolicy (zaledwie 13 km od centrum Opola), w otoczeniu ogrodu pełnego rododendronów i urokliwego stawu, stanowi prawdziwą oazę spokoju i relaksu.

W ramach pakietu zapewniamy:

- **Wynajem klimatyzowanej sali bankietowej do 120 osób**
- **Uroczyste powitanie chlebem i solą**
- **Toast winem musującym**
- **Szarfy na krzesłach dla wszystkich Gości oraz pokrowce dla Państwa Młodych**
- **Nocleg dla Pary Młodej wraz ze śniadaniem**
- **Doradztwo oraz profesjonalna obsługa**
- **Miejsca parkingowe**
- **Urokliwy i zadbane ogród z miejscem zabaw dla dzieci**
- **Leśny plener do zdjęć**
- **Duży taras oraz dekoracje światłem drzewek tarasowych**



MENU WESELNE I



Uroczyste powitanie chlebem i solą,
Toast winem musującym

Zupa (serwowana w wazie)
Aromatyczny rosół z makaronem

Drugie Danie

(do wyboru 5 rodzajów, serwowane na półmiskach,
po 2,5 porcje na osobę)

Rolada śląska wołowa

Pierś z kurczaka panierowana płatkami
migdałowymi

Tradycyjny kotlet schabowy

Karkówka w sosie własnym z cebulką

De volaille z pietruszką i masełkiem

Kotlet drobiowy Cordon blue

Kotlet drwalski/drwała

Dodatki skrobiowe

Ziemniaki gotowane z wody z koperkiem

Kluski śląskie z sosem pieczeniowym

Surówki (3 pozycje do wyboru)

Modra kapusta na ciepło z wędzonym boczkem

Bukiet warzyw gotowanych

Buraczki czerwone na zimno

Surówka z kapusty pekińskiej

Surówka z białej kapusty

Surówka sezonowa

Stół szwedzki

Owoce lokalne oraz egzotyczne,
w całości i filetowe



MENU WESELNE I



Opolska 12a, 46-024 Brynica
Tel.: +48 509 299 542

Zimna płyta (7 pozycji do wyboru)

- Półmisek mięs pieczonych:
 - karczek nadziewany mięsem mielonym i warzywami
 - boczek rolowany z płatkami pieczarek
 - roladka z kurczaka nadziewana
 - schab ze śliwką i morelą
- Wykwintne tymbaliki drobiowe
- Rolmopsy śledziowe
- Koreczki śledziowe na grzance z serem feta
- Wytrawne ptysie z musem łososiowym
- Kruche babeczki z pastą jajeczną
- Hiszpańskie pierożki z mięsem
- Warzywne pierożki z ciasta filo
- Smalec własnego wyrobu z dziczyzny z ogórkiem kiszonym
- Roladka szpinakowa z wędzonym łososiem
- Patera serów żółtych i pleśniowych, garnirowana orzechami
- Mini tortilla w trzech odsłonach
- Półmisek przekąsek z ciasta francuzkiego
- Jajka faszerowane musem chrzanowym
- Carpaccio z buraka
- Pasztet pieczony z dziczyzny z żurawiną
- Bruschetta
- Tatar ze śledzia
- Sałatka makaronowa z brokułami i szynką
- Sałatka cezar
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka Grecka
- Sałatka Gyros
- Sałatka caprese
- Sałatka z mozzarellą, jajkiem i dipem miodowo-chrzanowym

Wybór pieczywa z masłem

info@dwor-hubertus.com
www.dwor-hubertus.com

MENU WESELNE I



Kolacja I

(do wyboru 3 rodzaje mięs, po 1,5 kawałki na osobę)

- Szaszłyk z kurczaka z boczkiem i warzywami
- Roladka z kurczaka z serem mozzarella i suszonym pomidorem
- Złociste pałeczki z kurczaka
- Filet drobiowy nadziewany szpinakiem i serem feta
- Karczek z grilla w ziołach
- Ziemniaczki pieczone lub Frytki
- Mix sałat z sosem vinegrette



Kolacja II

- Tradycyjny barszcz czerwony z pasztecikami z ciasta francuskiego lub z krokietem (z mięsem, z kapustą i grzybami)

Napoje

(bez ograniczeń, przez cały czas trwania przyjęcia)

- Woda niegazowana z miętą i cytryną
- Kawa/Herbata
- Soki owocowe
- Napoje gazowane(pepsi, mirinda, 7up)



Dzieci do lat 3 - za darmo

Dzieci w wieku 3-8 lat 50% kwoty

Od 40 do 60 osób cena wyższa o 10 zł/os

MENU WESELNE II



Uroczyste powitanie chlebem i solą
Toast winem musującym

Zupa

Aromatyczny rosół podawany z domowym

Drugie Danie

(do wyboru 5 pozycji, serwowane na półmiskach,
po 2,5 porcje/os)

Kurczak z camembertem i żurawiną

Filet drobiowy w chruście serowej

Schab w sosie myśliwskim

Tradycyjny kotlet schabowy

Kotlet drwaliński

(Do wyboru 1- 2 pozycje)

Gulasz z sarny/dzika

Rolada śląska wołowa

Bitki z dzika/sarny w sosie

Kotlety mielone z dziczyzny w sosie pieczarkowym

Filet z soli w panierce

Dodatki skrobiowe (2 pozycje do wyboru)

Kluski śląskie z sosem pieczeniowym

Ziemniaki gotowane z wody z koperkiem

Puree z masełkiem

Frytki domowe

Surówki (3 pozycje do wyboru)

Modra kapusta na ciepło z wędzonym boczkiem

Marchewka z groszkiem na ciepło

Buraczki czerwone na zimno

Surówka z kapusty pekińskiej

Surówka z białej kapusty

Surówka sezonowa

MENU WESELNE II



Ciasto (do wyboru 4 rodzaje)

ciasto z galaretką, jabłecznik, sernik ,
makowiec, rumowe, ciasto cytrynowe,
orzechowe, zw, kokosowe z mascarpone

Zimna płyta (8 pozycji do wyboru)

- Półmisek mięs pieczonych:
 - karczek nadziewany mięsem mielonym i warzywami
 - boczek rolowany z płatkami pieczarek
 - roladka z kurczaka nadziewana
 - schab ze śliwką i morelą
- Wykwintne tymbaliki drobiowe
- Rolmopsy śledziowe
- Koreczki śledziowe na grzance z serem feta
- Wytrawne ptysie z musem łososiowym
- Kruche babeczki z pastą jajeczną
- Hiszpańskie pierożki z mięsem
- Warzywne pierożki z ciasta filo
- Smalec własnego wyrobu z dziczyzny z ogórkiem kiszonym
- Roladka szpinakowa z wędzonym łososiem
- Patera serów żółtych i pleśniowych, garniowana orzechami
- Mini tortilla w trzech odsłonach
- Półmisek przekąsek z ciasta francuzkiego
- Jajka faszerowane musem chrzanowym
- Carpaccio z buraka
- Pasztet pieczony z dziczyzny z żurawiną
- Bruschetta
- Tatar ze śledzia
- Mini tatar wołowy

MENU WESELNE II



- Sałatka makaronowa z brokułami i szynką
- Sałatka cezar
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka Grecka
- Sałatka Gyros
- Sałatka caprese
- Sałatka z mozzarellą, jajkiem i dipem miodowo-chrzanowym

Wybór pieczywa z masełkiem

Kolacja I

(do wyboru, serwowane na półmiskach,
po 1,5 kawałki na osobę)

Pieczone udko z kaczki z jabłkami
oraz żeberka wieprzowe duszone w sosie własnym,
podawane z ziemniaczkami
po zbójnicku i kapustą białą zasmażaną

Polędwiczki wieprzowe w sosie pieprzowym oraz
szaszłyki z indyka z warzywami, podawane
z ziemniaczkami po zbójnicku i mix sałat z sosem
vinegrette

Kolacja II

(nie obejmuje cenę pakietu)

Udziec lub dzik pieczony w całości z
dodatkami (kaszą jęczmienną, warzywami,
pieczarkami oraz ziemniakami pieczonymi)
na ciepło, krojony przez obsługę,
podawany z dipem czosnkowym



MENU WESELNE II

Kolacja III

Tradycyjny barszcz czerwony z pasztecikami z ciasta francuskiego lub z krokietem (z mięsem, z kapustą i grzybami)

Napoje

(bez ograniczeń, przez cały czas trwania przyjęcia)

Woda niegazowana z miętą i cytryną

Kawa/Herbata

Soki owocowe

napoje gazowane(pepsi, mirinda, 7up)



Dzieci do lat 3 - za darmo

Dzieci w wieku 3-8 lat 50%kwoty

Od 40 do 60 osób cena wyższa o 10 zł/os

MENU NA POPRAWINY

Propozycja I Poprawiny tradycyjne

Zupa (do wyboru)
Żurek z jajkiem i kiełbasą
Barszczyk biały

Danie Główne(do wyboru)
Filet z kurczaka panierowany
Kotlet schabowy

Kluski śląskie
Ziemniaczki pieczone
Zestaw surówek

Napoje

Kawa/herbata-bez ograniczeń
Woda niegazowana z miętą i cytryną,
Soki owocowe- bez ograniczeń
Napoje gazowane- 1l/os

-Drugie danie podawane wraz z
mięśami z dnia pierwszego

-Ciasto oraz zimna płyta z dnia
pierwszego są serwowane na stole
szwedzkim

Napoje

Kawa/herbata
Woda niegazowana z miętą/cytryną
Soki owocowe-bez ograniczeń
Napoje gazowane- 1l/os

Propozycja II Poprawiny Grillowe

Zupa (do wyboru)
Żurek z jajkiem i kiełbasą
Barszczyk biały

Dania z grillu
Karczek marynowany w ziołach
Kiełbaska grillowa
Skrzydełka
Boczek
Warzywa grillowane

Dodatki skrobiowe
Ziemniaczki pieczone

Dodatki

Sosy zimne
Marynaty
Masełko
Smalec Dworu Hubertus
Wybór pieczywa

Mięsa z obiadu i kolacji oraz zimna płyta
z dnia poprzedniego

Napoje

Kawa/herbata
Woda niegazowana z miętą/cytryną
Soki owocowe-bez ograniczeń
Napoje gazowane- 1l/os

DODATKOWA INFORMACJA:

Alkohol oraz ciasta mogą być dostarczone we własnym zakresie, jak również mogą być zakupione w naszej restauracji. po preferencyjnych cenach.

Piwo oraz napoje bezalkoholowe są serwowane wyłącznie przez nasz lokal.

Do Państwa dyspozycji oddajemy łącznie 22 miejsca noclegowe:

- 6 świeżo wyremontowanych pokoi dwuosobowych,
- 5 nowo wybudowanych domków ogrodowych dwuosobowych
- 1 nowo wybudowany domek czteroosobowy.

Dodatkowo istnieje możliwość trzech dostawek do pokoi.

Przy zapotrzebowaniu na większą ilość miejsc noclegowych współpracujemy z ośrodkami znajdującymi się w pobliżu.

Gwarancją rezerwacji terminu jest bezzwrotna przedpłata w wysokości - 2000 zł.

Oferujemy możliwość organizacji ceremonii zaślubin w plenerze.

Na życzenie Klienta menu może ulec modyfikacjom.

Na życzenia Klienta przygotowujemy dania wegetariańskie, wegańskie oraz bezglutenowe.

Ciasto lub stół wiejski gratis *dla wesel organizowanych w tygodniu.*

Nie uczestniczy w systemie kaucyjnym.

Napoje sprzedawane w lokalu przeznaczone są wyłącznie do spożycia na miejscu.

Minimalna liczba osób w weekendy- 60

Minimalna liczba osób w tygodniu - 40