



Wesele w Dworze Kukuczka

OFERTA NA ROK 2027

Niesamowite widoki





Pyszne jedzenie



Bogata oferta cukiernicza



Profesjonalna obsługa kelnerska

W naszym obiekcie znajdują się dwie sale weselne

Sala z antresolą – od 140 do 200os

Przestronna, jasna z przepięknymi widokami na krajobraz Beskidów . Dwupoziomowa sala idealnie sprawdzi się jako sala weselna. Wykończenie wnętrza przez naturalne materiały takie jak drewno, kamień, szkło tworzą harmonię z malowniczymi widokami za oknem. Sala pomieści maksymalnie 200 osób lecz rozstawienie stolików na dwóch piętrach tworzy intymny klimat i sprawia, że pozostaje bardzo dużo miejsca do tańczenia.

Sala Zbójecka – do 140os

Kameralna z widokiem na panoramę Beskidów stanowi niezależną salę od reszty budynku i posiada oddzielne wejście, które bezpośrednio prowadzi na plac zabaw. Posiadamy udogodnienia takie jak profesjonalne nagłośnienie, oświetlenie oraz duży, drewniany parkiet. Pomieści maksymalnie 150 osób. Elementami wystroju są 3 piękne obrazy miejscowego malarza, przedstawiające krajobrazy oraz historię Beskidzkiej Trójwsi zawieszone w otoczeniu 100-letniej cegły i drewna nadają Sali wyjątkowy klimat.



Dwór Kukuczka Restauracja



PANORAMO . PL - Wirtualne Spacery

maj 2023



Po kliknięciu linka, możesz wybrać różne sceny i sale!



Już teraz możesz zwiedzić nasz lokal klikając ten link:

<https://goo.gl/maps/vhF4kT6LfS3b5yes8>



Sala z antresolą



Sala z antresolą



Sala zbójecka



Sala zbójecka



Sala zbójecka

Oferty menu

W 2027 roku w naszej ofercie
mogą Państwo znaleźć 3 różne
oferty menu, zostały stworzone
na bazie doświadczenia z
poprzednich 350 wesel!

➤ **Menu nr. 1 cena 355zł**

Obiad podawany na paterach

Deser do wyboru

Zimne przekąski w formie bufetu

Kolacja 1 Podawana na paterach

Kolacja 2 Porcjowana

Napoje bezalkoholowe bez limitu

➤ **Menu nr. 2 cena 380zł**

Obiad podawany na paterach

Deser do wyboru

Zimne przekąski w formie bufetu

Kolacja 1 Porcjowana

Kolacja 2 Porcjowana

Kolacja 3 W wazach na środek stołu

Napoje bezalkoholowe bez limitu

➤ **Menu nr. 3 cena 390zł**

Obiad podawany na paterach

Deser do wyboru

Zimne przekąski w formie bufetu

Kolacja 1 Podawana na paterach

Kolacja 2 Porcjowana

Kolacja 3 W wazach na środek stołu

Napoje bezalkoholowe bez limitu

**W każdym menu istnieje
podanie kolacji w formie
szwedzkiego stołu.**

Menu 1



ZUPY

(jedna do wyboru)

- Rosół drobiowo wołowy
- Kwaśnica
- Rosół jagnięcy (dopłata 5zł)

DANIE GŁÓWNE

(4 pozycje do wyboru)

- Roladka z karczku z pieczarkami
- Kotlet schabowy
- Kotlet drobiowy
- De volaille
- Roladki drobiowe w płatkach kukurydzianych
- Kule drobiowe z brokułami
- Filet z kurczaka zapiekany z mozzarellą
- Grillowana pierś z kurczaka
- Schab nadziewany szynką i serem
- Szaszłyk wieprzowy z karczku (boczek, cebula)
- Rolada wołowa
- Miruna panierowana (ryba)
- Udko z kaczki (dopłata 10zł/os)
- Pieczona jagnięcina (dopłata 15zł/os)

Ziemniaki

kluski lub frytki

sos pieczeniowy lub grzybowy

(3 rodzaje do wyboru)

- Kapusta czerwona gotowana
- Surówka z białej kapusty
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Surówka z marchewki
- Buraczki
- Mizeria
- Warzywa gotowane

DESER

Do wyboru:

- Szarlotka z gałką lodów waniliowych
- Lody z konfiturą malinową
- Tort weselny (dopłata 13zł)

Kawa, herbata bez ograniczeń



MENU I

- (12 do wyboru)
 - Deska wędlin
 - Deska serów(wege)
 - Bukiet owoców(wegan)
 - Śledź w śmietanie
 - Koreczki śledziowe
 - Jajka w sosie tatarskim
 - Jajka z pastą i lososiem
 - Ryba opiekana a zalewie
- Finger foods z rybami (łosoś, szprotka, tuńczyk)
 - Torcik z tuńczyka i jajka (wege)
 - Tatar wołowy
- Galaretka z nóżek wieprzowych
 - Tymbaliki drobiowe
 - Tymbaliki wegetariańskie(wege)
 - Szynka z chrzanem w galarecie
- Tortilla mix (łosoś, szynka, kurczak)
- Polędwiczka wieprzowa z konfiturą owocową
 - Nuggetsy z sosem czosnkowym
- Tortilla z warzywami i serkiem(wege)
 - Hummus z warzywami(wegan)
- Bruschetta z pomidorami i czosnkiem(wegan)
 - Mini szaszłyki caprese (wege)
 - Mini burgery wołowe
- Bułeczka bao z szarpanym mięsem
- Talerz włoskich przekąsek (dopłata 5zł)
- Krewetka na batatcie (dopłata 5zł)
- Vitello tonato (dopłata 5zł)

KOLACJA 1 (OPCJONALNIE W BUFECCIE)

- Roladka drobiowa z serem i szpinakiem
- Schab z camembertem i boczkiem
- Pieczony karczek w sosie własnym
- Pieczony dramstick z kurczaka
- Pierogi jagnięce (opcjonalnie dopłata 10zł)
- Ziemniaki opiekane
- Ryż z warzywami w curry
- Sałatka grecka
- Surówka coleslaw

KOLACJA 2 (OPCJONALNIE W BUFECCIE)

(Jedna do wyboru):

- Barszcz z krokietem
- Bogracz wieprzowy z kluseczkami
- Żurek śląski z kiebasą i jajkiem
- Kwaśnica z zimniakami i mięsem
- Gulasz z jelenia (dopłata 10zł)

BUFETY

- (2 do wyboru):
 - Sałatka ryżowa z warzywami i majonezem
 - Tradycyjna sałatka jarzynowa
 - Sałatka burak, feta, orzech
 - Sałatka szopska z serem feta
 - Sałatka z tortellini
 - Sałatka z kurczakiem w sosie vinegret
 - Sałatka z ananasem i szynką

CENA
355ZŁ/OS

Soki w karafkach woda w karafkach na stołach
cola zero, cola, fanta, sprite w lodówce przy barze do dyspozycji gości.



Menu 2



ZUPY

(jedna do wyboru)

- Rosół drobiowo wołowy
- Kwaśnica
- Rosół jagnięcy (dopłata 5zł)

DANIE GŁÓWNE

(4 pozycje do wyboru)

- Roladka z karczku z pieczarkami
- Kotlet schabowy
- Kotlet drobiowy
- De volaille
- Roladki drobiowe w płatkach kukurydżianych
- Kule drobiowe z brokułami
- Filet z kurczaka zapiekany z mozzarellą
- Grillowana pierś z kurczaka
- Schab nadziewany szynką i serem
- Szaszłyk wieprzowy z karczku (boczek, cebula)
- Rolada wołowa
- Miruna panierowana (ryba)
- Udko z kaczki (dopłata 10zł/os)
- Pieczona jagnięcina (dopłata 15zł/os)

Ziemniaki

kluski lub frytki

sos pieczeniowy lub grzybowy

(3 rodzaje do wyboru)

- Kapusta czerwona gotowana
- Surówka z białej kapusty
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Surówka z marchewki
- Buraczki
- Mizeria
- Warzywa gotowane

DESER

Do wyboru:

- Szarlotka z gałką lodów waniliowych
- Lody z konfiturą malinową
- Tort weselny (dopłata 13zł)

Kawa, herbata bez ograniczeń



MENU 2

- (12 do wyboru)
- Deska wędlin
- Deska serów(wege)
- Bukiet owoców(wegan)
- Śledź w śmietanie
- Koreczki śledziowe
- Jajka w sosie tatarskim
- Jajka z pastą i lososiem
- Ryba opiekana a zalewie
- Finger foods z rybami (łosoś, szprotka, tuńczyk)
- Torcik z tuńczyka i jajka (wege)
- Tatar wołowy
- Galaretkę z nóżek wieprzowych
- Tymbaliki drobiowe
- Tymbaliki wegetariańskie(wege)
- Szynka z chrzanem w galarecie
- Tortilla mix (łosoś, szynka, kurczak)
- Polędwiczka wieprzowa z konfiturą owocową
- Nuggetsy z sosem czosnkowym
- Tortilla z warzywami i serkiem(wege)
- Hummus z warzywami(wegan)
- Bruschetta z pomidorami i czosnkiem(wegan)
- Mini szaszłyki caprese (wege)
- Mini burgery wołowe
- Bułeczka bao z szarpanym mięsem
- Talerz włoskich przekąsek (dopłata 5zł)
- Krewetka na batatcie (dopłata 5zł)
- Vitello tonato (dopłata 5zł)

BUFETY

(2 do wyboru):

- Sałatka ryżowa z warzywami i majonezem
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka burak, feta, orzech
- Sałatka szopska z serem feta
- Sałatka z tortellini
- Sałatka z kurczakiem w sosie vinegret
- Sałatka z ananasem i szynką

KOLACJA 1

(Jedno do wyboru):

- Roladka drobiowa sous vide owinięta w szynkę parmeńską, puree z parmezanem, brokuły gotowane, sos śmietanowy.
- Polędwiczka wieprzowa, glazurowany burak, ziemniaki puree, sos tymiankowy
- Udko z kaczki, czerwona kapusta z żurawiną, gnocchi, sos pieczeniowy
- Filet z kurczaka ze skórą, ratatouille, ziemniaki, sos truflowy
- Pieczony łosoś, puree z parmezanem, marynowana cukinia, sos śmietanowy

KOLACJA 2

(Jedno do wyboru):

- Kotlet schabowy, ziemniaki, kapusta zasmażana
- Roladka drobiowa z serem i szynką (cordon bleu), frytki, colesław
- Grillowana pierś z kurczaka sous vide, ryż z curry z warzywami, sos śmietanowy
- Placki z gulaszem
- Karczek z grilla, ziemniaki opiekane, fasolka szparagowa, sos pieprzowy

KOLACJA 3 (OPCJONALNIE W BUFECIE)

(Jedna do wyboru):

- Barszcz z krokietem
- Bogracz wieprzowy z kluseczkami
- Żurek śląski z kiełbasą i jajkiem
- Kwaśnica z ziemniakami i mięsem
- Gulasz z jelenia (dopłata 10zł)

CENA
380ZŁ/OS

Soki w karafkach woda w karafkach na stołach
cola zero, cola, fanta, sprite w lodówce przy barze do dyspozycji gości.



Menu 3



ZUPY

(jedna do wyboru)

- Rosół drobiowo wołowy
- Kwaśnica
- Rosół jagnięcy (dopłata 5zł)

DANIE GŁÓWNE

(4 pozycje do wyboru)

- Roladka z karczku z pieczarkami
- Kotlet schabowy
- Kotlet drobiowy
- De volaille
- Roladki drobiowe w płatkach kukurydzianych
- Kule drobiowe z brokułami
- Filet z kurczaka zapiekany z mozzarellą
- Grillowana pierś z kurczaka
- Schab nadziewany szynką i serem
- Szaszłyk wieprzowy z karczku (boczek, cebula)
- Rolada wołowa
- Miruna panierowana (ryba)
- Udko z kaczki (dopłata 10zł/os)
- Pieczona jagnięcina (dopłata 15zł/os)

Ziemniaki

kluski lub frytki

sos pieczeniowy lub grzybowy

(3 rodzaje do wyboru)

- Kapusta czerwona gotowana
- Surówka z białej kapusty
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Surówka z marchewki
- Buraczki
- Mizeria
- Warzywa gotowane

DESER

Do wyboru:

- Szarlotka z gałką lodów waniliowych
- Lody z konfiturą malinową
- Tort weselny (dopłata 13zł)

Kawa, herbata bez ograniczeń



MENU 3

- (12 do wyboru)
 - Deska wędlin
 - Deska serów(wege)
 - Bukiet owoców(wegan)
 - Śledź w śmietanie
 - Koreczki śledziowe
 - Jajka w sosie tatarskim
 - Jajka z pastą i lososiem
 - Ryba opiekana a zalewie
- Finger foods z rybami (łosoś, szprotka, tuńczyk)
 - Torcik z tuńczyka i jajka (wege)
 - Tatar wołowy
 - Galaretka z nóżek wieprzowych
 - Tymbaliki drobiowe
 - Tymbaliki wegetariańskie(wege)
 - Szynka z chrzanem w galarecie
 - Tortilla mix (łosoś, szynka, kurczak)
- Polędwiczka wieprzowa z konfiturą owocową
 - Nuggetsy z sosem czosnkowym
- Tortilla z warzywami i serkiem(wege)
 - Hummus z warzywami(wegan)
- Bruschetta z pomidorami i czosnkiem(wegan)
 - Mini szaszłyki caprese (wege)
 - Mini burgery wołowe
 - Bułeczka bao z szarpanym mięsem
- Talerz włoskich przekąsek (dopłata 5zł)
 - Krewetka na batatie (dopłata 5zł)
 - Vitello tonato (dopłata 5zł)

KOLACJA 1 (OPCJONALNIE W BUFECE)

- Roladka drobiowa z serem i szpinakiem
- Schab z camembertem i boczkiem
- Pieczony karczek w sosie własnym
- Pieczony dramstick z kurczaka
- Pierogi jagnięce (opcjonalnie dopłata 10zł)
- Ziemniaki opiekane
- Ryż z warzywami w curry
- Salatka grecka
- Surówka coleslaw

KOLACJA 2

(Jedno do wyboru):

- Kotlet schabowy, ziemniaki, kapusta zasmażana
- Roladka drobiowa z serem i szynką (cordon bleu), frytki, coleslaw
- Grillowana pierś z kurczaka sous vide, ryż z curry z warzywami, sos śmietanowy
- Placki z gulaszem
- Karczek z grilla, ziemniaki opiekane, fasolka szparagowa, sos pieprzowy

KOLACJA 3 (OPCJONALNIE W BUFECE)

(Jedna do wyboru):

- Barszcz z krokietem
- Bogracz wieprzowy z kluseczkami
- Żurek śląski z kiełbasą i jajkiem
- Kwaśnica z ziemniakami i mięsem
- Gulasz z jelenia (dopłata 10zł)

Soki w karafkach woda w karafkach na stołach
cola zero, cola, fanta, sprite w lodówce przy barze do dyspozycji gości.

CENA
390ZŁ/OS



Dodatkowe atrakcje kulinarne

KOLACJA REGIONALNA

Kaszanka

Placki z skwarkami

Golonka wieprzowa

Wędzonka na ciepło

Kapusta regionalna

Duszonki

W przypadku zamiany kolacji nr 1
dopłata 10zł/os – dotyczy menu nr
1 oraz menu nr 3.

W przypadku zamiany kolacji nr 1
dopłata 20zł/os- dotyczy menu nr 2

Smaki Regionu!



Grillowanie w ogrodzie (live cooking):

Do wyboru 4 pozycje:

Kiełbasa domowa Dwór Kukuczka

Kaszanka

Grillowany karczek

Szaszłyk drobiowy

Szaszłyk wieprzowy

Szaszłyk wegański

Mini burgery wołowe

Kofty wołowo-wieprzowe

Dodatki:

Ziemniaki opiekane

Chleb

Ketchup, musztarda, chrzan

Salatka grecka

Ogórki kiszone

W przypadku zamiany kolacji nr 1 na grilla
dopłata 15zł/os – dotyczy menu nr 1 oraz
menu nr 3.

W przypadku zamiany kolacji nr 1 na grilla
dopłata 30zł/os- dotyczy menu nr 2



Świniak na sali:

Świniak pieczony w całości serwowany na środku Sali przez kucharzy, podawany z kapustą regionalną i kaszą.

W przypadku zamiany kolacji nr 1 dopłata 15zł/os – dotyczy menu nr 1 oraz menu nr 3.

W przypadku zamiany kolacji nr 1 dopłata 25zł/os- dotyczy menu nr 2





Swojski stół:
Wędliny z naszej
masarni
oraz lokalne sery

Cena: 20zł/os



Świńska kita
wędzona
podana w
całości,
smalec, ogórek
kiszony

Cena: 800zł



Cukiernia w Dworze Kukuczka

Torty weselne

Nasze cukierniczki, pieką różnego rodzaju torty, które mogą zostać udekorowane tak jak młoda para sobie zażyczy.

Katalog tortów dostępny na naszej stronie:

www.dworkukuczka.pl

Zakładka cukiernia-> katalog tortów



Monodesery:

Dostępne smaki:

- truskawka
- mango
- czekolada
- rafaello
- wanillia cytryna
- czarna porzeczka
- pistacja

Cena 18zł/szt



Nasze ciasta:

- Ciasto miodowo orzechowe
- Snickers
- Bounty
- Szarlotka
- Szarlotka z bezą
- Sernik tradycyjny
- Sernik czekoladowy
- Brzoskwiowe
- Torcik czekoladowy
- Agrestowa chmurka
- Malinowa chmurka
- Ciasto marchewkowe
- Torcik truskawkowy (bezglutenowe)
- Ciasto słonecznikowe
- Tiramisu
- Wuzetka
- Red velvet

Cena za kawałek 14zł/kawałek
(jedno ciasto ma 14 kawałków)



Słodki stół:

- Tiramisu
- Snickers
- Panna cotta
- Makaroniki
- Mus czekoladowy z wiśnią
- Nasiona chia z mango
- Muffin czekoladowy
- Cake pops
- Babeczki marchewkowe
- Red velvet
- Tartaleki lemon curd
- Tartaletki bounty
- Ptysie
- Szpinakowe
- Czekoladowa śliwka
- Serniczek mango lub malina
- Gniazda bezowe z musem porzeczkowym
- Gniazda bezowe z musem mango

Cena za szt 12zł/szt



Pakiet słodkości kawałek ciasta/os, finger food/os



Cena 22zł/os

Alkohole

Opłata korkowa

Wniesienie własnego alkoholu bez limitu:

Jednorazowa opłata korkowa 900zł

W przypadku zakupu alkoholu z naszej oferty opłata korkowa nie obowiązuje.

Ceny alkoholi ustalane są indywidualnie.

Barman na weselu:

Do dyspozycji gości, może znaleźć się również barman serwujący drinki, które są rozliczane po weselu od wypitej sztuki.

Karta drinków jest ustalana indywidualnie przed weselem z młodą parą.



Dodatkowe usługi

Dekoracje sali:

Nasze dekoratorki wykonują najwyższej klasy dekoracje, posiadamy ogromną bazę wyposażenia, przez co możemy dopasować dekoracje do Państwa gustu.

Kompozycje kwiatowe mogą przybrać różną postać od wiązanek po duże kompozycje na stojak czy też wieńce.

Osoba kontaktowa:

Anna Kukuczka
601660693
ania@dworkukuczka.pl



Ślub w plenerze:

W naszej ofercie są również śluby cywilne z widokiem na Beskidy.

W cenę oferty wchodzi:

- Przygotowanie 40 miejsc siedzących dla gości.

- Przygotowanie oraz udekorowanie gloriety, gdzie odbywa się ceremonia.

- Biały dywan dla młodej pary.

Cena 1800zł



Pokoje dla gości:

W naszym obiekcie oferujemy 6 pokoi dwuosobowych z możliwościami dostawek, wszystkie pokoje w wysokim standardzie z osobną łazienką.

Dysponujemy także nowoczesnym apartamentem składającym się z przestronnej sypialni, pokoju dziennego i w pełni wyposażonej łazienki. Wszystkie proponowane przez nas pokoje posiadają klimatyzację.

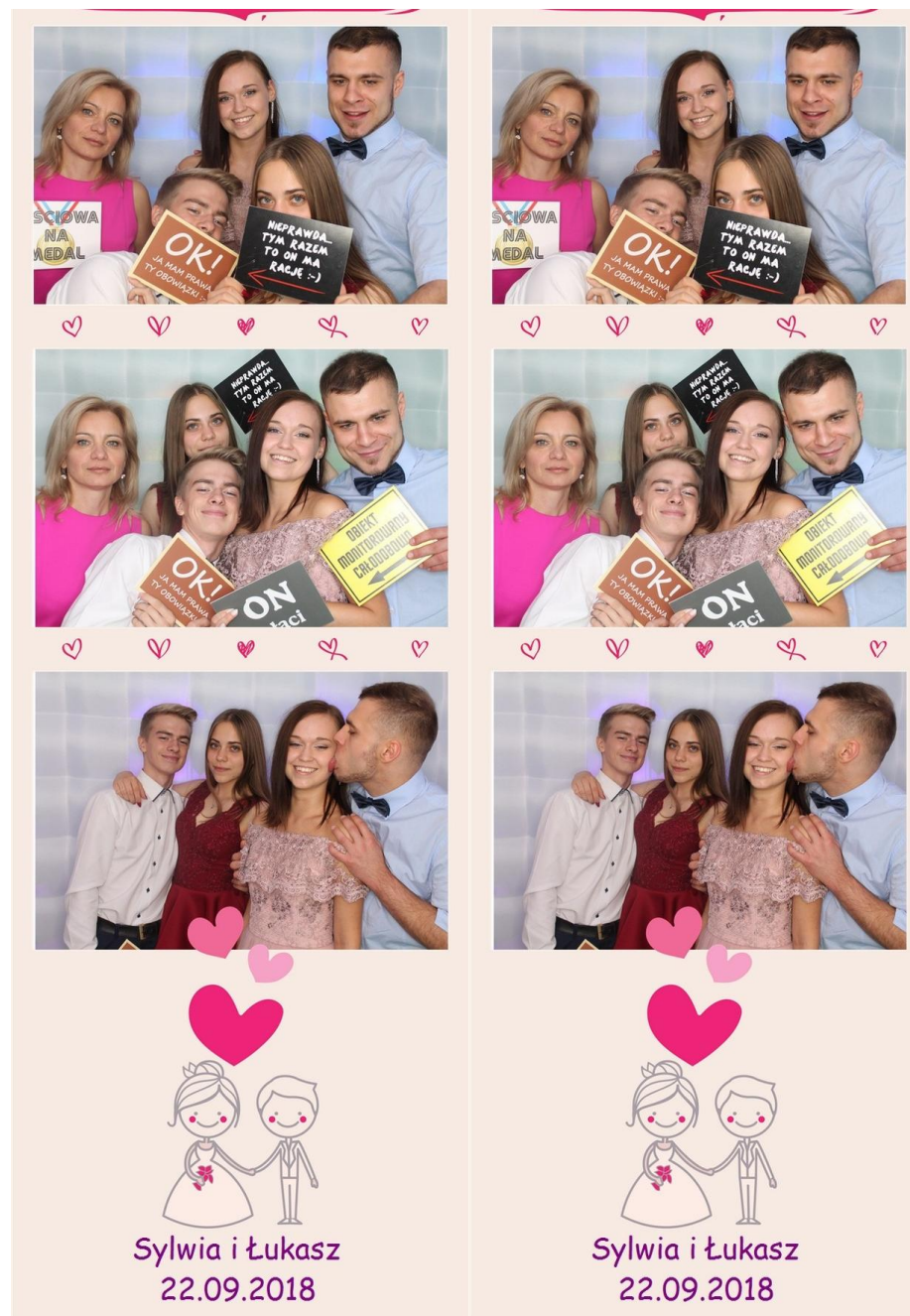


Fotobudka:

Zdjęcia w formacie 5x15cm

Wydruk dwóch kopii za jednym razem!!!

- 1h zdjęć bez limitu 450zł
- 2h zdjęć bez limitu 650zł
- 3h zdjęć bez limitu 800zł



Napis LOVE:

Posiadamy w ofercie rustykalny napis LOVE, który świetnie wpisuje się w klimat naszego lokalu.

Cena 300zł



Szeroka oferta
giftów dla gości
i rodziców.

Katalog
znajdziesz w
zakładce wesela
na naszej stronie
internetowej.



Nasze promocje %

Promocje dla wszystkich młodych par!

- Ceny za dzieci: do lat 3 bezpłatnie, do lat 10 połowa ceny.
- Młodej parze w noc poślubną udostępniamy nasz apartament w prezencie.
- Pokoje znajdujące się w naszym obiekcie 30% taniej dla gości weselnych.
- Uwzględniamy wszystkie diety gości bez dodatkowej opłaty.
- Na Sali zbójeckiej udostępniamy bezpłatnie projektor wraz z ekranem.

Promocje dla wesel powyżej 70 osób dorosłych.

- Wesele w okresie od początku listopada do końca marca -10%.
- Wesele w dni robocze od poniedziałku do czwartku 5% zniżki.
- Od poniedziałku do czwartku w dni robocze opłata korkowa nie obowiązuje.

Zapraszamy do kontaktu

Osoba odpowiedzialna:

Bartłomiej Kukuczka

Manager restauracji

Tel.: 724244226

Email: biuro@dworkukuczka.pl

