



OFERTA WESELNA 2026/2027 R.

Dwór Kościuszko

Hotel Dwór Kościuszko z 21 pokojami i restauracją mieści się
w polskim dworze z XVIII w.

Położony jest w zespole parkowo-dworskim odległym 3,5 km od Starego Miasta.

To tutaj w roku 1794 kwaterował generał Tadeusz Kościuszko.

Każdy pokój na swój niepowtarzalny charakter, podkreślony przez
indywidualną aranżację wnętrza, na pewno będzie wspaniałym dodatkiem
do Państwa przyjęcia.

Sale pod przyjęcia i wesela są urokliwe w klimacie dworskim.

Marzycie o weselu pełnym smaku, klasy i niezapomnianej atmosfery?
Dwór Kościuszko w Krakowie to miejsce, w którym tradycja spotyka się
z nowoczesnością, a każda uroczystość zyskuje niepowtarzalny charakter.

Zadbamy o każdy szczegół.



WESELA OD 70 OSÓB

W RAMACH KOMPLEKSOWEJ USŁUGI ZAPEWNIAMY:	W CENĘ KAŻDEGO ZESTAWU WLICZONE SĄ:
<ul style="list-style-type: none">• Sale o łącznej powierzchni• Stoły prostokątne oraz krzesła (istnieje możliwość stołów okrągłych za dopłatą)• monitoring na całym obiekcie<ul style="list-style-type: none">• 20 miejsc parkingowych• odrębne menu dla wegetarian i osób z alergiami pokarmowymi<ul style="list-style-type: none">• ogródek oraz patio	<ul style="list-style-type: none">• Powitalna lampka wina musującego na powitanie gości• Białe obrusy, białe serwetki, dekoracja krzeseł<ul style="list-style-type: none">• Świeczniki• Opłata ZAİKS, media<ul style="list-style-type: none">• Klimatyzacja<ul style="list-style-type: none">• Wi-Fi• Rzutnik, mikrofon• Profesjonalna i miła obsługa• Darmowa degustacja menu dla Pary Młodej

Pomagamy kompleksowo zorganizować Wasze przyjęcie

Posiadamy kontakt do sprawdzonych usługodawców m.in. DJ-ów, florystki, barmanów, fotografa, animatorów, druk menu, wignetek oraz wiele innych atrakcji.

Usługi dodatkowe 100% stawki

Ze względu na wysoką inflację, zastrzegamy możliwość zmiany cen na poziomie do 15% na rok 2027.



NASZE PAKIETY

Wynajem sali do godziny 3:00

Pakiet Biesiadny 520 zł	<ul style="list-style-type: none">• przystawka• zupa• danie główne• deser• bufet słony i słodki• danie gorące 1	Napoje: <ul style="list-style-type: none">• kawa• herbata• sok jabłkowy• sok pomarańczowy• woda niegazowana
Pakiet Dworski 570 zł	<ul style="list-style-type: none">• przystawka• zupa• danie główne• deser• bufet słony i słodki• Danie gorące 1• Danie gorące 2	Napoje: <ul style="list-style-type: none">• kawa• herbata• sok jabłkowy• sok pomarańczowy• woda niegazowana
Pakiet Zamkowy 650 zł	<ul style="list-style-type: none">• przystawka• zupa• danie główne• deser• bufet słony i słodki• Danie gorące 1• Danie gorące 2• Danie na ciepło w kociołku	Napoje: <ul style="list-style-type: none">• kawa• herbata• sok jabłkowy• sok pomarańczowy• woda niegazowana• napoje gazowane

- Dzieci do lat 12 liczone są wg połowy stawki
 - Dzieci do lat 3 za DARMO
- Przedłużenie pobytu na sali, każda godzina 1500 zł



MENU

(po 1 do wyboru)

PRZYSTAWKI

1. Wędzona pierś z kaczki z winegretem cytrynowym i sałatą
2. Wędzony łosoś z kwaśną śmietaną, ikrą, placuszkiem drożdżowym
3. Carpaccio wołowe z rostbefu, rukolą, sosem musztardowo-miodowym
4. Pieczony udziec wołowy na różowo, z piklami i płatkami parmezanu
5. Carpaccio z buraka, kozim serem, gruszką i winegretem porzeczkowym
6. Indyk marynowany w polnych ziołach z pieczoną papryką
7. Torcik z pieczarek i pomidorów w sosie pietruszkowym
8. Tatar z łososia z ikrą i kolendrą

ZUPY

1. Krem z gruszki i pietruszki z grzanką
2. Barszcz czerwony z kołdunami
3. Krem pomidorowy z wędzoną papryką i grzanką
4. Tradycyjny rosół z makaronem
5. Krem grzybowy z dodatkiem oliwy truflowej
6. zupa pomidorowa

DANIA GŁÓWNE

1. Polędwiczka wieprzowa, pure selerowe, fasolka szparagowa, sos winno-maślany
2. Łosoś z ryżem, szpinakiem, warzywami i sosem porowym
3. Kurczak faszerowany warzywami korzennymi z pieczonym ziemniakiem, burakami, sosem śmietanowy
4. Długo duszona wołowina w sosie własnym, warzywami i puree szpinakowym
5. Pierś z kaczki z jabłkiem w sosie z owoców leśnych, opiekane ziemniaczki, surówka z czerwonej kapusty
6. Kasza burgul z grillowanym tofu i warzywami
7. Udziec Jagnięcy z bazyliowym puree w ciemnym sosie i miodowo-limonkową pietruszką
8. Panierowane polędwiczki z kurczaka, frytki, surówka z marchewki lub mizeria.

DESERY

1. Szarlotka z bitą śmietaną i lodami waniliowymi
2. Sernik z sosem malinowym i kruszoną bezą
3. Tarta z owocami sezonowymi i sosem angielskim
4. Ciastko czekoladowe na ciepło z sosem z owoców leśnych
5. Tiramisu
6. Pucharek lodowy z owocami i bitą śmietaną

DANIE CIEPŁE 1 / serwis o 22 godzinie

1. Barszcz czerwony z krokietem z mięsem lub kapustą i grzybami
2. Strogonof
3. Duszona szynka wieprzowa z kluseczkami ziemniaczanymi i surówką z czerwonej kapusty
4. Pieczony Karczek Wieprzowy z dufinkami i burakami na ciepło
5. Indyk duszony z warzywami i kaszą perłową
6. Lasagne szpinakowa z sosem pomidorowym
7. Lasagne bolonese z sosem pomidorowym
8. Filet z łososia z sosem truflowym podany z ryżem i fasolką edamame
9. Łopatka wołowa z puree i kolorowymi marchewkami

DANIE CIEPŁE 2 / serwis o 1 godzinie

1. Barszcz czerwony z krokietem z mięsem lub kapustą i grzybami
2. Strogonof
3. Duszona szynka wieprzowa z kluseczkami ziemniaczanymi i surówką z czerwonej kapusty
4. Pieczony Karczek Wieprzowy z dufinkami i burakami na ciepło
5. Indyk duszony z warzywami i kaszą perłową
6. Lasagne szpinakowa z sosem pomidorowym
7. Lasagne bolonese z sosem pomidorowym
8. Filet z łososia z sosem truflowym podany z ryżem i fasolką edamame
9. Łopatka wołowa z puree i kolorowymi marchewkami

DANIE GORĄCE W KOCIOŁKU (wystawione w bufet)

1. Gulasz z dziczyzny *SPECJAŁ SZEFA KUCHNI
2. Zupa gulaszowa z pieczoną papryką
3. Żur staropolski
4. Minestrone
5. Leczo lub Leczo wegetariańskie



ZIMNA PŁYTA

5 do wyboru:

- pieczony udziec wołowy w aromacie z gorczycy
- marynowana pieczona polędwiczka wieprzowa
- rolada boczkowa
- pasztet z grzybami
- tymbaliki drobiowe
- mini burgery
- pieczony schab w kminku
- indyk z morelą marynowany w limonce
- nadziewany schab czosnkiem
- karczek pieczony ze śliwką
- Deska serów- bursztyn, szafir, z czarnuszką, camembert, gorgonzola, grana padano
- ruloniki z tortilli, wędzonym łososiem, kurczakiem i serem
- wędzony pstrąg
- wędzony łosoś
- volevanty z pastami smakowymi
- +pieczywo

sałatki: 3 do wyboru

- cesar z kurczakiem, jajkiem i boczkiem
- grecka sałatka z warzywami i serem feta
- caprese - pomidory z mozzarellą, zieloną oliwą
- sałatka z pieczonych ziemniaków, boczku i grillowanych warzyw
- sałatka z pieczonego buraka, oliwkami i serem feta
- sałatka z marynowanym łososiem w orientalnych przyprawach
- sałatka z makaronu orzo z miętą, suszonymi pomidorami, ogórkiem i kurczakiem
- tajska sałatka z krewetkami i makaronem

sosy: 3 do wyboru

- chrzanowy
- koniakowy
- czosnkowy
- żurawinowy
- tatarski
- musztardowy



SŁODKI BUFET

Ciasta do wyboru (3 rodzaje do wyboru):

- szarlotka
- malinowa chmurka
- ciasto z orzechami
- ciasto czekoladowe
- sernik z różą
- tradycyjny sernik
- + desery w kubeczkach (tiramisu, panna cotta, crème brûlée, musy)
- + patery owoców sezonowych

Napoje bezalkoholowe:

1. Napoje gazowane Pepsi/ Mirinda/ 7Up.- 35 zł/os.
2. Stacja lemoniad (3 do wyboru) – 9 L / 300 zł
 - marakuja
 - arbuzowa
 - klasyczna
 - brzoskwiniowa
 - rabarbarowa
 - ogórkowa
3. Stacja Aperol 0 % - 1050 zł/ na 50 os.



OPEN BAR

STANDARD 110 zł/ os.	PREMIUM 140 zł/ os.	GOLD 180 zł/ os.
<ul style="list-style-type: none">• napoje gazowane• wino Dworu Białe i Czerwone• wódka Pan Tadeusz	<ul style="list-style-type: none">• napoje gazowane<ul style="list-style-type: none">• piwo• wino Dworu Białe i Czerwone• wódka Pan Tadeusz<ul style="list-style-type: none">• whisky	<ul style="list-style-type: none">• napoje gazowane<ul style="list-style-type: none">• piwo• wino Dworu Białe i Czerwone• wódka Pan Tadeusz<ul style="list-style-type: none">• whisky• gin• Martini• rum• Jagermeister

Mamy dla Państwa coś wyjątkowego

Aperol stacja / zrób to sam – 1400 zł / 50 osób

Stacja someliera

selekcja 10 win + przekąski do wina - 2300 zł

- Chiablen Piemonte
- Rosso Del Castello
 - Ovada Docg
 - Gentile
 - Sol Del Rey
- Bianco Del Castello
 - Tokaj Furmint
 - Seyval Blanc
 - Solaris
- Sol Del Mediterraneo



3 deski przekąsek do wina

- orzechy
- oliwki
- sery
- krakersy
- winogrono
- grissini

Alkohole:

***Wina czerwone:**

- Chiaben Piemonte – 75 zł
- Rosso Del Castello – 99 zł
- Ovada DOCG – 90 zł
- La Castagnola – 135 zł
- Sik-Hegy – 185 zł
- Divinus 2021 – 115 zł
- Regent 2022 – 150 zł
- Sol Del Rey (półśłodkie) – 70 zł
- Gentile (śłodkie) – 75 zł

***Wina Białe:**

- Bianco Del Castello – 99 zł
- Tokaj Furmint (półwytrawne) – 115 zł
- Tokaj Aszu 9 śłodkie) – 315 zł
- Egerszólati Olaszrizling – 80 zł
- Seyval Blanc – 145 zł
- Solaris – 145 zł
- Santalba (półśłodkie) - 85 zł
- Sol Del Mediterraneo – 75 zł

Wina musujące:

- Riserva Del Marchese Brut – 215 zł
- Prosecco / Alita – 80 zł

***Wódka:**

- Wyborowa 0,5 l – 110 zł
- Pan Tadeusz 0,5 l – 130 zł
- Bocian 0,5 l – 140 zł
- Chopin – 230 zł

***Whisky:**

- Jameson 0,5 l – 150 zł
- Ballantines 0,5 l – 120 zł
- Johnnie Walker Red 0,5 l – 140 zł

* Ceny alkoholi obowiązują przy zakupie minimum 20 butelek



Usługi dodatkowe:

- Stoły okrągłe – 200 zł / stół na 10 osób
- Tort – 35 zł/ os.
- Paczuszki z ciastami dla gości – 70 zł
- (3 kawałki ciasta + 6 szt. drobnych ciasteczek)
- Ścianka balonowa od 800 zł do 1500 zł
- Malowanie na żywo od 3500 zł do 5000 zł
- Podstawowa dekoracja kwiatowa wazoniki z pojedynczymi kwiatkami – 300 zł / na 50 os.
- Podstawowa dekoracja kwiatowa wazoniki z pojedynczymi kwiatkami + kompozycja przy parze młodej – 650 zł
- Usługi florystyczne od 4500 zł do 8000 zł
- Podtalerze 5 zł / szt.
- Serwety materiałowe 15 zł / szt.
- Winietki od 5 zł do 10 zł / szt.
- Menu od 20 zł do 30 zł / szt.

Wynajem całego hotelu na wyłączność przy organizacji wesela

- 20 urokliwych pokoi z wliczonym śniadaniem w cenę.
- **Apartament dla Państwa młodych GRATIS**