



IMPREZY I UROCZYSTOŚCI RODZINNE W SIELSKIM KLIMACIE

CEDROWY DWOREK

DLA CIEBIE I BLISKICH!

Oferta Weselna 2025/2026



WESELE W CEDROWYM DWORKU

Cedrowy Dworek to stuletnie, klimatyczne wnętrza, których bazą są dawne pomieszczenia gospodarcze. W środku nie brakuje więc drewna i cegły – to idealne miejsce na wesele, które łączy w sobie klasyczną elegancję i nonszalancki luz. Doskonale nadaje się na przyjęcie w stylu rustykalnym lub boho z dużą ilością zieleni.



Żeby każda chwila przyjęcia przebiegła idealnie czekają na Was oryginalne wnętrza:



SALA KOMINKOWA

Przestrzeń, gdzie dominuje
cegła i drewno.
Idealna na kameralne przyjęcia,
ceremonie zaślubin, a nawet
parkiet taneczny.



SALA WESELNA

Wnętrze, gdzie zorganizujecie
przyjęcie nawet dla **150 osób**.



CHATA GRILLOWA

Sielska przestrzeń na przyjęcie
lub poprawiny w stylu slow,
nawet do **120 osób**.



SALA WÓJTOWA

Przestrzeń, gdzie króluje cegła
i kameralny klimat, miejsce
idealne na obiady weselne.



KUCHNIA ŻUŁAWSKA, polska i nowoczesna, czyli idealne menu na specjalne okazje. W czym specjalizuje się Cedrowy Dworek? Restauracja podaje przede wszystkim polskie smaki inspirowane tradycją, ale w nowoczesnym wydaniu. Nasi kucharze dbają o każdy szczegół i stosują autorskie receptury. To kuchnia tradycyjna z twistem, który nadaje jej prawdziwej wyjątkowości!



MENU I

PRZYSTAWKA

Pasztet z dziczyzny | palone masło | żurawina | drożdżowy pampuszek

ZUPA

Rosół z trzech ptaków | pieczone ziemniaczki

OBIAD

Konfitowane udko z kaczki | sos śliwkowy, buraczki tarte na zimno | modra kapusta | domowe kopytka

DODATKI

- Ziemniaki gotowane | ziemniaki opiekane
- Biała kapusta z sokiem z limonki | buraczki

DESER

Tort weselny z cukierni Żuławskie Wypieki

płatny dodatkowo wraz z serwisem

ZAKĄSKI ŻUŁAWSKIE

- Pâté z gęsi | tymiankowa omasta
- Selekcja ryb wędzonych
- Śledź po starogdańsku | musztarda | miód | gorczyca

ZAKĄSKI ZIMNE

- Pieczeń wołowa z rostbefu Hereford
- Pstrąg tęczowy z jajkiem i warzywami
- Galaretka wieprzowa z golonki i nóżek | majonez lubczykowy
- Świeże sałaty | mozzarella | suszone pomidory | oliwki | czerwona cebula | oliwa z oliwek
- Sałatka z pieczonych ziemniaków | bekon | musztarda francuska
- Sałatka cesar z kurczakiem kukurydzianym | grzanki
- Pieczywo własnego wypieku

CIEPŁE DANIA W NOCY

- Żurek na zakwasie | biała kiełbasa i jajko
- Barszcz na wędzonce | pasztecik z kapustą

BUFET DESEROWY

Ciasta z cukierni Żuławskie Wypieki

NAPOJE

Woda z cytryną | soki | kawa | herbata

MENU II

PRZYSTAWKA

Łosoś gravlax | brulée chrzanowe | drożdżowy pampuszek

ZUPA

Kremowa zupa z grzybów leśnych | kluseczki | oliwa ziołowa

OBIAD

- Luzowane udka z kurczaka | suszone pomidory | ser pleśniowy
- Wolno pieczona wołowina | sos portobello
- Polędwica z morskczuka | zielone warzywa w emulsji maślanej | sos z ryb wędzonych

DODATKI

- Ziemniaki gotowane | ziemniaki opiekane
- Biała kapusta z sokiem z limonki | buraczki

DESER

Tort weselny z cukierni Żuławskie Wypieki

płatny dodatkowo wraz z serwisem

ZAKĄSKI ŻUŁAWSKIE

- Pâté z gęsi | tymiankowa omasta
- Selekcja ryb wędzonych

- Śledź po starogdańsku | musztarda | miód | gorczyca

ZAKĄSKI ZIMNE

- Krokiety z kaczki z musem jabłkowym i żurawiną
- Pstrąg tęczy z jajkiem i warzywami
- Tatarki wołowe | marynaty
- Deska regionalnych serów | marynaty faszerowane
- Świeże sałaty | mozzarella | suszone pomidory | oliwki | czerwona cebula | oliwa z oliwek
- Sałatka z pieczonych ziemniaków | bekon | musztarda francuska
- Sałatka cesar z kurczakiem kukurydzianym | grzanki
- Pieczywo własnego wypieku

CIEPŁE DANIA W NOCY

- Uczta pierogowa – pierogi ukraińskie | z mięsem | ze szpinakiem
- Barszcz na wędzonce | pasztecik z kapustą

BUFET DESEROWY

Ciasta z cukierni Żuławskie Wypieki

NAPOJE

Woda z cytryną | soki | kawa | herbata

MENU III

PRZYSTAWKA

Tatar z suszonych pomidorów sycylijskich z gorczycą | drożdżowy pampuszek

ZUPA

Kremowa zupa z białych warzyw | kruche sałaty | prażony bekon

OBIAD

- Konfitowane udko z kaczki | sos śliwkowy
- Łopatka wieprzowa | sos z zielonego pieprzu marynowanego w occie winnym
- Steki z łososia | pieprz młotkowany | sos cytrynowy

DODATKI

- Ziemniaki gotowane | ziemniaki opiekane
- Biała kapusta z sokiem z limonki | buraczki

DESER

Tort weselny z cukierni Żuławske Wypieki

płatny dodatkowo wraz z serwisem

ZAKĄSKI ŻUŁAWSKIE

- Pâté z gęsi | tymiankowa omasta
- Selekcja ryb wędzonych
- Śledź po starogdańsku | musztarda | miód | gorczyca

ZAKĄSKI ZIMNE

- Krokiety z kaczki z musem jabłkowym i żurawiną
- Galaretka wieprzowa z golonki i nóżek / majonez lubczykowy
- Tatarki z łososia | świeży ogórek | marynaty
- Deska regionalnych serów | marynaty faszerowane
- Świeże sałaty | mozzarella | suszone pomidory | oliwki | czerwona cebula | oliwa z oliwek
- Sałatka z pieczonych ziemniaków | bekon | musztarda francuska
- Sałatka cesar z kurczakiem kukurydzianym i grzankami
- Pieczywo własnego wypieku

CIEPŁE DANIA W NOCY

- Pieczone indyki podawane z risotto z zielonym groszkiem | sos serowy i wiśniowy
- Żurek na zakwasie | biała kiełbasa i jajko

BUFET DESEROWY

Ciasta z cukierni Żuławske Wypieki

NAPOJE

Woda z cytryną | soki | kawa | herbata

MENU WEGAŃSKIE

PRZYSTAWKA

Tatar z pomidora | majonez lubczykowy | chips z jarmużu

ZUPA

Krem z dyni | prażone pestki

OBIAD

Gołąbki z kaszą jaglaną | borowiki | szczypior | kremowy sos z pieczonych pomidorów

ZAKĄSKI ZIMNE

- Placki szpinakowe
- Selekcja pierożków z warzywami
- Ziemniaczane rosti
- Hummus
- Ser wegański
- Majonez wegański
- Żuławskie marynaty

CIEPŁE DANIA W NOCY

- Risotto z zielonymi warzywami | śmietanowy sos sojowy
- Krem z pomidorów malinowych

POPRAWINY I BRUNCH

- Kremowa zupa z białych warzyw
- Spaghetti Bolognese
- Tortilla z warzywami

SŁODKOŚCI

*Piękne torty, efektowne słodkie stoły
i domowe ciasta.*



SŁODKOŚCI

Na weselu nie może zabraknąć przepysznych słodkości. Nasza cukiernia *Żuławskie Wypieki* zaskoczy Waszych gości obłędnymi smakami oraz pięknymi słodkościami.

Przed wyborem tortu weselnego macie możliwość wzięcia udziału w indywidualnej degustacji weselnych smaków.



POPRAWINY

Po udanym weselu, zaproście swoich gości na Poprawiny w chacie grillowej.
Przyjęcie wśród żuławskich pól, z sielskim klimatem w stylu slow.

MENU I

Krem z papryki i pieczonym pomidorów malinowych

- Pieczona biała kielbasa na młodej cebuli
- Grillowane kielbaski z lokalnej wędzarni
- Kiszka ziemniaczana | boczek wędzony
- Żeberka długo pieczone | śliwkowy sos BBQ z whisky
- Warzywa grillowane
- Ziemniaki pieczone | rozmaryn | świeży czosnek
- Bagietki z masłem ziołowym
- Świeże sałaty z pomidorem, ogórkiem i dressingiem rzepakowym

- Sos musztardowy
- Sos czosnkowy
- Chrzan
- Ketchup
- Pikle
- Marynaty i ogórki kiszzone

Pieczyno własnego wypieku

Woda | herbata | kawa | soki

MENU II

Kwaśnica na żeberkach

- Pieczona biała kielbasa na młodej cebuli
- Grillowane kielbaski z lokalnej wędzarni
- Kalmary w cieście z sosem tatarskim
- Udka z kurczaka z łagodnym sosem chilli-mango
- Grillowane plastry karkówki wieprzowej marynowane w piwie *Guinness*
- Warzywa grillowane
- Ziemniaki pieczone | rozmaryn | świeży czosnek
- Bagietki z masłem ziołowym
- Świeże sałaty z pomidorem, ogórkiem i dressingiem rzepakowym

- Sos musztardowy
- Sos czosnkowy
- Chrzan
- Ketchup
- Pickle
- Marynaty i ogórki kiszzone

Pieczyno własnego wypieku

Woda | herbata | kawa | soki

Proponujemy również:

Poprawiny w formie śniadania w godzinach od 9:00 do 12:00

Poprawiny w formie brunchu w godzinach od 9:00 do 14:00

CEDROWY DWOREK to wymarzone miejsce na ślub w plenerze!

Jeśli marzą Wam się zaślubiny pod chmurą, wśród pól i zieleni, w Cedrowym Dworcu znajdziecie specjalnie przygotowaną przestrzeń dla Waszej miłości. Naturalna sceneria wśród żuławskich pól lub klimatyczna sala kominkowa to doskonałe miejsca, by powiedzieć sobie „TAK”!

- Przygotowanie miejsca do ślubu plenerowego
- Stół dla urzędnika
- Krzesła dla gości – 20 sztuk
- Godło
- Krzesła dla Pary Młodej

Cena: 2000 zł (cena nie zawiera dekoracji)



DEKORACJE

Z przyjemnością pomożemy w doborze kwiatów oraz wszystkich niezbędnych dekoracji weselnych.



DEKORACJE

Przygotowaliśmy dla Was propozycje dekoracji w różnych stylach, aby uroczystość nabrała wyjątkowego charakteru. Podczas indywidualnego spotkania wspólnie dobierzemy styl oraz kolorystykę bukietu ślubnego, kwiatów na stołach gości, dekoracje stołu Państwa Młodych, dekoracje ceremonii zaślubin, kwiaty dla rodziców, dekoracje auta itp.

*Spotkajmy się w Cedrowym Dworcu
na indywidualnej konsultacji:*

+48 665 890 188

anna.tomkowicz@cedrowydworek.pl



ZIMOWA PROMOCJA

Zapraszamy również na wesela w zimie. Mają one niesamowity klimat.

Od listopada do marca w cenie menu otrzymacie alkohol (wódka, wino, whisky).



👉 Wstępna rezerwacja jest bezpłatna i obowiązuje przez 7 dni.

👉 Gwarantowaną rezerwację stanowi podpisana umowa i wpłata zadatku w wysokości 5.000 zł.

👉 Zmiany w poszczególnych zestawach menu są możliwe i wiążą się z nową kalkulacją proponowanego zestawu.

CEDROWY DWOREK to coś więcej niż sala weselna. W trakcie imprezy poczujecie się naprawdę nadzwyczajnie. Czekają na Was:

- wsparcie konsultanta, który pomoże Wam dopiąć wszystko na ostatni guzik, m.in. dobrać dekoracje kwiatowe, muzykę, fotografa;
- dwie klimatyzowane sale na 150 osób (w tym sala balowa z zacisznym patio i wyjściem na dziedziniec);
- drewniana chata grillowa na poprawiny lub wesele plenerowe;
- przestronne pokoje gościnne z noclegami dla 80 osób, w tym specjalny apartament dla Was;
- wyśmienita kuchnia i menu skrojone dla Waszych potrzeb, m.in. takie pyszności jak świeżo pieczony chleb, pierogi czy dzik;
- słodkości z własnej cukierni – ciasta, słodki stół, tort, a nawet tradycyjne lody;
- kościół nieopodal, w którym możecie powiedzieć sobie sakramentalne „Tak”;
- dozorowany parking, na którym Wy i goście bezpiecznie pozostawicie swoje samochody.





Ślub i wesele to jeden z najważniejszych momentów w Waszym życiu. Wybierzcie Cedrowy Dworek i spędźcie niezapomniane chwile z bliskimi – tańcząc, śmiejąc się, jedząc pyszności i chłonąc sielski klimat!

Zapraszam do kontaktu – porozmawiajmy telefonicznie, mailowo lub osobiście w Cedrowym Dworku.

Bartosz Tomkowicz

+48 665 890 190

kontakt@cedrowydworek.pl