



Oferta
Wesełna
2025-2026



Kilka słów o nas

Dworek Diana jest częścią rodzinnej firmy Diana Catering, która cieszy się zaufaniem Białczan od 2001 roku. Dworek jest spełnieniem naszych marzeń o klimatycznym miejscu, w którym – wraz z naszymi wspaniałymi Gośćmi – możemy tworzyć piękne historie.

Najbliżej nam do stylu rustykalnego i boho, jednak łączymy je z klasyczną elegancją i nowoczesnością.

Dworek Diana tworzą: przytulny, drewniany budynek z dużymi oknami z widokiem na ogród oraz klimatycznie oświetlony namiot pełniący funkcję parkietu – jak w amerykańskich filmach.

Organizujemy zarówno małe rodzinne spotkania, jak i wesela do 200 osób.

Posiadamy 42 miejsca noclegowe w trzech nowoczesnych domkach w stylu “nowoczesnej stodoły”. Dworek Diana jest obiektem całorocznym.





~ Złoty Złota ~

Naszą misją jest **kompleksowa** obsługa i organizacja Najpiękniejszego Dnia w Waszym życiu - tak abyście mogli Państwo skupić się na tym co najważniejsze. Bez stresu i na spokojnie.

Dlaczego warto zorganizować wesele w *Dworku Diana?*

Przepyszne jedzenie

Diana to firma gastronomiczna z ogromnym doświadczeniem i największą i najnowocześniejszą kuchnią w regionie. Nasi kucharze to profesjonaliści z pasją. Gwarantujemy, że zarówno dania ciepłe jak i przystawki będą przepyszne i najwyższej jakości.



Bogata oferta atrakcji

Naszym priorytetem jest kompleksowa obsługa Państwa wesela, tak aby jak najmniej zostało na Waszej głowie. W naszej ofercie znajdziecie między innymi Słodki Stół, Tort Weselny, Wiejski Stół, Drink Bar, Rikszę z lodami, bar piwny, stół z lemoniadami.



Przepiękny ogród

Dworek Diana otoczony jest przepięknym, zadbanym ogrodem położonym na powierzchni około 15 000 metrów kwadratowych. Dworek został zbudowany w miejscu starego sadu - do dzisiaj znajdziecie w nim drzewa wiśni i stare brzozy. Nasi ogrodnicy dbają o piękno ogrodu cały rok.

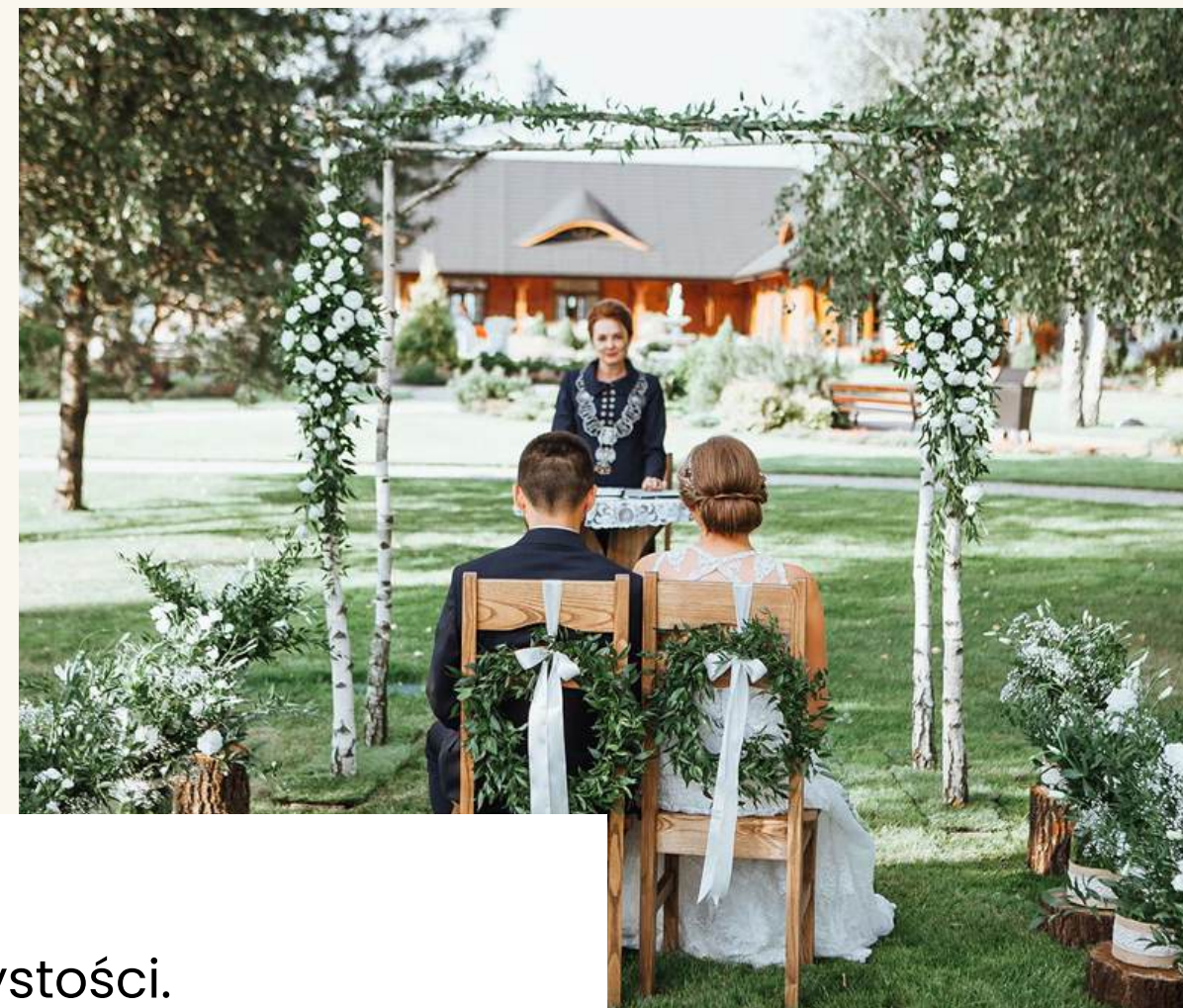
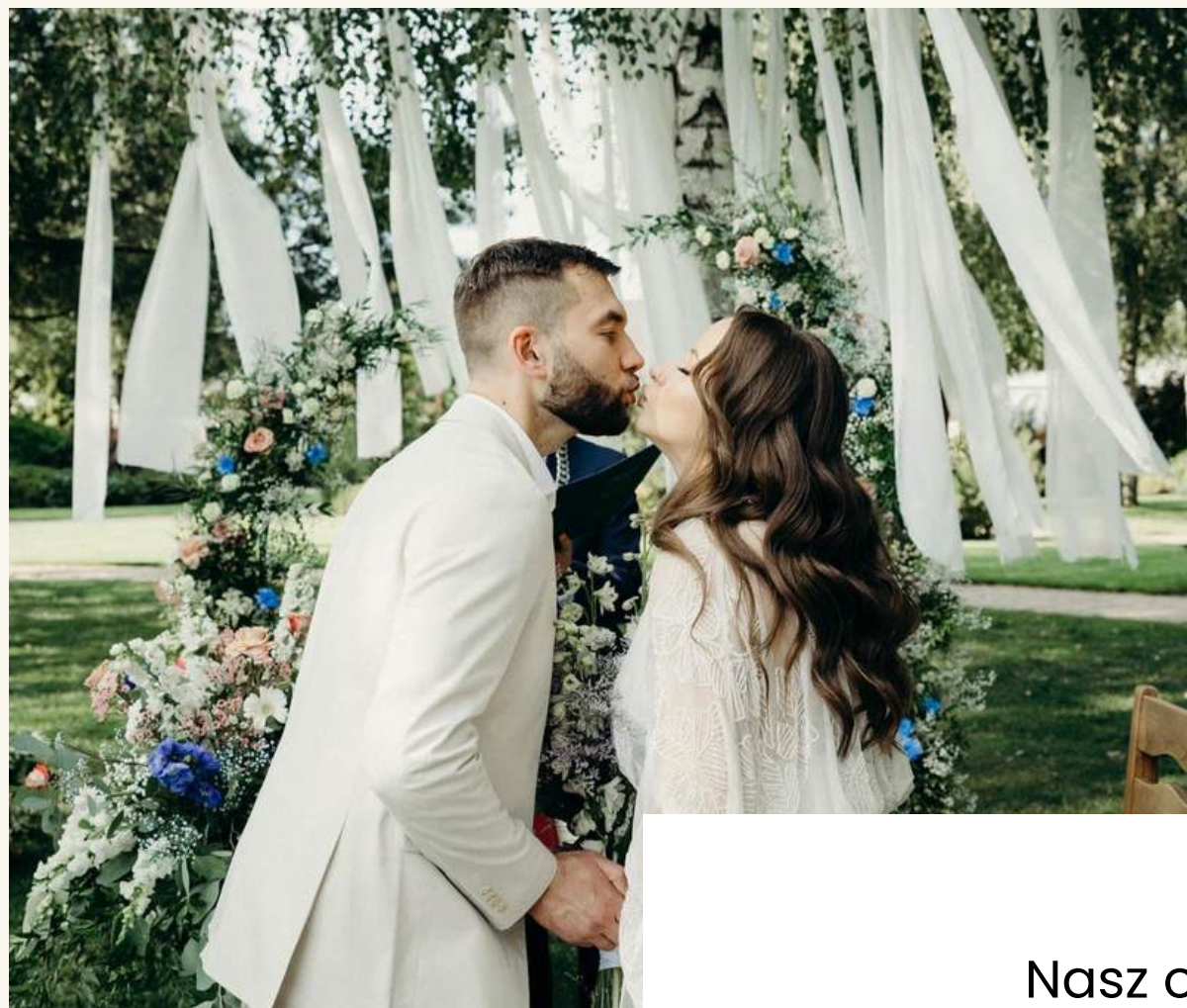


Nowoczesne noclegi

Dysponujemy 42 miejscami noclegowymi w trzech wygodnych, przestronnych domach w stylu "nowoczesnej stodoły". W każdym z nich znajdziecie 5 pokoi, nowoczesne łazienki, wyposażoną kuchnię i taras.



Ślub w plenerze



Nasz ogród będzie wspaniałą scenerią Waszej uroczystości.

Ogród Dworku Diana posiada kilka przepięknych zakątków, gdzie możemy zorganizować dla Państwa plenerową uroczystość. Zapewniamy przepięknie udekorowany ołtarz, ławki lub krzesła dla Gości.. W razie deszczowej pogody zapewniamy białe parasolki lub przenosimy ślub pod namiot.



Drewniana Sala

Dworek Diana to klimatyczna, drewniana sala weselna w stylu rustykalnym. Duże okna zapewniają przepiękne oświetlenie w ciągu dnia, wieczorem girlandy oświetlają salę klimatycznym blaskiem.

Dysponujemy prostokątnymi drewnianymi stołami oraz pasującymi do wystroju krzesłami. W ofercie posiadamy drewnianą i złotą ściankę za Młodą Parą, obrusy i bieżniki w wielu kolorach, złote podtalerze, wiele rodzajów świeczników, wazonów i innych dekoracji - tak aby dopasować wystrój Dworku do marzeń i wizji Młodej Pary.

Sala pomieści do 190 osób. Powyżej 110 osób otwieramy namiot jako parkiet.





Parkiet w namiocie

Parkiet w Dworku Diana możemy zorganizować zarówno w sali weselnej jak i przylegającym do niej białym, klimatycznym namiocie. Drewniany parkiet, kameralnie oświetlony sufit i białe materiały przeniosą Państwa prosto do amerykańskiego filmu.



Słodki Stół

z naszej cukierni

Zaskocz swoich Gości przepyszными deserami, monoporcjami, ciastami, tartami... Nasz słodki stół obfituje w różnorodne pyszności - od klasycznych smaków po nowoczesne, nietuzinkowe propozycje.

Przy słodkim stole znajdziecie również automatyczny ekspres do kawy i szeroki wybór herbat najwyższej jakości.

W załączniku do oferty znajdziecie Państwo pełną ofertę naszej cukierni..





Wiejski Stół

Diana Dymione to nasza wędzarnia w naturalny, tradycyjny, domowy sposób wędzimy dla Was pyszne wędliny. Posiadamy wszystkie pozwolenia i spełniamy wszelkie standardy prowadzenia wędzarni możecie być pewni, że zakupione u nas wyroby są najwyższej jakości.

W ofercie znajdziecie między innymi: szynkę, schab, polędwicę, baleron, salceson, kaszanekę, kielbasę klasyczną, jałowcową, podsuszaną, parzoną, pasztety i inne pyszności. Wszystko przyrządzone z pasją i smakiem przez naszych masarzy - Michała i Mietka. Nasze wyroby pięknie eksponujemy na drewnianym wiejskim stole.

Poza wędlinami na wiejskim stole znajdziecie Państwo pyszny smalec i pikle.

Cena: 15 zł/ osoba





Drink Bar

Profesjonalny barman na Twoim weselu

Pyszne drinki i bezalkoholowe koktajle - każdy znajdzie coś dla siebie. Nasi barmani zapewnią Państwu i Waszym Gościom zabawę przy orzeźwiających napojach.

Drink bar w Dworku Diana to specjalnie zaadaptowany, drewniany kredens, który idealnie wpisuje się stylem w klimat Dworku Diana.

150 drinków - 2950 zł
każde następne 50 drinków + 850 zł

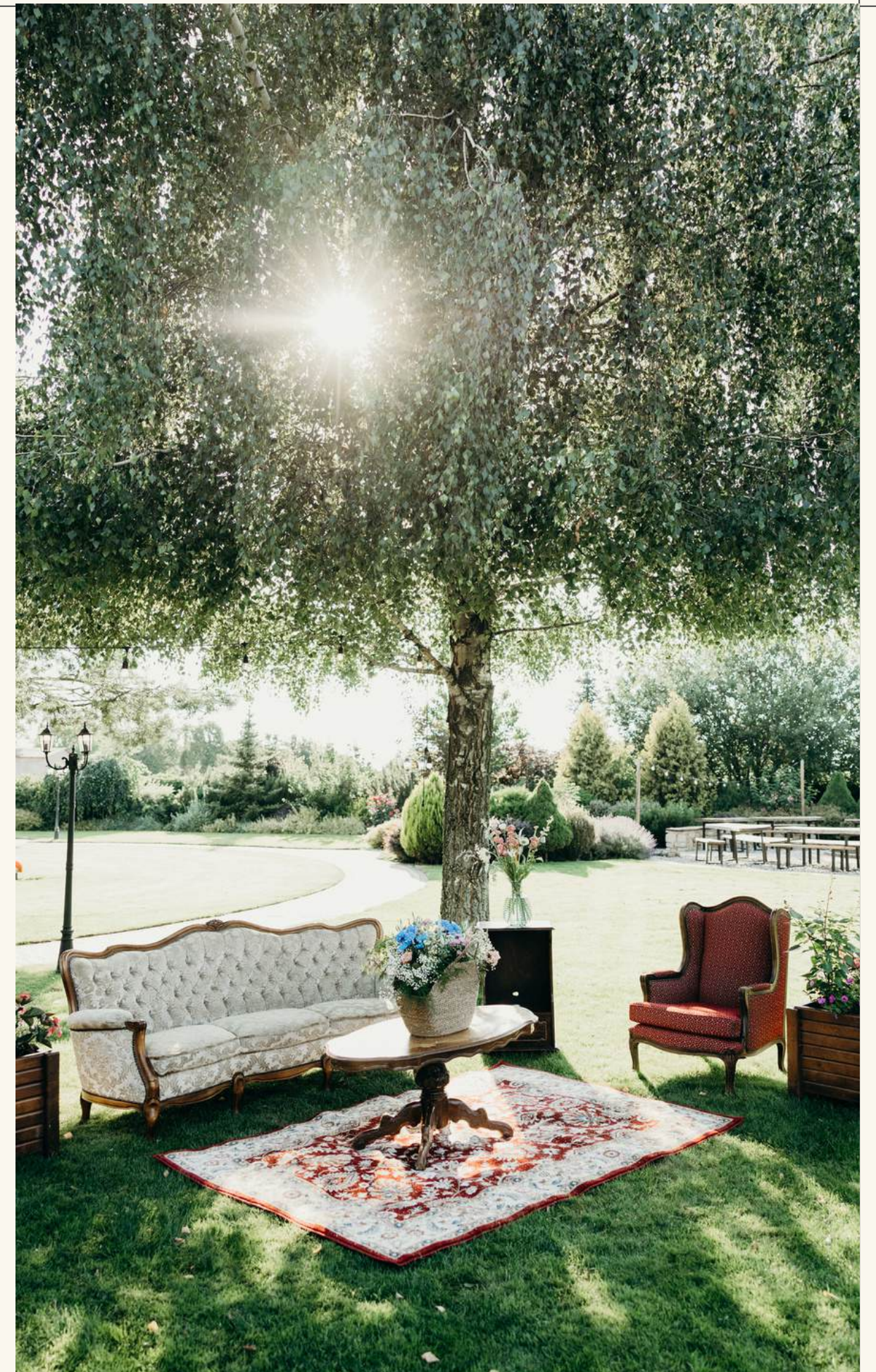




Strefa Relaxu

W ogrodzie możemy zorganizować dla Państwa strefę relaksu – wygodna kanapa, fotele, stoliki i leżaki rozstawione na trawie wśród drzew to idealne miejsce do odpoczynku, spokojnych rozmów ale również do sesji zdjęciowych.

Cena: 500 zł





Idealne miejsce dla rodzin z dziećmi.

W ogrodzie Dworku Diana znajdziecie Państwo duży plac zabaw oraz sporo miejsca do zorganizowania zabaw przez animatora. Tak aby również najmłodszy Goście mieli dużo atrakcji podczas wesela.

Najmłodszy Goście mogą też liczyć na kącik zabaw na sali, krzeselka do karmienia, specjalne menu dla dzieci a w łazience oczywiście znajduje się przewijak.



Noclegi *w Zombach*

Do 42 miejsc noclegowych w trzech domach w stylu “nowoczesnej stodoły”

Domki Diana znajdują się tuż za salą weselną. Każdy z nich ma pięć wygodnych pokoi, w pełni wyposażoną kuchnię i nowoczesne łazienki. Do dyspozycji Gości są również trzy tarasy z leżakami. Stylowe, przytulne wnętrza będą nie tylko idealnym miejscem wypoczynku Waszych Gości ale również świetną scenerią do sesji zdjęciowej z przygotowań do ślubu. W ofercie posiadamy również śniadania w Diana 629 Restaurant – naszej restauracji, która znajduje się w pobliżu domków.

Ceny za noclegi zaczynają się od 1150 zł za 10 osób.



Moc atrakcji

Riksza z lodami

Nasza riksza z lodami to idealne rozwiązanie zamiast głównego deseru lub jako dodatkowa atrakcja wesela albo poprawin. 5 smaków przepysznych lodów wydawanych przez kelnera w ogrodzie to idealny deser w ciepłe dni.

Cena: Riksza zamiast deseru: 200 zł.

Riksza jako dodatkowa atrakcja: 1000 zł



Napis MIŁOŚĆ

Nasz napis MIŁOŚĆ pięknie prezentuje się w naszym ogrodzie i jest świetnym miejscem do sesji zdjęciowej.

Cena: 350 zł.



Bar piwny

Bar piwny to chętnie wybierana przez nasze Młode Pary atrakcja, szczególnie podczas poprawin.

Cena atrakcji: od 200 zł plus cena beczki.



Bar z lemoniadami

Bar z orzeźwiającymi lemoniadami w różnych smakach nie dość, że pięknie wygląda, to jest jeszcze świetną atrakcją i sposobem na orzeźwienie dla dorosłych jak i dzieci.

Wycena indywidualna.



Poprawiny

klasyczne lub Garden Party



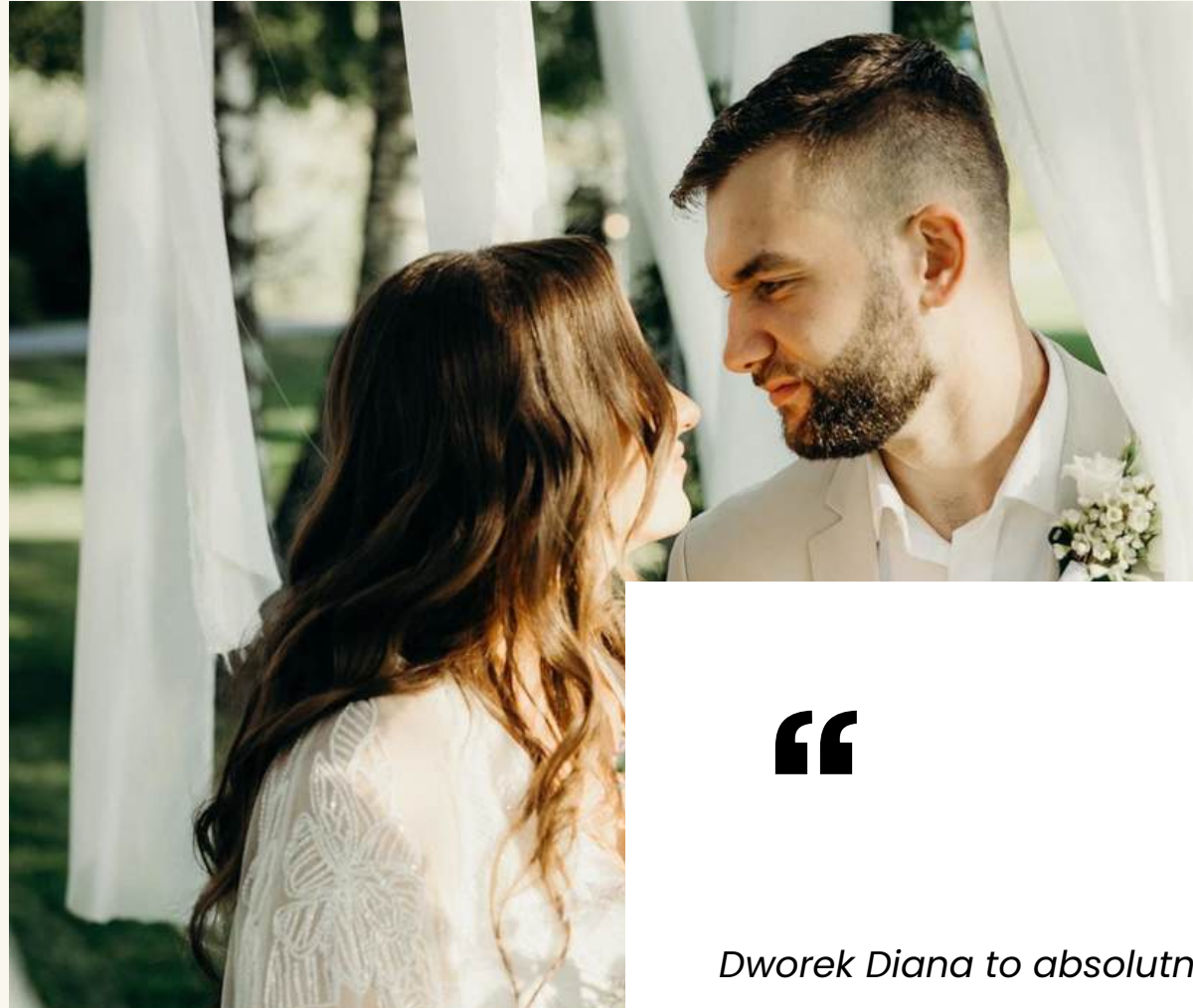
Serdecznie zachęcamy do organizacji poprawin wesela w Dworku.

Możemy zorganizować je na dwa sposoby:

1. *Klasyczne poprawiny w sali weselnej, gdzie oferujemy Państwu zupę i danie gorące oraz przystawki. Dania mogą być serwowane lub w formie szwedzkiego stołu.*
2. *Garden party z grillem lub ogniskiem. Nasz szef kuchni przygotowuje dla Państwa specjalne menu girllowe, w tym klasyczne kiełbaski i karkówka ale również soczyste burgery i mix dodatków. Poprawiny zaaranżujemy w naszym ogrodzie, który jest idealnym miejscem na odpoczynek i spokojne rozmowy po weselu ale również będzie wspaniałym miejscem na kontynuację zabawy.*

Poprawiny organizujemy dla minimum 40 osób. Cena: 100 zł/ osoba.

Opinie naszych Młodych Par

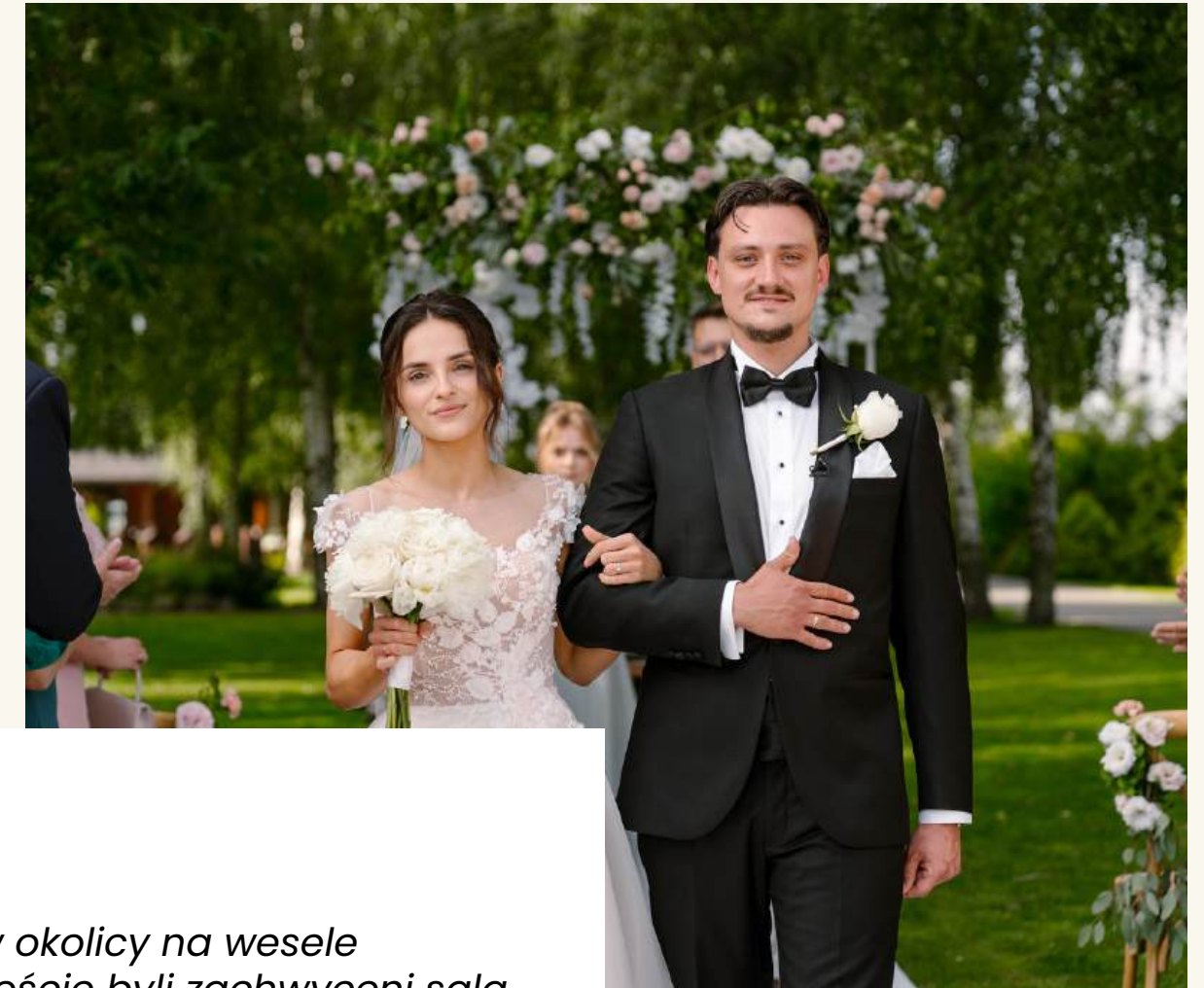
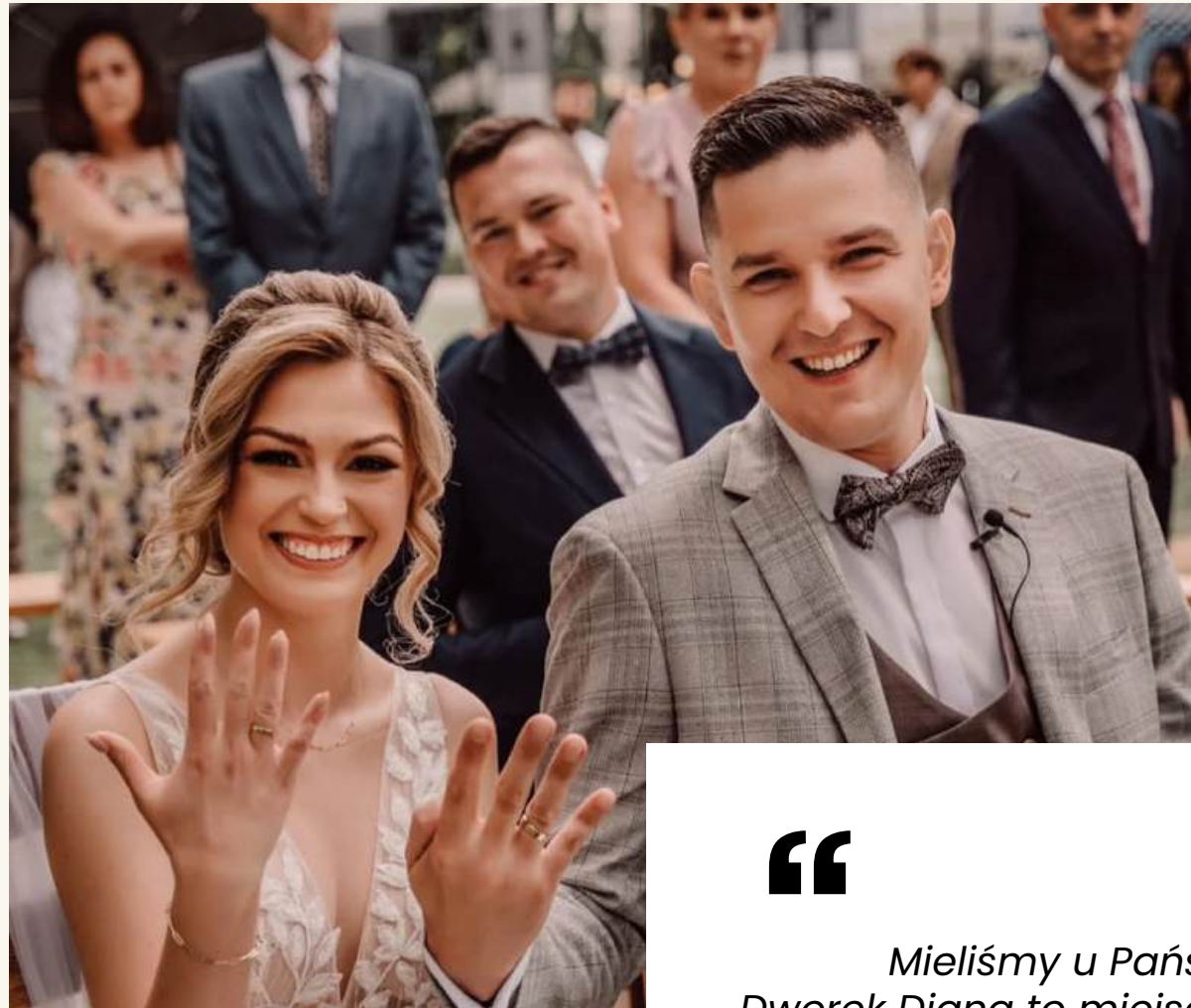


“

Karolina

Dworek Diana to absolutnie najlepszy wybór na ślub plenerowy i wesele, jesteśmy pod ogromnym wrażeniem! Jedzenie genialne, posiłki ciepłe, goście wspominają, że kaczka była najlepsza, jaką w życiu jedli, ilość jedzenia odpowiednia, a menu bogate i świetnie skomponowane. Menu vege zasługuje na dodatkowe wyróżnienie. Sala i otoczenie magiczne, goście bawili się przy muzyce, przy stołach i chillowali na leżakach. Ślub plenerowy w ogrodzie to było spełnienie naszych marzeń. Nie znajduję słów, żeby opisać moją satysfakcję po całej imprezie. Obsługa wesela profesjonalna i uśmiechnięta, Pani Właścicielka to osoba z ogromnym doświadczeniem, która potrafi doradzić na każdym etapie, organizacja poprawin to jak drugie wesele - ogromnie polecamy! Wielkim plusem są noclegi w domkach, które śmiało można uznać za luksusowe - piękne wykończenie, czystość i sceneria. Nasi goście przyjechali z różnych części Polski i świata, a na każdym kroku słyszało się, że na takim weselu to oni jeszcze nie byli :) Dworek Diana to miejsce zasługujące na najwyższe noty!

Opinie naszych Młodych Par



“

Karolina i Mateusz

Mieliśmy u Państwa wesele i poprawiny w sierpniu, najwspanialsze miejsce w okolicy na wesele Dworek Diana to miejsce z klasą, pięknie zaprojektowane, profesjonalna obsługa - goście byli zachwyceni salą, jedzeniem, domkami noclegowymi.

Pani Właścicielka jest wspaniała i bardzo zaangażowana, pomaga przejść przez cały proces planowania wesela. Otoczenie dworku jest bajeczne, nastrojowo rozświetlone wieczorem, a namiot skradł serca gości.

Dworek Diana to kompleksowa obsługa ale też zespół który dba o całą oprawę pod każdym względem; widać że wszyscy pracownicy są bardzo zaangażowani i o nic nie musieliśmy się martwić. Do samego końca było widać serdeczność i czujność żeby wszystko wyszło super pomimo zmęczenia, a wesele trwało do rana.

Dworek Diana to wyjątkowe miejsce, ma w sobie to coś i nasi goście z różnych stron byli zachwyceni organizacją jak i samym miejscem.

Najlepsza decyzja, 11/10

Dzięki Państwu nasze wesele było idealne!

Menu weselne 1

Zupa

Rosół z makaronem

Aksamitny krem z dyni z mleczkiem kokosowym, garam masala, imbirem, prażonymi pestkami dyni i świeżą kolendrą

Pierwsze Danie Główne

Marynowane w rozmarynie udo z kaczki confit z karmelizowanymi gruszkami, ziemniaczanym torcikiem gratin, szparagami oraz sosem rodzynkowym z miodem pitnym

Deser

Lody/Musy w kieliszku

Drugie Danie Główne

Marynowana karkówka w sosie grzybowym z kluskami śląskimi i karmelizowanymi buraczkami w przyprawach korzennych

Trzecie Danie Główne

Rozgrzewająca zupa gulaszowa z wędzoną papryką i kminkiem

Zupa

Aromatyczny barszcz czerwony z chrupiącymi pasztecikami

Przystawki

- *Carpaccio z wołowiny z rukolą, kaparami, oliwą truflową i tartym serem parmezan.
- *Marynowane polędwiczki wieprzowe z orzechami i puszystym chrzanem.
- *Szynka parmeńska nadziewana sałatą, rukolą, kremowym serkiem i suszonymi pomidorami.
- *Grillowana tortilla z serkiem Philadelphia, szpinakiem i marynowanym kurczakiem.
- *Delikatny mus z kaczki z prażonymi jabłkami i orzeszkami pistacjowymi.
- *Rożki z pieczonego schabu w ziołach nadziewane musem twarogowo-chrzanowym.
- *Kompozycja domowych wędlin i mięs pieczonych z piklami.
- *Plastry pieczonych buraków z kozim serem, jajkiem przepiórczym, orzechami i sosem ziołowym.
- *Tatar z łososia z kaparami, oliwą truflową, świeżym koprem, jajkiem przepiórczym i chrupiącą cykorią.

Salatki

- *Salatka z wędzonym łososiem, pomarańczami, bobem, orzeszkami pinii oraz cytrusowym sosem vinegrette.
- *Salatka ze świeżego ogórka, zielonej papryki, marynowanego pieprzu z grillowaną piersią kurczaka marynowaną w szafranie oraz sosem jogurtowym curry.
- *Salatka z pieczonym indykiem, ananasem, kukurydzą i marynowanym selerem.
- *Śledzik bałtycki piklowany na sałatce z jablek.

Kawa, herbata,
soki, napoje gazowane, woda mineralna z cytryną i miętą.
Lampka szampana na powitanie Młodej Pary i gości weselnych,
chleb na powitanie Młodej Pary.

Menu weselne 2

Zupa

Rosół z makaronem

Krem z pieczonych pomidorów z puszystą śmietaną i pesto bazyliowym.

Pierwsze Danie Główne

Wolno gotowane policzki wołowe podane z kapustą włoską faszerowaną kaszą i warzywami oraz sosem z czerwonego wina.

Deser

Lody/Musy w kieliszku

Drugie Danie Główne

Eskalopki wieprzowe zapiekane z aromatycznymi borowikami i serem oscypek podane z torcikiem ziemniaczanym oraz smażoną fasolką z boczkiem, papryką i majerankiem.

Trzecie Danie Główne

Fricasse z indyka z boczniakami, groszkiem, migdałami, gruszką i kaparami.

Zupa

Aromatyczny barszcz czerwony z chrupiącymi pasztecikami

Przystawki

*Roladki z grillowanego bakłażana i cukinii z serem kozim, rukolą i suszonymi pomidorami.

*Grillowana tortilla z serkiem Philadelphia, kaparami i wędzonym łososiem.

*Delikatny mus z kaczki z prażonymi jabłkami i orzeszkami pistacjowymi.

*Pieczone plastry boczku wieprzowego w ziołach nadziewane musem twarogowo-chrzanowym.

*Kompozycja domowych wędlin i mięs pieczonych z piklami.

*Plastry sera oscypek podane z pieczonymi buraczkami i sosem vinaigrette.

*Mus z pieczonego bakłażana na liściach cykorii z marynowanymi małżami.

*Pomidory malinowe z mozzarellą, orzeszkami piniowymi oraz emulsją pietruszkową.

*Roladki z wędzonego łososia norweskiego z musem serowo-ziółowym.

*Matias podany na pumperniku z zielonym musem zielonym.

Salatki

*Salatka z pieczonym indykiem, ananasem, kukurydzą, selerem marynowanym i sosem curry.

*Salatka z grillowanej piersi kurczaka z sałatą rzymską i pikantnym sosem z tuńczyka.

*Salatka śledziowa z gruszką, selerem naciowym i świeżo siekaną kolendrą.

Kawa, herbata,

soki, napoje gazowane, woda mineralna z cytryną i miętą.
Lampka szampana na powitanie Młodej Pary i gości weselnych,
chleb na powitanie Młodej Pary.

Menu weselne 3

Zupa

Rosół z makaronem

Krem z zielonych warzyw z pieczonym łososiem i płatkami migdałów

Pierwsze Danie Główne

Marynowane w tymianku roladki z polędwiczek wieprzowych z wędzonymi śliwkami oraz jabłkami w cynamonie podane ze szparagami oraz kluseczkami leniwymi

Deser

Lody/Musy w kieliszku

Drugie Danie Główne

Marynowane w tymianku podudzia z kurczaka z tapenade z oliwek i anchois w sosie z sera gorgonzola z pomidorami suszonymi i gratin ziemniaczanym

Trzecie Danie Główne

Tadzin - duszona wołowina z cieciorą, pomidorami, dynią i kuminem

Zupa

Aromatyczny barszcz czerwony z chrupiącymi pasztecikami

Przystawki

*Carpaccio z wołowiny z rukolą, kaparami, oliwą truflową i tartym parmezanem.

*Krewetki królewskie z cytrusową salsą z owoców południowych ze świeżą kolendrą.

*Roladki ze schabu z nadzieniem z grzybów leśnych i ziół.

*Roladki z wędzonego łososa norweskiego z mussem serowo-ziolowym.

*Pieczona pierś kaczki, orientalne warzywa i świeża figa.

*Plastry marynowanego matiasa z crème fraîche i czerwonym kawiozem.

*Kompozycja domowych wędlin i mięs pieczonych z piklami.

*Plastry pomidorów malinowych z wędzonym serem i emulsją pietruszkową.

*Terrina z indyka ze szparagami i sosem jogurtowym z warzywami.

*Grillowana tortilla z serkiem philadelphia, kurczakiem, pomidorami suszonymi i rukolą.

Salatki

*Salatka tabule z kaszy kuskus z pomidorami, pietruszką, oliwą i cytryną

*Salatka ze szpinakiem, makaronem grandine, pomidorami suszonymi, mini mozzarellą, truskawką i szynką parmeńską.

*Salatka z paluszków krabowych, melona i awokado skropiona emulsją z mango i chili.

Kawa, herbata,

soki, napoje gazowane, woda mineralna z cytryną i miętą.

Lampka szampana na powitanie Młodej Pary i gości weselnych, chleb na powitanie Młodej Pary.

Cennik i dodatkowe informacje.

*Dostępne terminy: <https://www.dworek-diana.pl/>

*W celu rezerwacji terminu podpisujemy umowę oraz pobieramy zaliczkę w kwocie 2000zł.

*Cena za talerzyk - 290 zł os. dorosła/ 2025 rok , 300 zł/2026 rok

*Dzieci 4-9 lat - 1/2 ceny podstawowej.

*Cena obowiązuje od min. 100 osób (w soboty)

*Dodatkowo cena ulega zmianom:

przy 90 osobach - 10% dopłaty od ceny podstawowej

przy 80 osobach - 25% dopłaty od ceny podstawowej

przy 70 osobach - 35% dopłaty od ceny podstawowej.

*W cenie: 5 dań gorących, 13 przystawek, deser, kawa, herbata, soki, napoje, woda, szampan na przywitanie Gości, chleb na przywitanie Młodej Pary.

*Koszt poprawin 100 zł/ os.

Dodatkowe atrakcje:

*Wiejski stół - 15 zł/os.

*Ciasta, drobne słodkości i torty: cennik na: www.sklep.catering-diana.pl
lub jako załącznik do oferty.

*Ciasta oraz wiejski stół z firm zewnętrznych - 500 zł za krojenie i serwis.

*Drink Bar (150 drinków) - 2950 zł, każde następne 50 drinków + 850 zł

*Napis Miłość - 350 zł

*Nalewak do piwa - 200 zł + beczka

*Riksza z lodami - Riksza zamiast deseru: 200 zł, jako dodatkowa atrakcja: 1000 zł

Noclegi

*Do dyspozycji Gości mamy 3 domy:

Każdy dla 10 osób 1150zł

Dodatkowy koszt dostawki/łóżeczka dla dziecka 50 zł/os (max 4).

Doba hotelowa od 15:00 do 11.

Śniadania od 9:00 do 11:00 wydawane
w Restauracji Diana 629 Restaurant, koszt 42 zł/os.

*Powyżej 110 osób otwieramy namiot jako parkiet.

*Sala pomieści do 190 osób.

*Serduszkiem
zapraszamy!*

