

# Oferta obiadu po ślubie

Witamy Państwa w Restauracji Dwór Polski.  
Zapraszamy do skorzystania z naszej oferty

## Dzielimy z Państwem wspaniałe chwile!

Obiad po ślubie w restauracji Dwór Polski z wyśmienitą kuchnią, profesjonalną i serdeczną obsługą, sprawi, że ten szczególny dzień na długo pozostanie w pamięci Gości i Młodej Pary.

Proponujemy jedną z naszych dwóch sal:

### Salę Bankietową:

Nasza sala pomieści **70** osób w ustawieniu stołów w literę „U”.  
Sala zaaranżowana jest w **bieli i beżu**.  
Widok z okien na wrocławski Ratusz

### Restaurację Królewską:

Sala idealna dla **34** osób  
Elegancki klimat restauracji- zabytkowe meble, drewno i bordowe kolory  
Widok z okien na Fontannę i Ratusz wrocławski

Dysponujemy również miejscem odpowiednim do ceremonii **Ślubu Cywilnego**  
(Sala Świetlikowa, w ciepłe dni- Patio Dworu Polskiego)

Dwór Polski to również **hotel\*\*\*\*** z 28 pokojami

Wyróżnia nas **lokalizacja!** Jesteśmy w samym centrum-  
pod wejście naszej restauracji para młoda może przyjechać konną dorożką  
Posiadamy listę **polecanych** usługodawców, z którymi współpracujemy

## Już od 95 zł/osobę oferujemy:

- salę z widokiem na wrocławski Ratusz
- bogate i smaczne menu
- lampkę schłodzonego wina musującego dla Państwa Młodych,  
oraz dla wszystkich Gości Weselnych,
- chlebek weselny na powitanie Młodej Pary,
- profesjonalną obsługę kelnerską,
- dekorację stołów,
- brak korkowego i możliwość wniesienia napojów i alkoholu we własnym zakresie
- możliwość przyniesienia własnych ciast i tortu
- degustacja menu weselnego dla dwóch osób
- dzieci do lat 3- bezpłatnie, dzieci do lat 7- 50% ceny
- schody i hol restauracji- idealne miejsce do pamiątkowych zdjęć

Aby sprostać Państwa gustom i wymaganiom menu może być dobierane zgodnie z Państwa życzeniem.  
Mogą Państwo dobrowolnie dodawać/ odejmować/ wymieniać dania z poszczególnych propozycji, tworząc własną.

---

## Dwór Polski

Rynek 5, Wrocław

Osoba kontaktowa w sprawie wesel:  
Bożena Marucha- Kierownik Gastronomii  
601 797 720  
restauracja@dworpolski.wroclaw.pl

# Oferta obiadu po ślubie

## Menu I- tradycyjne

### OBIAD:

#### Zupa

Rosół z makaronem

#### Danie główne, podane na półmiskach

Zraz zawijany wołowy

Tradycyjny kotlet schabowy panierowany

Trójkąty z piersi kurczaka faszerowane pieczarkami

Pieczeń wieprzowa w sosie

Warzywa zapiekane w sosie beszamelowym

#### Dodatki

Ziemniaki pieczone w ziołach

Kluski śląskie

Pęczak z buraczkami

Surówka z kapusty białej

Marchew z groszkiem

Sałata zielona sezonowa

#### Deser

Owoce na paterach

Szarlotka z gałką lodu podawana na ciepło

### NAPOJE:

Kawa

Herbata

Woda

**Cena 115zł/ osobę**



### OBIAD:

#### Zupa

Kołoduny w rosole

#### Danie główne, podane na półmiskach

Zraz wołowy zawijany w sosie pieczeniowym

Podwędzane polędwiczki wieprzowe

w sosie grzybowym

Kurczak faszerowany serem brie i szparagami

Rolada wieprzowa faszerowana

wątróbką drobiową

#### Dodatki

Ziemniaki pieczone w ziołach

Kluski śląskie

Warzywa grilowane

Ryż biały z warzywami

Surówka z selera z rodzynkami i orzechami

Surówka z marchewki i jabłka

Surówka z buraków i papryki

#### Deser

Owoce na paterach

Lody waniliowe z ciepłą polewą malinową

### NAPOJE:

Kawa

Herbata

Woda

**Cena 120 zł/ osobę**



# Oferta obiadu po ślubie

## Menu III

### OBIAD:

#### Zupa

Krem z dyni z kluseczkami szpinakowymi

#### Danie główne, podane na półmiskach

Sakiewki wieprzowe z nadzieniem borowikowym

Befszyk wołowy z suszoną śliwką

Pierś z kurczaka gotowana na parze z dodatkiem mięty  
i sosem z czarnej porzeczki

Łosoś z grilla z wiórkami selerowymi

#### Dodatki

Kluski śląskie

Ryż z warzywami

Pieczone ziemniaki z ziołami

Warzywa grilowane

Surówka z selera z rodzynkami i orzechami

Surówka z marchewki i jabłka

Surówka z kapusty pekińskiej

#### Deser

Owoce na paterach

Kremowy sernik z polewą malinową

### NAPOJE:

Kawa

Herbata

Woda

**Cena 120 zł/ osobę**



## Menu IV

### OBIAD:

#### Zupa

Zupa borowikowa z zacierkami

#### Danie główne

Zrazy z dzika zawijane w sosie własnym

Pierś z kaczki pieczonej z sosem jabłkowym

Roladki ze schabu z boczkiem i śliwka wędzona

Sztuka mięsa w sosie chrzanowym

#### Dodatki

Kluski śląskie

Ziemniaki pieczone w ziołach

Risotto z warzywami grilowanymi w miodzie

Sałatka z buraczków

Kapusta modra z rodzynkami

Surówka z marchwi

Sałata sezonowa

Glazurowana dynia w miodzie

#### Deser

Owoce na paterach

Lody waniliowe z ciepłą polewą malinową

### NAPOJE:

Kawa

Herbata

Woda

**Cena 135 zł/ osobę**



# Oferta obiadu po ślubie

## Menu V

### OBIAD:

#### Przystawka

Łosoś na sercach karczochów z sosem remoulade

#### Zupa

Consomme z pieczarek z kluseczkami tymiankowymi

#### Danie główne

Schab zawijany z warzywami, serem brie i szynką, podany z ryżem i białym sosem

#### Deser

Owoce na paterach

Kremowy sernik z polewą malinową

### NAPOJE:

Kawa

Herbata

Woda

**Cena 95zł/ osobę**

## Menu VI

### OBIAD:

#### Przystawka

Pasztet z dziczyzny z konfiturą z czerwonej cebuli

#### Zupa

Zupa Cesarzowej z kalafiozem i szynką

#### Danie główne

Kurczak grillowany, podany na tagliatelle z sosem bazyliowym

#### Deser

Owoce na paterach

Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych

### NAPOJE:

Kawa

Herbata

Woda

**Cena 95zł/ osobę**



# Oferta obiadu po ślubie

## Przekąski

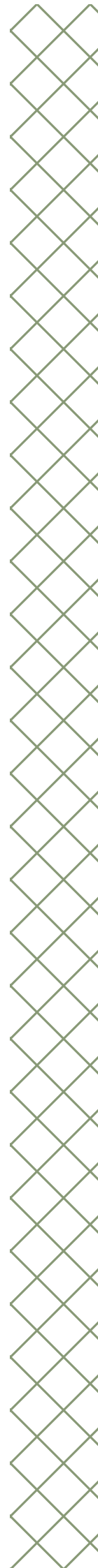
### ZIMNA PŁYTA

Koszt 30zł/ osobę  
(proszę wybrać 5-6 przekąsek)

- Mięsa pieczone i faszerowane
- Pasztet z dziczyzny z konfiturą z czerwonej cebuli
- Wędliny z wędzarni Dwór Polski
- Rostbef na różowo na rukoli
- Roladka z polędwiczki wieprzowej faszerowana salsa warzywną
- Pieczona szynka marynowana w sosie miodowym
- Wołowina z ziołami i przyprawami podana na liściach szpinaku
- Tymbaliki drobiowe
- Terine z kurczaka z suszonymi pomidorami
- Indyk w gotowany w maladze
- Śledź w oleju
- Śledź w salsie pomidorowej
- Sałatka śledziowa
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka z szynką, serem i majonezem
- Tatar z łososia
- Sałatka warzywna z tuńczykiem
- Sałata dębowa z wołowiną
- Sałatka włoska
- Sałatka drobiowa z awokado
- Półmisek serów z winogronami

## Kolacja

- Proszę o wybór
- |   |      |
|---|------|
| Barszcz z krokiem   | 15zł |
| Zupa cebulowa z grzankami   | 18zł |
| Szynka pieczona z grzybami i kapustą zasmażaną  | 25zł |
| Kieszonki drobiowe z suszonymi pomidorami i parmezanem, zatopione w gorgonzoli, podane z gnocchi i brokułem | 29zł |
| Bogracz z kluseczkami   | 18zł |
| Ragout z borowikami z pieczywem   | 20zł |
| Moussaka z bakłażanem i sosem beszamelowym  | 22zł |
| Cukinia zapiekana z warzywami i sosem   | 22zł |



# Oferta obiadu po ślubie

## Dodatkowe kulinarne atrakcje

### STÓŁ STAROPOLSKI

dla około 30osób- koszt 800zł

#### Mięsa

Udziec wieprzowy w całości

Salceson

Kaszanka

Kiełbasa wiejska

Pasztet z orzechami

Galaretką wieprzowa

Smalec

#### Dodatki

Ogórki marynowane

Papryka

Grzyby

Sos tatarski

Sos żurawinowy

Chleb wiejski

### PROSIAK:

dla około 30 osób- koszt 1000zł

Prosiak faszerowany kaszą,  
serwowany przez Szefa Kuchni

#### Dodatki

Ziemniaki pieczone

Kapusta zasmażana

Ogórki marynowane

Papryka

Pieczarki

Musztarda

Chrzan

### FONTANNA CZEKOLADOWA:

dla około 30 osób- koszt 300zł

Owoce, pianki, wafelki  
do maczania w pysznej czekoladzie!

