



Spotkania rodzinne- oferta na rok 2022

Proponujemy jedną z dwóch sal:

**Sala Bankietowa**

Nasza sala pomieści do 100 osób

Zaaranżowana w bieli i beżu

Widok z okien na Ratusz

**Restauracja Dwór Polski**

Sala idealna dla 34 osób

Elegancki klimat- zabytkowe meble, drewno

Widok z okien na fontannę i Ratusz

Dwór Polski to również **hotel**- dysponujemy 28 pokojami dla Państwa Gości

W cenę menu wliczone są:

Sala z widokiem na Rynek

Profesjonalna obsługa kelnerska

Stół nakryty obrusami, serwetkami i świecami

Dzieci do lat 2 bezpłatnie/ do lat 6- 50% ceny

Dodatkowo płatne:

Kwiaty

Pokrowce na krzesła

Udostępnienie sprzętu do puszczenia własnej muzyki

Możliwość przyniesienia własnego alkoholu

Sala restauracji na wyłączność przy rezerwacjach  
poniżej 20osób/ sala Bankietowa przy rezerwacjach  
poniżej 40

Opłata za własne ciasto i tort

Opłata serwisowa po godzinie 23.00

**Osoba kontaktowa:**

Beata Burakiewicz

601 409 490

restauracja@dworpolski.wroclaw.pl





### Menu I

Zupa:

Rosół z makaronem

Danie główne na półmiskach:

Roladka z indyka faszerowana camembertem i ananase

Tradycyjny zraz wołowy w sosie własnym

Miruna zapiekana z pomidorem, szpinakiem i serem mozzarella

Dodatki:

Ziemniaki opiekane z ziołami i czosnkiem

Ryż z zielonymi warzywami

Frytki

Bukiet sałat sezonowych

Buraczki zasmażane

Mizeria

Deser:

Sorbet truskawkowy podany na owocach

Kawa/ herbata

Sok 200ml

Woda 200ml

**Koszt: 145zł/ osobę**

### Menu II

Zupa:

Rosół z kołdunami

Danie główne na półmiskach:

Rolada wieprzowa faszerowana kapustą i grzybami

Ryba pieczona w pergaminie z warzywami

Kotlet de Vollaile

Dodatki:

Ziemniaki opiekane z ziołami i czosnkiem

Frytki

Sałata zielona z warzywami i winegret

Sałatka grecka

Deser:

Owocowy mus z mascarpone,  
podany na kruszonce czekoladowej

Kawa/ herbata

Sok 200ml

Woda 200ml

**Koszt: 150zł/ osobę**





### Menu III

#### Zupa:

Krem z białych warzyw z kiełkami rzodkiewki

#### Danie główne na półmiskach:

Pieczony karczek wołowy

Udko gęsie wolno pieczone

Łosoś gotowany w trawie cytrynowej i zapiekany z warzywami

#### Dodatki:

Kluski śląskie

Ziemniaki dworskie

Gołąbki warzywne

Sałata zielona z warzywami i winegret

Kalafior panierowany

#### Deser:

Parfait z dodatkiem białej czekolady podane na kompresowanych owocach w syropie pomarańczowym

Kawa/ herbata

Sok 200ml

Woda 200ml

**Koszt: 170zł/ osobę**

### ZIMNA PŁYTA po obiedzie:

1- 38zł/ osoba

Półmisek mięs pieczystych i wędlin

Pasztet

Sałatka jarzynowa tradycyjna

Sałatka z pieczonym indykiem i młodymi warzywami

Pieczyno

2- 44zł/ osoba

Półmisek mięs pieczystych, paszтетów, sosy

Deska serów z owocami i orzechami

Sałatka z szarpaną wołowiną

Sałata rzymska z szynką i serem i musztardą Dijon

3- 52zł/ osoba

Półmisek mięs pieczystych, wędlin, paszтетów, sosy

Carpaccio z buraka z kozim serem

Sałatka z łososiem marynowanym i awokado

Rostbef pieczony na różowo

Dbamy o Państwa i nasze bezpieczeństwo, dlatego:

- stoliki ustawiane są w dużych odległościach
- w całym obiekcie ustawione są pojemniki z płynem dezynfekującym
- powierzchnie wspólne i stoliki są często dezynfekowane
- wyłączone zostały kąciiki zabaw dla dzieci- kolorowanki podajemy do stolików

