



Witamy Państwa w Dworze Polskim.

Miło nam przedstawić wstępną ofertę spotkań wigilijnych w naszej restauracji.

Zapraszamy do kontaktu

Beata Burakiewicz
601 409 490
restauracja@dworpolski.wroclaw.pl

Menu 1

Zupa

Barszcz czerwony z uszkami

Danie główne

Filet z karpia smażony na złoto podany z ziemniakami
i kapustą z grzybami

Na słodko

Ciasta świąteczne (sernik, jabłecznik, piernik korzenny)

Napoje

Woda mineralna, kompot z suszu

Kawa, herbata

Koszt: 145zł/os.





Menu 2

Zupa

Barszcz czerwony z uszkami

Danie główne

Pstrąg kłódzki pieczony w całości, ziemniaki opiekane, warzywa w cieście filo

Na słodko

Sernik z białą czekoladą, sos malinowy

Napoje

Woda mineralna

Kawa, herbata, kompot z suszu

Dania podawane na zimno

Roladka szpinakowa z łososiem i serkiem ziołowym

Półmisek mięs pieczystych i wędlin

Pasztesy z sosem ostrym

Paszтет z białej ryby

Sałatka żydowska dekorowana śledziem

Koszt: 173zł./os.

Menu 3

Powitanie

Grzaniec świąteczny/ wino musujące

Zupa

Barszcz czerwony z uszkami

Danie główne (na półmiskach)

Filet z karpia smażony na maśle

Roladka z miruny faszerowana szpinakiem i ricottą, pieczona w piecu

Pierś z indyka faszerowana camembertem i żurawiną w autorskiej panierce Szefa Kuchni

Pierogi (z grzybami, z kapustą)

Dodatki

Ziemniaki pieczone

Kopytka szpinakowe

Ryż jaśminowy z warzywami

Na słodko

Fondant czekoladowy podany z gałką lodów

Napoje

Woda mineralna, kompot z suszu

Kawa, herbata

Dania podawane na zimno

Półmisek mięs i wędlin

Pasztesy z sosem żurawinowym

Śledzie wigilijne

Sałatka z buraczka, śledzia i jajka

Koszt 223zł./os.





Menu 4

Powitanie

Grzaniec świąteczny/ wino musujące

Przystawka

Gravlax z łososia podany na świeżej rukoli i grzance z dodatkiem sosu ziołowego

Zupa

Barszcz z uszkami

Danie główne

Pierś kaczki konfitowana podana na kaszotto z kremowym sosem borowikowym i buraczką glazurowaną w miodzie lub

Dorsz atlantycki gotowany w zielonej herbacie zapieczony z pomidorem i mozzarellą podany z gołąbkami warzywnym i sosem kurkowym

Deser

Sernik kawowo- karmelowy

Napoje

Woda mineralna, kompot z suszu

Zimna płyta

Półmisek wędlin z naszej wędzarni

Pasztety z sosem żurawinowym

Rolada szpinakowa z łososiem

Śledzie wigilijne na dwa sposoby (korzenne, z grzybkami marynowanymi)

Pasztet z ryb dekorowany krewetkami

Bufet słodki

Patery ciast świątecznych

Kawa, herbata

Koszt: 250zł/ os.

