



Dzielimy z Państwem wspaniałe chwile!

Proponujemy jedną z dwóch sal:

**Sala Bankietowa**

Nasza sala pomieści do 100 osób

Zaaranżowana w bieli i beżu

Widok z okien na Ratusz

**Restauracja Królewska**

Sala idealna dla 34 osób

Elegancki klimat- zabytkowe meble, drewno

Widok z okien na fontannę i Ratusz

Dysponujemy również miejscem odpowiednim do Ślubu Cywilnego (ogród- patio w Dworze Polskim lub Sala Świetlikowa w budynku Starej Giełdy)

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 na wyłączność przy rezerwacjach poniżej 20osób

(restauracja) i poniżej 50 osób (Sala Bankietowa)

Opłata za własne ciasto i tort

Opłata za przedłużenie po godzinie 23.00

Rezerwacja stolików na dziedzińcu

**Osoba kontaktowa:**

Beata Burakiewicz

601 409 490

[restauracja@dworpolski.wroclaw.pl](mailto:restauracja@dworpolski.wroclaw.pl)





### Menu I

#### *Zupa*

Rosół z kołdunami

#### *Danie główne*

Roladka drobiowa z warzywami w chrupiącej panierce, ziemniaki dworskie, buraki glazurowane w miodzie

#### *Deser*

Sorbet truskawkowy z owocami

#### *Napoje*

Kawa/ herbata

Woda w dzbankach

**Koszt 135zł/ osobę**

### Menu II

#### *Zupa*

Rosół z kołdunami

#### *Danie główne*

Udko kaczki podane z kopytkami, sosem żurawinowym i konfiturą ze śliwek i czerwonej cebuli

#### *Deser*

Sernik caffè machiatto

#### *Napoje*

Kawa/ herbata

Woda w dzbankach

**Koszt 150zł/ osobę**

### Menu III

#### *Przystawka*

Roladka drobiowa z orzechami i musem z moreli

#### *Zupa*

Krem z czerwonej soczewicy z prażoną ciecierzycą

#### *Danie główne*

Kotlet de volaille

Półdewiczka wieprzowa w cieście francuskim

Zraz wołowy zawijany w sosie pieczeniowym

Kluski śląskie

Ziemniaki pieczone

Warzywa zapiekane pod beszamelem

Surówka z białej kapusty

#### *Deser*

Parfait z białą czekoladą i owocami leśnymi

#### *Napoje bez ograniczeń*

Kawa/ herbata

Woda w dzbankach

**Koszt 175zł/ osobę**





#### Menu IV

##### *Przystawka*

Sakiewka z ciasta filo z warzywami, camembertem i sosem owocowym

##### *Zupa*

Krem z białych warzyw z prażonym sezamem

##### *Danie główne*

Roladka z indyka z młodym szpinakiem i serkiem mascarpone

Łosoś gotowany w zielonej herbacie

Karczek konfitowany

Sos pieczeniowy

Ziemniaki pieczone

Frytki

Kluski śląskie

Surówka z białej kapusty

Surówka z selera z orzechami i rodzynkami

Sałata zielona z vinegret i warzywami

##### *Deser*

Sorbet truskawkowo-miętowy na owocach

##### *Napoje bez ograniczeń*

Kawa/ herbata

Woda w dzbankach

**Koszt 185zł/ osobę**

##### ZIMNA PŁYTA

1- 45zł/ osoba

Półmisek mięs pieczystych i wędlin

Pasztesy

Sałatka jarzynowa tradycyjna

Śledź po staropolsku

Pieczyno

2- 52zł/ osoba

Szynka dojrzewająca z melonem

Półdzwiczka wieprzowa z chrzanem i żurawiną

Deska serów z owocami i orzechami

Sałatka z wędzonym pstrągiem

Pieczyno

3- 58zł/ osoba

Sałatka z pieczoną wołowiną, ogórkiem i kaparami

Carpaccio z buraka z kozim serem

Gravlax na sałatach z jajkiem przepiórczym

Rostbef pieczony na różowo

Deska serów z winogronami

Pieczyno

