



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**

Wspólny stół 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 udekorowany obrusami, serwetkami i świecami

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

Pokój dla Pary Młodej gratis w opcji III- min. 60os.

Pokój dla Pary Młodej za 50% ceny regularnej w

opcji II- min. 60 os.

Dodatkowo płatne:

Kwiaty

Pokrowce na krzesła

Udostępnienie sprzętu do puszczenia własnej muzyki

Chleb weselny na powitanie

Możliwość przyniesienia własnego alkoholu

Sala na wyłączność przy rezerwacjach poniżej 20osób (restauracja) i poniżej 50 osób (Sala Bankietowa)

Opłata serwisowa po godzinie 23.00

**Osoba kontaktowa:**

Beata Burakiewicz

601 409 490

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





# DWÓR POLSKI

hotel • restauracje

## Menu I

### Zupa

Rosół z makaronem

### Danie główne podane na półmiskach

Schabowy panierowany

Kotlet de volaille

Zraz wołowy zawijany w sosie pieczeniowym

Ziemniaki pieczone

Kluski śląskie

Surówka z białej kapusty

Buraczki (na ciepło, na zimno)

### Zimna płyta

Mięsa pieczone, wędliny

Paszty, sosy

Sałatka jarzynowa

Sałatka z szarpaną wieprzowiną

Śledź w oleju

### Na ciepło (stół szwedzki)

Karczek konfitowany na kapuście

Udko faszerowane oscypkiem i żurawiną

Żurek

### Napoje bez ograniczeń

Kawa

Herbata

Woda

**Koszt 255zł/osoba**

## Menu II

### Zupa

Rosół z kołdunami

### Danie główne podane na półmiskach

Roladka wieprzowa z grzybami

Pieczone udko kacze

Tradycyjna rolada wołowa

Sos pieczeniowy

Kluski śląskie

Ziemniaki pieczone w ziołach

Kapusta zasmażana

Sałatka z ogórków (3 rodzaje ogórków)

Buraczki (na ciepło, na zimno)

### Deser

Sorbet owocowy (brzoskwinia, truskawka, melon)

### Zimna płyta (stół szwedzki)

Boczek rolowany

Polędwiczka z chrzanem i żurawiną

Paszтет z gęsich wątróbek

Roladka z orzechami

Carpaccio z pieczonego buraka z dodatkiem sera

koziego i rukoli

Sałatka z wędzonym pstrągiem

i jajkiem przepiórczym

Śledzie po staropolsku

### Na ciepło (stół szwedzki)

Żeberka w miodzie i tymianku

Podudzia z kurczaka w bekonie

Zupa gulaszowa

### Napoje bez ograniczeń

Kawa

Herbata

Woda

**Koszt 275 zł/osobę**





### Menu III

#### *Przystawka*

Tatar wegański z suszonych pomidorów i kaszy jaglanej w koszyczku z ciasta filo

#### *Zupa*

Krem z białych warzyw z prażonym sezamem i kiełkami rzodkiewki

#### *Danie główne na półmiskach*

Rostbef zapieczony z gruszką i serem pleśniowym

Łosoś gotowany w zielonej herbacie

Pierś z kaczki z jabłkami z sosem wiśniowym

Polędwiczka wieprzowa w cieście francuskim

Kluski śląskie,

Sos pieczeniowy

Pieczone ziemniaki,

Puree maślane w andrucie

Warzywa grillowane

Surówka z białej kapusty

Salata zielona z warzywami i winegret

#### *Deser*

Sorbet owocowy ( brzoskwinia, truskawka, melon)

#### *Zimna płyta*

Paszтет z dziczyzny

Boczek rolowany z ziołami

Roladka z polędwiczki

Salatka z oliwkami, fetą i papryką

Salatka z szarpaną wołowiną

Tatar ze śledzia

Pieczyno naszego wypieku

#### *Na ciepło (stół szwedzki)*

Żeberka

Bigos z dziczyzną

Żurek

#### *Napoje bez ograniczeń*

Kawa

Herbata

Woda

**Koszt 310zł/ osobę**

#### DODATKOWE ATRAKCJE

#### *Płonący udziec wieprzowy*

z kością, serwowany przez kucharza

**Koszt: 28zł/ osobę**

#### *Candy bar*

czyli stół pełen słodkości.

Przygotujemy go według kolorystyki i motywu przewodniego wesela

**Koszt: 25zł/ osobę**

