



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

#### Menu 1

Zupa

Barszcz czerwony z uszkami

Danie główne

Dorsz panierowany podany z lazanią ziemniaczano- warzywną, sosem ziołowym i surówką z kiszzonej kapusty

Na słodko

Ciasta świąteczne (sernik, jabłecznik, piernik korzenny)

Napoje

Woda mineralna, kompot z suszu

Kawa, herbata

**Koszt: 160zł/osobę**





# DWÓR POLSKI

— hotel • restauracje —

## 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

Pasztet w glazurze z białego wina

Sałatka żydowska dekorowana śledziem

**Koszt: 210zł/osobę**

## Menu 3

Powitanie

Graniec świąteczny/ wino musujące

Zupa

Barszcz czerwony z uszkami

Danie główne (na półmiskach)

Filet z karpia smażony na maśle

Miruna zapiekana ze szpinakiem i mozzarellą

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

Polędwiczka w sosie francuskim

Pierogi (z grzybami i z kapustą)

Dodatki

Ziemniaki pieczone

Kopytka szpinakowe

Ryż jaśminowy z warzywami

Na słodko

Ciasta świąteczne (sernik, jabłecznik, piernik korzenny)

Napoje

Woda mineralna, kompot z suszu

Kawa, herbata

Dania podawane na zimno

Półmisek mięs i wędlin

Pasztety z sosem żurawinowym

Śledzie wigilijne

Sałatka z buraka, śledzia i jajka

**Koszt 260zł/osobę**





# DWÓR POLSKI

— hotel • restauracje —

## 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

Łosoś gotowany w zielonej herbacie, zapiekany sałsą warzywną

Gicz cielęca

Piersz z kaczki konfitowana

Karp smażony

Dodatki

Sos borowikowy

Sos żurawinowy

Ziemniaki faszerowane

Puree w wafli

Kluski śląskie

Kapusta z grzybami

Muffinki warzywne

Kapusta modra

Salatka ziemniaczana z szarpaną wołowiną

Napoje

Woda mineralna, kompot z suszu

Kawa, herbata

Zimna płyta

Półmisek wędlin z naszej wędzarni

Pasztety z sosem żurawinowym

Rolada szpinakowa z łososiem

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

Salatka ziemniaczana z szarpaną wołowiną

Bufet słodki

Patery ciast świątecznych

**Koszt: 290zł/ osobę**

