



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 Dwór Polski**

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)





# DWÓR POLSKI

— hotel • restauracje —

## Menu I

### Zupa

Rosół z makaronem

### *Danie główne na półmiskach*

Zraz wołowy

Kotlet de Vollaile

Polędwiczka wieprzowa w cieście francuskim

### *Dodatki*

Kluski śląskie

Ziemniak pieczony z ziołami

Surówki do wyboru (2szt) (z białej kapusty, buraczki, warzywa na parze)

### *Deser*

Sorbet truskawkowy z owocami

### *Napoje*

Kawa/ herbata

Woda w dzbankach

**Koszt 190zł/ osobę**

## Menu II

### Zupa

Rosół z kołdunami

### *Danie główne na półmiskach*

Zraz wołowy

Rolada z indyka z mascarpone w cieście francuskim

Schab z kością panierowany

### *Dodatki*

Kluski śląskie

Ziemniaki puree

Ziemniaki opiekane z ziołami

Surówki do wyboru (3szt) (z białej kapusty, buraczki, z kiszanej kapusty, miks sałat z vinegret, warzywa na parze)

### *Deser*

Sernik caffe machiatto

### *Napoje*

Kawa/ herbata

Woda w dzbankach

**Koszt 220zł/ osobę**





# DWÓR POLSKI

— hotel • restauracje —

## Menu III

### *Przystawka*

Tatar z pieczonej cukinii, kaszy jaglanej i suszonego pomidora

### *Zupa*

Rosół z kołdunami

### *Danie główne na półmiskach*

Żeberka

Udo kacze

Gicz cielęca

Łosoś pieczony

Sos wiśniowy

### *Dodatki*

Ziemniak faszerowany

Kluski śląskie

Puree w wafli

Surówka do wyboru (z białej kapusty, buraczki, z kiszanej kapusty, z modrej kapusty, miks sałat z vinegret, warzywa na parze)

### *Deser*

Parfait z białą czekoladą i owocami leśnymi

### *Napoje bez ograniczeń*

Kawa/ herbata

Woda w dzbankach

**Koszt 250zł/ osobę**

## Menu V Wegetariańskie

### *Przystawka*

Tatar z pieczonej cukinii, kaszy jaglanej i suszonego pomidora

### *Zupa*

Krem pomidorowy z oliwą truflową

Danie główne na półmiskach

Burak pieczony podany z kozim serem i orzechami

Medaliony z ciecierzycy, fasoli czerwonej i soczewicy

Roladki z cukinii faszerowane serami

### *Dodatki*

Makaron z warzywami

Ziemniaki dworskie

Sos z palonej papryki i pomidora

### *Deser*

Sorbet sezonowy ze świeżymi owocami

### *Napoje bez ograniczeń*

Kawa/ herbata

Woda w dzbankach

**Koszt 220zł/ osobę**



## ZIMNA PŁYTA

### 1- 48zł/ osoba

Półmisek mięs pieczystych i wędlin  
Sałatka caprese  
Sałatka jarzynowa tradycyjna  
Śledź po staropolsku  
Pieczywo

### 2- 58zł/ osoba

Szynka dojrzewająca z melonem  
Deska serów z owocami i orzechami  
Sałatka z wędzonym pstrągiem  
Pasztet z musem chrzanowym i żurawiną  
Pieczywo

### 3- 67zł/ 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 owocami i orzechami  
Pieczywo

### 4- 48zł/ osoba- wegetariańska

Tatar wegetariański (kasza jaglana, pomidory suszone, ogórki konserwowe, cebula)  
Carpaccio z buraka z kozim serem  
Rolada szpinakowo- warzywna z pieczarkami i serem  
Pomidorki faszerowane serami  
Pasztet wegański

