



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- dziedziniec w Dworze Polskim lub Sala Świetlikowa w budynku Starej Giełdy na Placu Solnym 16)

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





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

Pasztety, sosy

Sałatka jarzynowa

Sałatka z szarpaną wieprzowiną

Śledź w oleju

Na ciepło (stół szwedzki)

Karczek konfitowany na kapuście

Podudzie z kurczaka zawijane w bekonie

Żurek

Napoje bez ograniczeń

Kawa

Herbata

Woda

Koszt 280zł/osoba

Menu II

Zupa

Rosół z kołdunami

Danie główne podane na półmiskach

Roladka z indyka z mascarpone i szpinakiem

Pieczone udko kaczki

Tradycyjna rolada wołowa

Karczek konfitowany

Sos pieczeniowy

Kluski śląskie

Ziemniaki pieczone w ziołach

Kapusta zasmażana

Sałatka z trzech rodzajów ogórków

Buraczki (na ciepło, na zimno)

Deser

Sorbet truskawkowy

Zimna płyta (stół szwedzki)

Boczek rolowany

Polędwiczka z chrzanem i żurawiną

Pasztet 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

Udło faszerowane żurawiną i oscypkiem

Zupa gulaszowa

Napoje bez ograniczeń

Kawa

Herbata

Woda

Koszt 310 zł/ osobę





DWÓR POLSKI

— hotel • restauracje —

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

Sałata zielona z warzywami i winegret

Deser

Tiramisu pistacjowe

Zimna płyta

Pasztet z dziczyzny

Boczek rolowany z ziołami

Roladka z polędwiczki

Sałatka z oliwkami, fetą i papryką

Sałatka 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 335zł/ osobę

DODATKOWE ATRAKCJE

Indyk faszerowany gołąbkami dla ok. 20osób- 650zł

Płonący udziec wieprzowy z kością, serwowany przez kucharza dla ok 30osób- 1200zł

Prosiak faszerowany dla ok. 25osób- 900zł

Stół wiejski pełen najlepszej jakości mięs i dodatków 40zł/ osobę

Candy bar, czyli stół pełen słodkości.

Przygotujemy go według kolorystyki i motywu przewodniego wesela 35zł/ osobę

PROPOZYCJE DAŃ WEGETARIAŃSKICH

Dania główne:

Pieczeń z buraka

Medaliony z ciecierzycy i fasoli

Pierogi wegańskie z soczewicy i kaszy jaglanej

Zimna płyta:

Carpaccio z buraka

Sakiewka z camembertem i ananasem

Szaszłyk caprese

Humus tradycyjny, z buraka, z suszonych pomidorów

