



Spotkania rodzinne- oferta na rok 2025

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

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 restauracji na wyłączność przy rezerwacjach
poniżej 20osób/ Sala Bankietowa przy rezerwacjach
poniżej 50

Opłata za własne ciasto i tort

Opłata za przedłużenie po godzinie 23.00

Osoba kontaktowa:

Beata Burakiewicz

601 409 490

restauracja@dworpolski.wroclaw.pl





Menu I

Zupa:

Rosół z makaronem

Danie główne na półmiskach:

Roladka z indyka faszerowana camembertem i ananasem

Tradycyjny zraz wołowy w sosie własnym

Dorsz w migdałach

Dodatki:

Ziemniaki opiekane z ziołami i czosnkiem

Kluski śląskie

Bukiet sałat sezonowych

Buraczki zasmażane

Mizeria

Deser:

Sorbet truskawkowy podany na owocach

Kawa/ herbata

Woda 200ml

Koszt: 175zł/ osobę

Menu II

Zupa:

Rosół z kołdunami

Danie główne na półmiskach:

Udko kacze

Dorsz zapieczony ze szpinakiem, pomidorem i mozarellą

Kotlet de Vollaile

Dodatki:

Ziemniaki faszerowane

Ziemniaki dworskie

Sałata zielona z warzywami i winegret

Warzywa sezonowe

Sałatka Colesław

Deser:

Sernik kawowy podany na kruszonce czekoladowej

Kawa/ herbata

Woda 200ml

Koszt: 210zł/ osobę





DWÓR POLSKI

— hotel • restauracje —

Menu III

Zupa:

Krem z białych warzyw z kiełkami rzodkiewki

Danie główne na półmiskach:

Karczek konfitowany

Udko kaczki wolno pieczone

Łosoś gotowany w trawie cytrynowej i zapiekany z warzywami

Dodatki:

Kluski śląskie

Ziemniaki dworskie

Muffinki ziemniaczane

Sałata zielona z warzywami i winogret

Warzywa pod beszamelem

Deser:

Parfait z dodatkiem białej czekolady podane na kompresowanych owocach w syropie pomarańczowym

Kawa/ herbata

Sok 200ml

Woda 200ml

Koszt: 230zł/ osobę

ZIMNA PŁYTA po obiedzie:

1- 45zł/ osoba

Półmisek mięs pieczystych i wędlin

Pasztesy, sos

Sałatka jarzynowa tradycyjna

Sałatka z pieczoną kaczką i pomarańczami

Pieczyno

2- 50zł/ osoba

Półmisek mięs pieczystych, pasztetów, sosy

Deska serów z owocami i orzechami

Sałatka z szarpaną wołowiną

Sałata rzymska z szynką i serem i musztardą Dijon

3- 58zł/ osoba

Półmisek mięs pieczystych, wędlin, pasztety, sosy

Pieczone buraki z kozim serem i orzechami

Sałatka z łososiem marynowanym i awokado

Rostbef pieczony na różowo

