DWÓR POLSKI
hotel • restauracje

Spotkania rodzinne- oferta na rok 2026

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 puszczania 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

DWÓR POLSKI
hotel • restauracje

Menu I
Zupa:
Rosół z makaronem

Danie główne na półmiskach:
Roladka z indyka faszerowana młodym szpinakiem i mascarpone
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: 190zł/ 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
Frytki
Sałata zielona z warzywami i winegret
Sałatka Colesław
Kapusta modra

Deser:
Sernik kawowy podany na kruszonce czekoladowej

Kawa/ herbata
Woda 200ml
Koszt: 230zł/ osobę

DWÓR POLSKI
hotel • restauracje

Menu III
Zupa:
Krem z białych warzyw z kiełkami rzodkiewki

Danie główne na półmiskach:
Karczek konfitowany
Zraz wołowy
Udko kacze wolno pieczone
Pstrąg łososiowy z pieca

Dodatki:
Kluski śląskie
Ziemniaki dworskie
Muffinki ziemniaczane
Sałata zielona z warzywami i winegret
Buraki zasmażane
Sałatka Coleslaw z czerwonej kapusty

Deser:
Tiramisu pistacjowe
Kawa/ herbata
Sok 200ml
Woda 200ml
Koszt: 250zł/ osobę

ZIMNA PŁYTA po obiedzie:

1- 50zł/ osoba
Półmisek mięs pieczystych i wędlin
Pasztety, sos
Sałatka jarzynowa tradycyjna
Sałatka z pieczoną kaczką i pomarańczami
Pieczywo

2- 60zł/ 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- 65zł/ osoba
Półmisek mięs pieczystych, wędlin, pasztety, sosy
Pieczone buraki z kozim serem i orzechami
Sałatka z łososiem marynowanym i awokado
Rostbef pieczony na różowo