

WESEL SIĘ W DUŻYM POKOJU

Charakter realizacji: Wesele / Przyjęcie po ślubie

Ilość osób: do potwierdzenia

Termin: do potwierdzenia

Czas trwania: do potwierdzenia

Miejsce realizacji: Duży Pokój Sala Spotkań,
ul. Szybowcowa 19, Wrocław

Kontakt: + 48 732 900 072 ; dpokoj@dpokoj.pl

Propozycja w cenie 190,00 zł od osoby

(umowny czas przyjęcia do 10 h)

PRZYWITANIE

Chlebek weselny, Lampka wina
musującego [...] p / 100 ml

OBIAD

Zupy (Proszę wybrać jedną propozycję)

- Żurek na zakwasie z jajkiem i białą kiełbasą
- Krem z pomidorów pelati z bazylią i śmietanką
- Krem z marchewki z kolendrą (vege)
- Krem z białych warzyw (vege)
- Tradycyjny rosół z makaronem, marchewką i świeżo ciętą pietruszką

Mięsa do dania głównego (Proszę wybrać trzy propozycje
– 2 p/os.)

- De volaill'e z masłem i pietruszką
- Pierś drobiowa z pomidorem i mozzarellą
- Tradycyjne kotlety schabowe
- Tradycyjna pierś drobiowa panierowana lub z grilla
- Rolada bosmana faszerowana serem, boczkiem i pieczarkami
- Roladki drobiowe z suszonymi pomidorami
- Eskalopki wieprzowe w sosie z grzybów leśnych
- Polędwiczki drobiowe panierowane (nugettsy)
- Pieczeń z karkówki podawana z naturalnym sosem
- Zraz radziwiłta (cebula, boczek, ogórek kiszony) podawane z naturalnym sosem
- Cordon bleu (schab zawijany z pieczarkami i serem)



DUŻY POKÓJ SALA SPOTKAŃ

UL. SZYBOWCOWA 19, WROCŁAW T. 732 900 072

WESEL SIĘ W DUŻYM POKOJU

Dania wegetariańskie

- Smażony ser gouda podany z frytkami i żurawiną lub sosem tatarskim
- Panierowane talarki cukinii z warzywami na parze
- Makaron z warzywami w sosie śmietanowym
- Faszerowana papryka z sosem pomidorowym
- Tajskie Curry z cukinią, papryką i ananase

Dla najmłodszych i młodzieży proponujemy dania serwowane

- Nuggetsy drobiowe z frytkami
- Pierogi ruskie lub na słodko
- Smażone kluski śląskie z sosem pomidorowym i bułką tartą i cukrem

Dodatki (Proszę wybrać trzy propozycje – 2 p/os.)

- Ziemniaki pieczone w przyprawach
- Ziemniaki puree z masłem i koperem
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Kluski śląskie naszego wyrobu

Dodatki warzywne (Proszę wybrać dwie propozycje – 2 p/os.)

- Bukiet surówek (biała kapusta, buraczki, marchew z jabłkiem)
- Kapusta zasmażana
- Buraczki zasmażane
- Warzywa gotowane na parze i polane masłem (brokuł, kalafior, marchew)

Przekąski zimne serwowane na półmiskach, deskach - proszę o wybór 12

- Wędliny i pieczone mięsa:
Liczone do wyboru jako pół przekąski
Starannie wyselekcjonowana deska wędlin i mięs pieczonych udekorowana oliwkami /250g/pieczona karkówka/kabanosy/boczek rolowany/szynka wiejska/wykwintny paszтет
- Wiejska decha
Liczone do wyboru jako pół przekąski
300 g / Pęta kruchej kiełbasy / smalec z jabłkiem i skwarkami / ogórki kiszone / pieczywo na zakwasie / chrzan / ćwikła
- Sery:
Liczone do wyboru jako pół przekąski
Sery miękkie, twarde i pleśniowe dekorowana winogronem i orzechami / 200g /brie/camembert/cheddar/roquefort/gouda
- Śledź w śmietanie z cebulą i jabłkiem
- Klasyczna sałatka cezar – mini pucharki
- Sałatka z pieczonego buraka z rukolą,



WESEL SIĘ W DUŻYM POKOJU

- kozim serem i orzechami – mini pucharki
- Pierożki z ciasta francuskiego faszerowane delikatnie czosnkowym szpinakiem
- Twist'y z kminem i solą/z parmezanem
- Warzywne kęsy w tempurze w asyście słodko ostrego sosu
- Łosoś w tempurze z dipem z kolendry
- Paprykowe nachos podawane z Ajvar
- Kurczak satay z sosem orzechowym
- Kruche mini tarty lorrain / ze szpinakiem / z suszonymi pomidorami i kozim serem
- Mini caprese (mozzarella, pomidor, bazylia)
- Roladki z ricottą i szpinakiem / fromage i warzywami

Pieczyno

- Grzanki z bagietki z oliwą czosnkową

Desery

- Słoierek deserowy z oreo, marcarpone i musem malinowym
- Słoierek deserowy Panna Cotta z malinami

Twój tort i ciasta serwujemy bez dodatkowej opłaty

Przekąski gorące serwowane w trakcie przyjęcia:

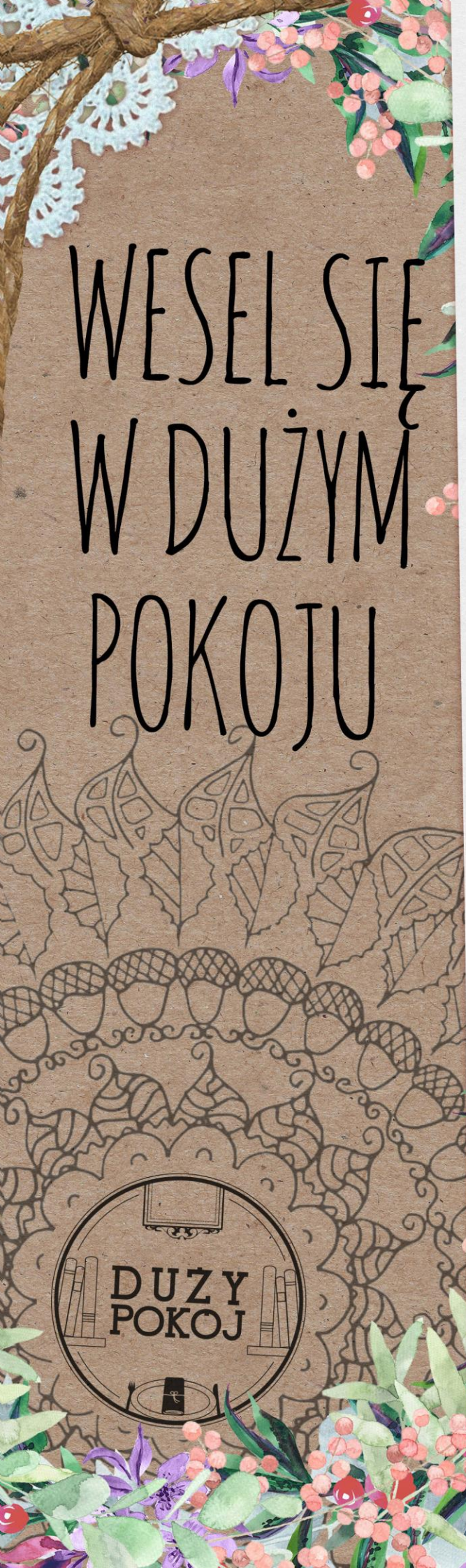
(Proszę wybrać jedną propozycję)

- Strogonoff
- Indyk z jabłkami
- Barszczyk z pasztecikiem
- VEGE / VEGAN – Leczo warzywne
- Chilli con Carne
- Ragout wieprzowe z leśnymi grzybami
- Uda trybowane z marynaty sojowej w sosie słodko kwaśnym
- Krojone piersi indyka z championami w sosie beszamelowym
- Szaszłyki z szynki z cebulą i stonką
- Bigos na trzech rodzajach mięs, zakrapiany czerwonym winem
- Pierogi ruskie według sprawdzonych receptur



DUŻY POKÓJ SALA SPOTKAŃ

UL. SZYBOWCOWA 19, WROCŁAW T. 732 900 072



WESEL SIĘ W DUŻYM POKOJU

Napoje:

- Kawa i herbata z dodatkami _bez ograniczeń
- Soki – jabłkowy, pomarańczowy _bez ograniczeń
- Woda mineralna _bez ograniczeń
- Cola, fanta, sprite _ bez ograniczeń

Proponowane alkohole:

- Wino z winnicy Hugel Weine – 45 zł / but. (Gruner Veltliner, Zweigelt)
- Wódka biała – 45 zł / 0,5 l (Biały Bocian)
- Piwo z keg'a – Litovel
Piwa butelkowe - Browar 100mostów, Nepomucen, Browar Cztery Ściany

Informacje dodatkowe:

Oplata za najmłodszych gości:

Do lat 3 – gratis

Do lat 7 – 50 %

Oplata serwisowa – 10 zł / 0,5 l

Chętnie podamy alkohol dostarczony przez Państwa w ramach opłaty serwisowej która zawiera: schłodzenie, lód do drinków, zapewnienie odpowiedniego szkła oraz koncesji.

Techniczne:

Sala jest klimatyzowana

3 toalety

Profesjonalny przewijak

3 krzeselka do karmienia najmłodszych

