

OFERTA NA PRZYJĘCIA PRZEDŚWIĄTECZNE

Ilość osób: do potwierdzenia

Termin: do potwierdzenia

Czas trwania: do potwierdzenia

Miejsce realizacji: Duży Pokój Sala Spotkań, ul. Szybowcowa
19, 54 - 130 Wrocław

Kontakt: + 48 732 900 072 | dpokoj@dpokoj.pl | www.dpokoj.pl



Wycena wg. zakresu realizacji poniższego menu:

1. Zupa, danie główne i dodatki podane na półmiskach – 3 dania główne i 2 dodatki, 3 desery do wyboru 2 porcje / osoba, napoje -
95 zł / osoba
2. Zupa, danie główne i dodatki podane na półmiskach – 2 dania główne i 2 dodatki, 2 desery do wyboru, 5 przekąsek zimnych, napoje
135 zł / osoba
3. Zupa, danie główne i dodatki podane na półmiskach – 2 dania główne i 2 dodatki, 4 desery do wyboru - 2 porcje / osoba, 8 przekąsek zimnych, 1 przekąska gorąca, napoje
145 zł / osoba
4. Zupa, danie główne i dodatki podane na półmiskach – 4 dania główne i 2 dodatki, 4 desery do wyboru 2 porcje / osoba, 12 przekąsek zimnych, 1 przekąska gorąca, napoje
170 zł / osoba












MENU







Zupy:

-  Krem grzybowy z kluseczkami ziołowymi p/250g/os
-  Tradycyjny barszcz czerwony podany z uszkami p/250g/40g /os














Danie główne:

-  Tradycyjne pierogi z kapustą i grzybami podane z masłem p/200g
-  Pierogi ruskie p /200 g
-  Krokietki z kapusta i grzybami p/150g
-  Karp marynowany w czosnku i cebuli pieczony na złoto p/100g
-  Kawałki karpia z duszonymi pieczarkami p/100g/
-  Śląskie niebo - schab pieczony z bakaliami w sosie pieczeniowym p/100g/40g
-  Rolada drobiowa aromatyzowana cynamonem z żurawiną p/100g/40g
-  Dorsz w cieście p / 120 g / 40
-  Karp w cytrynowo ziołowej panierce p / 120 / 40



Dodatki dania głównego:

-  Kapusta zasmażana z grochem p/100g
-  Kasza pęczak z podgrzybkami p/80g
-  Kluski śląskie p/120g
-  Puree groszkowo ziemniaczane p / 120 g
-  Ziemniaki z wody z masłem p / 200 g
-  Kopytka p / 200 g





Zimne przekąski:

-  Mini kulebiaki z farszem z kapusty i grzybów p/os
-  Śliwki zawijane w boczku p/os
-  Mini szaszłyki z kurczaka ze śliwką kalifornijską bejcowane sosem BBQ p/os
-  Kawałki śledzia z piklowanym ogórkiem i jabłkami p/os
-  Tradycyjna ryba po grecku p/os
-  Terina z karpia z grzybami p/os
-  Tradycyjny śledź w oleju p/os
-  ½ jajka z musem chrzanowym p/os
-  ½ jajka z majonezem p/os
-  Sakiewki z ciasta francuskiego ze szpinakiem p / os
-  Roladki z ciasta francuskiego z szynką i serem p / os
-  Tatar z łososia na toście z granatem i czarnym sezamem p / os
-  Mini bruchetta z pomidorem, czerwoną cebulą, bazylią i oliwą z oliwek p / 70 g






- 
-  Mini bruchetta z pastą z tuńczyka i pomidorem koktajlowym p / 70 g



Sałatki podawane w misach lub pucharkach

-  Sałatka z serem pleśniowym, karmelizowanymi orzechami i ziarnami
-  Kompozycja sałat z gruszką i buraczkciem karmelizowanym p/80g
-  Tradycyjna sałatka jarzynowa p/80g
-  Sałatka śledziowa z cebulką i czerwoną fasolą p/80g








Kompozycja pieczonych mięs

-  Schab ze śliwką kalifornijską
-  Schab z kapustą i grzybami
-  Rolada drobiowa z prażonymi jabłkami





Deska pasztetów pieczonych p/50g z poniższych

-  Z żurawiną
-  Z podgrzybkami i rozmarynem






Świąteczne słodkości:

-  Piernik wypiekany podany z czekoladą p/ 70 g
-  Ciasto seromakowe p/ 70 g
-  Szarlotka z cynamonem i kruszonką p / 70 g
-  Tradycyjna polska kutia p/ 50 g
-  Sernik wykwinny p / 50 g
-  Szarlotka domowa p / 50 g
-  Miodownik p / 100 g

Przekąska gorąca:






-  Wigilijne gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami podane z sosem tymiankowym p/240g/40g
-  Gulasz Strogonoff z kapeluszami pieczarek podany z pieczywem p/250g
-  Łazanki z kapustą i grzybami p/200g
-  Tradycyjna ryba po grecku na ciepło p/250g

Napoje:

-  Kompot z suszonych owoców **150ml/os.**
-  Soki owocowe: jabłkowy, pomarańczowy – **bez limitu**
-  Woda mineralna – **bez limitu**
-  Coca Cola, fanta, sprite – **bez limitu**
-  Kawa i herbata z dodatkami – **bez limitu**



DODATKOWO PROPONUJEMY

-  Opłatek do spotkania Wigilijnego - GRATIS
-  Na powitanie - Grzane wino z nutą pomarańczy i goździkiem - 10,00 zł – 200ml
-  Butelka wina białego lub czerwonego do kolacji w specjalnej cenie – 1000 ml - 60,00 zł
-  Wódka Biały Bocian – 50 zł / 500 ml
-  Prosecco do toastu – 50 zł / 700 ml



DUŻY POKÓJ SALA SPOTKAŃ
UL. SZYBOWCOWA 19, WROCŁAW T. 732 900 072