



Charakter realizacji: spotkanie rodzinne -
pożegnalne

Ilość osób: do 65

Termin:

Czas trwania: do ustalenia

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

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

Wycena wg. zakresu realizacji poniższego menu:

1. Zupa, obiad „na półmiskach” – (3 rodzaje mięs, 2 dodatki i 1 dodatek warzywny) deser, napoje zimne i gorące bez ograniczeń – **105 zł**
2. Zupa, obiad serwowany, deser, napoje – **89 zł**

W powyższe ceny wliczono wynajem sali bądź jej części, nakrycie, obsługę kelnerską)

MENU

Zupy:

- 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:

- 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
- Polędwiczk 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)
- Morszczuk smażony w tymianku



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



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 lub bułką tartą i cukrem

Dodatki:

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

Dodatki warzywne:

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

Desery

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

Twoje ciasta wyserwujemy bez dodatkowej opłaty.

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.



Serniki okrągłe:

Wykończone są śmietanką z mascarpone i ozdobami (kwiaty jadalne, owoce sezonowe, migdały, sezamki, owoce liofilizowane, zapiekaną śmietanką Creme Fraiche, żelką owocową lub polewą czekoladową)

- Sernik limonkowo-cytrynowy z mascarpone
- Sernik londyński z zapiekaną śmietanką i granatem
- Sernik z białą czekoladą, malinami lub owocami leśnymi i mascarpone
- Sernik mango z mascarpone
- Sernik Matcha z mascarpone
- Sernik sezamowy Tahini z mascarpone
- Sernik z likierem Amaretto, migdałami i mascarpone
- Sernik czekoladowo-kawowy z polewą czekoladową
- Sernik pralinowy z suszoną śliwką i polewą czekoladową
- Sernik kokosowy
- Sernik Oreo
- Sernik z masłem orzechowym pokryty słonym karmelem
- Sernik makowy z białą czekoladą i żurawiną oraz mascarpone
- Sernik na zimno (mango, mango marakuja, miętowy After-Eight, w sezonie również truskawkowy)

Cena: 130 zł/ sztuka

Informacje dodatkowe:

Oplata serwisowa:

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

Oplata serwisowa to jedyne 15 zł za każdą otwartą butelkę do 0,7 litra pojemności.

Techniczne:

Sala jest klimatyzowana

3 toalety

Profesjonalny przewijak

3 krzeselka do karmienia najmłodszych



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

