



Charakter realizacji: spotkanie rodzinne/firmowe/koleżeńskie

Ilość osób: do potwierdzenia

Termin: do potwierdzenia

Czas trwania: do potwierdzenia

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

Kontakt: +48732900072 , 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 – **110 zł**
(umowny czas przyjęcia do 4 h)
2. Zupa, Obiad „na półmiskach” – (3 rodzaje mięs, 2 dodatki i 1 dodatek warzywny) deser, przekąski zimne, przekąska gorąca, napoje zimne i gorące bez ograniczeń – **165 zł**
(umowny czas przyjęcia do 8 h)
3. Przekąska gorąca, przekąski zimne – 8 do wyboru, napoje zimne i gorące bez ograniczeń – **120 zł** (minimalna ilość osób to 15)
(umowny czas przyjęcia do 7 h)
4. Zupa, obiad serwowany, deser, napoje zimne i gorące bez ograniczeń – **95 zł** (umowny czas przyjęcia do 4 h)
5. Zupa, obiad serwowany, deser, przekąski zimne, przekąska gorąca, napoje zimne i gorące bez ograniczeń – **149 zł**
(umowny czas przyjęcia do 8 h)

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

6. Rezerwacje z zamówieniami z karty menu – wyceniamy indywidualnie

[Kliknij aby zobaczyć zdjęcia](#)



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
- Polędwiczki drobiowe panierowane (nugettsy)
- Pieczeń z karkówki podawana z naturalnym sosem
- Zraz radziwiłta (cebula, boczek, ogórek kiszony) podawane z naturalnym sosem
- Morszczuk panierowany

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 ananasem

Dla najmłodszych i młodzieży proponujemy dania serwowane:

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

Dodatki:

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

Dodatki warzywne:

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



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

- Wędliny i pieczone mięsa:
Liczona jako trzy przekąski
Starannie wyselekcjonowana deska wędlin i mięs pieczonych udekorowana oliwkami /250g/pieczone karkówka/kabanosy/boczek rolowany/szynka wiejska/wykwintny pasztet
- Wiejska decha
Liczona jako trzy przekąski
300 g / Pęta kruchej kiełbasy / smalec z jabłkiem i skwarkami / ogórki kiszane / pieczywo na zakwasie / chrzan / ćwikła
- Sery:
Liczona jako trzy 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, kozim serem i orzechami – mini pucharki
- **Finger Food**
- Pierożki z ciasta francuskiego faszerowane delikatnie czosnkowym szpinakiem
- Twist'y z kminem i solą
- Roladki z tortilli
 - a) z szynką, fromage, serem i sałatą
 - b) z tuńczykiem, awokado, fromage i sałatą
 - c) z fromage i warzywami
- Paprykowe nachos podawane z Ajvar
- Kurczak satay z sosem orzechowym
- Quishe
 - a) z boczkiem i serem
 - b) ze szpinakiem
- Mini torcik z suszonymi pomidorami i kozim serem
- Mini caprese (mozzarella, pomidor, bazylia)
- Spring Rolls z warzywami i słodko pikantnym sosem
- **Dodatkowo proponujemy:**
- Tatar z ligawy na bagietce, siekany ogórek, cebulka
4 szt. x 25 g mięsa / 28 zł
- Sakiewki z ciasta filo z łososiem i porem – 10 zł / szt. / 50 g

Pieczywo

Podajemy zawsze – nie wlicza się w liczbę przekąsek

- Grzanki z bagietki z oliwą czosnkową



Desery:

- Oreo z mascarpone i musem truskawkowym
- Panna Cotta z truskawkami

Twój tort i ciasta serwujemy bez dodatkowej opłaty

Przekąski gorące serwowane w trakcie przyjęcia:

- Strogonoff
- Indyk z jabłkami
- Barszczyk z pasztecikiem
- VEGE / VEGAN – Leczo warzywne
- VEGE / VEGAN - Tajskie Curry
- Chilli con Carne
- Flaczki wołowe
- Ragout wieprzowe z grzybami

Napoje:

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

Proponowane alkohole:

- Wina z winnicy Hugel Weine – 55 zł / 1 litr (Gruner Veltliner, Zweigelt, półwytrawne)
- Wódka biała – 55 zł / 0,5 l (Biały Bocian)
- Piwo z keg'a – Litovel – 9,50 / 0,5 l
Piwa butelkowe - Browar 100mostów, Nepomucen, Browar Cztery Ściany

Informacje dodatkowe

Wyłącznie:

- Przyjęcia organizowane po godzinie 18.00 oraz te powyżej 45 osób w dowolnych godzinach - mają zapewnioną wyłączność

Opłata za najmłodszych gości:

- Do lat 3 – gratis
- Do lat 7 – 50 %



Serwis Twojego alkoholu:

- Chętnie podamy alkohol dostarczony przez Państwa w ramach opłaty, która zawiera:
- schłodzenie / lód do drinków / zapewnienie odpowiedniego szkła oraz koncesji.
- 15 zł za każdą otwartą butelkę do 0,7 litra pojemności.

Techniczne:

- Sala jest klimatyzowana
- 3 toalety
- Profesjonalny przewijak
- 3 krzeselka do karmienia najmłodszych