

OFERTA NA PRZYJĘCIA PRZEDŚWIĄTECZNE 2025/26

Ilość osób: do potwierdzenia

Termin: do potwierdzenia

Czas trwania: do potwierdzenia

Miejsce realizacji: Duży Pokój, ul. Szybowcowa 19

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

Wycena wg. zakresu realizacji poniższego menu:

1. Zupa / 3 dania główne / 2 dodatki / napoje zimne i gorące - **170 zł**
2. Zupa / Danie główne serwowane / napoje zimne i gorące - **160 zł**
3. Danie główne serwowane / napoje zimne i gorące - **150 zł**
4. *Przekąski - 6 do wyboru - **55 zł**
- 12 do wyboru - **85 zł**
5. *Przekąska lub zupa z kociołka - **27 zł**
6. *Short bar menu – open bar - **150 zł**
*Super short bar menu – open bar - **99 zł**
*Limit menu - do ustalonej wartości
7. Dania główne ze stałej karty menu i alkohole zamawiane „na opak” przy barze do ustalonego limitu



MENU

Zupy:

-  Krem grzybowy lub zupa grzybowa 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
-  Krokiety z kapustą i grzybami p/150g
-  Karp marynowany w czosnku i cebuli pieczony na złoto p/100g
-  Śląskie niebo - schab pieczony z bakalią i podany w sosie pieczeniowym p/100g/40g
-  Rolada drobiowa z żurawiną i fetą w sosie tymiankowym p/100g/40g
-  Dorsz w cieście p / 120 g / 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
-  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
-  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 buraczkami karmelizowanym p/80g
-  Tradycyjna sałatka jarzynowa p/80g
-  Sałatka śledziowa z cebulką, ziemniakami 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

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**

Short Bar Menu – Open Bar:

-  Wódka Absolut
-  Piwo z keg - Litovel
-  Wino (białe lub czerwone) + prosecco
-  Jack & Coke / Cuba Libre / Gin&Tonic / Aperol Spritz
-  Nalewka malinowa / Nalewka truskawkowa
-  Piwa butelkowe – Ipa bezalkoholowa / Berliner Peach & Apricot bezalkoholowy

Super Short bar menu – Open bar:

-  Wódka Absolut
-  Piwo z keg - Litovel
-  Wino (białe lub czerwone)





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

*Przyjmujemy je jako dodatkowe do wcześniej wybranych zakresów 1,2 lub 3.



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