



OFERTA NA PRZYJĘCIA

1. Zupa / 3 rodzaje mięs / 3 dodatki / napoje zimne i gorące bez ograniczeń - **155 zł** / osoba
Umowny czas przyjęcia ok 4 h
2. Zupa / 1 danie serwowane / napoje zimne i gorące bez ograniczeń - **145 zł** / osoba
Umowny czas przyjęcia ok 4 h
3. Zupa / 3 rodzaje mięs / 3 dodatki / przekąski zimne – 12 do wyboru / przekąska gorąca / napoje zimne i gorące bez ograniczeń - **225 zł** / osoba
Umowny czas przyjęcia ok 8 h
4. Zupa / 1 danie serwowane / przekąski zimne – 12 do wyboru / przekąska gorąca / napoje zimne i gorące bez ograniczeń - **209 zł** / osoba
Umowny czas przyjęcia ok 8 h
5. Przekąska gorąca / przekąski zimne – 8 do wyboru / napoje zimne i gorące bez ograniczeń - **175 zł** / osoba (minimalna ilość osób to 20)
Umowny czas przyjęcia ok 7 h (dedykowane na przyjęcia dla młodzieży / bez obrusów)

Desery / ciasta / torty – zamów z naszej oferty z 10 % rabatem.

Słodkości będą dostarczone bezpośrednio na przyjęcie.

Kliknij po ofertę pracowni cukierniczej Duży Pokój cukierniadjpokol.pl



Kontakt

791 033 004 - duzypokojszybowcowa@gmail.com / 732 900 072 - dpokoj@dpokoj.pl

www.dpokoj.pl / cukierniadjpokol.pl

Adres: Szybowcowa 19 / Wrocław



MENU

Zupy:

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

Mięsa do dania głównego:

- De volaill'e z masłem i pietruszką
- Zapiekana pierś drobiowa z pomidorem i mozzarellą
- Tradycyjne kotlety schabowe
- Tradycyjna pierś drobiowa panierowana / z grilla
- Roladka drobiowa faszerowana suszonymi pomidorami i fetą podana z sosem tymiankowym
- Polędwiczki drobiowe panierowane w panko (stripsy)
- Pieczeń z karkówki podawana z naturalnym sosem
- Żeberka BBQ
- Wieprzowy zraz po staropolsku (cebula, boczek, ogórek kiszony, chleb razowy) z naturalnym sosem
- Dorsz czarny panierowany

Dania wegetariańskie:

- Smażony ser radamer podany z frytkami i żurawiną lub sosem tatarskim
- Panierowane talarki cukinii podawane z sezonowymi warzywami (minimum 5 porcji)
- Faszerowana papryka z sosem pomidorowym (minimum 5 porcji)
- Tajskie Curry z cukinią, papryką i ananasem (minimum 5 porcji)
- Pierogi ruskie / ze szpinakiem

Dla najmłodszych i młodzieży proponujemy dania serwowane:

- Stripsy drobiowe z frytkami
- Pierogi ruskie
- Kluski śląskie z sosem pomidorowym lub bułką tartą i cukrem

Dodatki:

- Ziemniaki pieczone w przyprawach
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Kluski śląskie naszego wyrobu

Dodatki warzywne:

- Bukiet surówek (sezonowy)
- Kapusta kiszona zasmażana
- Sezonowe warzywa
- Buraczki zasmażane



Przekąski zimne

- **Deska mięs przygotowywanych przez restaurację**
Liczona jako trzy przekąski
300 g / Karkówka pieczona w czosnku / boczek rolowany / rolada drobiowa ze szpinakiem i fetą / pasztet szefa / kabanosy
- **Wiejska decha**
Liczona jako trzy przekąski
300 g / swojska kiełbasa krojona w plastry / smalec z jabłkiem i skwarkami / ogórki kiszone / pieczywo na zakwasie / chrzan / ćwikła
- **Vege bukiet** VEGAN
Liczona jako trzy przekąski
150 g / sajgonki / falafelki / curry samosa / sos słodkie chilli
- **Deska Serów**
Liczona jako trzy przekąski
300 g / Sery miękkie, twarde i pleśniowe dekorowane winogronem i orzechami
Kozi / parmezan / radamer / kamiennogórski / oscypek / żurawina / krakersy
- **Mini wytrawne croissanty**
Mozzarella / pomidorki suszone / bazylia / oliwa
Szynka dojrzewająca / rukola / pesto z suszonych pomidorów
Chips z boczku / sałata rzymska / pomidor / polskie pesto z pietruszki i orzecha włoskiego
- **Koperty z ciasta francuskiego**
Ze szpinakiem
Z szynką i serem
- **Przekąski rybne**
Śledź w śmietanie z cebulą i jabłkiem
Pikantny śledź z chili i szalotką
- **Mini sałatki w pucharkach**
Sałatka Cezar
Sałatka z serem kamiennogórskim i karmelizowanymi orzechami
Sałatka z pieczonego buraka z rukolą, kozim serem i orzechami
Sałatka Kisir (kuskus z warzywami)
Hummus ze słupkami warzyw (papryka, marchew, seler naciowy) VEGAN
- **Mini burgery**
Wieprzowo – wołowe / sałata / prażone krążki cebulowe / sos koktajlowy
Falafel / hummus / pomidor / sałata
- Paprykowe nachos podawane z Ajvar VEGAN
- Satay z kurczaka z sosem orzechowym
- Vol au vent z musem z suszonych pomidorów i kozim serem



- Pieczone tartaletki z figą / feta / miód
- Łódyczki z cykorii z serem kamiennogórskim / gruszka / orzech włoski / cytryna
- Mini caprese (mozzarella, pomidor, bazylia)
- Spring Rolls z warzywami i słodko pikantnym sosem **VEGAN**
- Meatballs na sosie BBQ
- Samosa z sosem fistaszkowym
- Płyś – mus cytrynowy / kawior
- Płyś – mus cytrynowy / wędzony łosoś / koperek
- Jajko przepiórcze – creme fraiche / kawior
- Jajko przepiórcze – musztardowy krem
- Mini quiche – boczek / szalotka / ser
- Mini quiche – szpinak / szalotka

Dodatkowo proponujemy (minimum 5 porcji) :

- Tatar wołowy na bagietce, siekany ogórek, cebulka – 4 szt. / 28 zł
- Tatar wołowy podany klasycznie / żółtko / siekany ogórek / cebulka / pieczywo – 28 zł / porcja 120g
- Mini koktajl z krewetek – 16 zł / szt. / 100 g.
- Sakiewki z greckiego ciasta filo ze szpinakiem i fetą – 16 zł z łososiem i szpinakiem – 18 zł

Pieczywo

- Chleb rzemieślniczy na zakwasie żytnim

Desery:

Kliknij po ofertę deserów, ciast i tortów rzemieślniczych cukierniadjapokoj.pl

Przekąski gorące podane w kociołku:

- Stroganoff **GLUTEN FREE**
- Indyk w porach z musztardą francuską **GLUTEN FREE**
- Barszczyk z krokietem (z pieczarkami i serem) lub pasztecikiem
- Leczo warzywne **GLUTEN FREE** **VEGAN**
- Tajskie Curry **GLUTEN FREE** **VEGAN**
- Chilli con Carne **GLUTEN FREE**
- Flaczki wołowe **GLUTEN FREE**
- Ragout wieprzowe

* Dodatkowa przekąska gorąca lub zupa z kociołka - **25 zł**





Napoje:

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

Dostępne alkohole

Pełna oferta na www.dpokoj.pl

- Wódka biała – Biały Bocian - 65 zł / 0,5 l ; Absolut - 85 zł / 0,5 l
- Piwo z keg'a – Litovel – 12 zł / 0,5 l
- Piwa butelkowe – Browar Nepo
- Wina – pełna oferta dostępna na www.dpokoj.pl

Informacje dodatkowe

Wyłącznieść:

- Przyjęcia wieczorne od godziny 18:00 trwają 7-8 godzin, wymagają minimum 20 osób i mają zapewnioną wyłączność sali.
- Przyjęcia dzienne do godziny 18:00 trwają do 4 godzin. Wyłączność sali obowiązuje przy minimum 45 osobach.
- Szczegóły dotyczące godzin, czasu trwania oraz zakresu usług ustalane są indywidualnie, w zależności od dostępności i organizacji danego terminu.

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
- 25 zł za każdą otwartą butelkę do 0,7 litra pojemności (wino/wódka/pozostałe)
- 3 zł (piwo do 0,5 l)

Techniczne:

- Sala jest klimatyzowana
- 3 toalety
- Profesjonalny przewijak
- 5 krzesełek dla najmłodszych