

Dworek ul. Kaliska 7/9
63-500 Ostrzeszów
62 730 95 50
repcja@dworek1885.pl

*Dworek z przyjemnością podejmie się organizacji przyjęcia na każdą okazję.
Zapewniamy odpowiedni wystrój, bogate i smaczne jedzenie i gwarantowaną atmosferę
domową.*

Poniżej przedstawiamy ofertę menu imprezowego z możliwością własnego skomponowania.
Organizacja imprez okolicznościowych:
Manager Restauracji Sylwia Kupczyk
tel. 667 675 377 adres mailowy: prezes@dworek1885.pl

MENU IMPREZOWE

- w cenie woda z cytryną -

dzieci 0-3lat – 0zł, dzieci 3-12lat – 50%, od 12lat wzwyż- 100%

dotatkowo przystawka 15 zł / os

132zł / os (zupa, obiad, kawa)

165zł / os (zupa, obiad, kawa, zimna płyta)

176zł / os (zupa, obiad, kawa, zimna płyta, zupa)

198zł / os (zupa, obiad, kawa, zimna płyta, kolacja)

231zł / os (zupa, obiad, kawa, zimna płyta, kolacja, zupa)

Przystawka - serwowana talerzowo

(do wyboru jedna):

Rolada z łososia z serkiem i szparagami

Carpaccio z buraka z fetą i rukolą

Pieczona gruszka z serem pleśniowym

Zupa - serwowana talerzowo

(do wyboru jedna):

Rosół z domowym makaronem

Krem z białych warzyw z pesto i grzanką

Danie główne na półmiskach - do wyboru max 5 rodzaj

Mięsa (2,5 kawałka na os)

Filet z kurczaka gotowany, ryż, sos biały, marchewka z groszkiem

MIĘSA OBIADOWE CIEMNE:

Rolada wieprzowa

Polędwiczki sous vide z sosem grzybowym

Udko z kaczki confit z żurawiną

Piersz z kaczki sous vide z pomarańczą

Kotlet schabowy

Kotlet drobiowy

Kotlet imperial

Karkówka pieczona

Bitki wieprzowe z grzybami

Rolada z kurczaka ze szpinakiem
Rolada z kurczaka z pieczarkami i z serem
Rolada z kurczaka z suszonymi pomidorami i serem
Devolay z masłem
Kotlet mielony
Nuggetsy
Dorsz z pieca na szpinaku

Dodatki (7 do wyboru):

Kluski śląskie
Ziemniaki z koperkiem
Ryż
Pyzy drożdżowe
Frytki
Surówka z marchewki z brzoskwinia
Surówka z białej kapusty
Surówka z selera z rodzynekami
Surówka z kapusty pekińskiej
Buraczki
Kapusta modra zasmażana
Kapusta biała
Warzywa gotowane

Deser:

Kawa / herbata - pierwsza serwowana, kolejne stół kawowy
Wypieki własne za dodatkową opłatą bądź w zakresie wykonawcy wg ustalonych stawek
Deser lodowy (2 gałki lodów smakowych) - dodatkowo płatny 5 zł / os

Zimna płyta:

Deska przekąsek (7 do wyboru):

Tatar na bagietce
Rolada ze szpinakiem
Galaciki drobiowe
Tortille mini
Krewetki z sosem słodko kwaśnym
Roladki z cukinią i z serem
Kurczak w boczku na ostro
Polędwiczka faszerowana serem i orzechami
Łosoś z twarożkiem
Paluszki drobiowe z sosem majonezowo-jogurtowym

Sałatki (3 do wyboru):

Sałatka cezar
Sałatka brokułowa
Sałatka gyros
Sałatka z ananasem, kurczakiem i rzodkwią japońską
Sałatka mahmas
Sałatka z selera naciowego
Sałatka grecka
Selera z szynką

Sałatka tradycyjna

Ryby (1 pozycja do wyboru):

Ryba po japońsku
Ryba w sosie słodko kwaśnym
Śledź w śmietanie
Ryba w zalewie octowej
Śledź w wasabi
Pieczywo / masło

Kolacja:

Mięsa (5 pozycji do wyboru):

Golonka pieczona na kapuście
Gołąbki w sosie grzybowym
Karkówka po ukraińsku
Udka z kurczaka w złocistej panierce
Żeberka wieprzowe w sosie własnym
Kurczak carry z ryżem
Nuggetsy z kurczaka
Krokiety (z pieczarkami i serem)

Dodatki (1 pozycja do wyboru):

Frytki
Ziemniaki pieczone

Zupy (1 do wyboru):

Barszcz
Żurek
Bogracz

Menu:

Udziec z sosem czosnkowym, kapusta kiszona na ciepło, pieczone ziemniaki - 650 zł
Kaczka w całości faszerowana, kasza pęczak, modra kapusta (porcja na 4os)- 140 zł
Jesiotr w całości z warzywami 1szt- 260 zł

Ciasto oraz tort w naszej ofercie (rodzaj/smaki wg sugestii gości) - możliwość dostarczenia własnych po uiszczeniu opłaty talerzykowe 5 zł/os

Tort – 80 zł / kg
Ciasto - 7 zł / kawałek
Galaretka / Gruszka / Cappuccino / Truskawka / Marakuja / Tiramisu / Milka / Czekoladowy / Bezowy/ Skubaniec/ Jabłecznik / Królewicz / Orzechowy/ Sernik / Sernik ciemny / Sernik z brzoskwinia
Słodki deser w formie fingerfood - 7 zł / szt
Owoce filetowane 1duża patera - 150 zł, za dostarczenie własnych opłata jednorazowa 50 zł

Inne:

Możliwość wypożyczenia ekspresu do kawy na stół boczny wraz z kawą ziarnistą – 150 zł
Podtalerze srebrne, podtalerze złote do wystroju 1szt- 2 zł

suchy lód do wyjazdu z tortem - 100 zł
opakowanie jednorazowe do przechowywania żywności - 1szt- 2zł

Napoje - możliwość dostarczenia własnych po uiszczeniu opłaty korkowe 5 zł/os

Piccollo – 20 zł
Dzbanek soku pomarańczowego / jabłkowego 1l - 8zł
Pepsi / Coca Cola / Sprite 1l- 11zł

Alkohole

**- możliwość dostarczenia własnych po uiszczeniu opłaty korkowe 10 zł / os
dorosłej**

Szampan Dorato - 25 zł
Ogiński 0,5 l - 40 zł
Wyborowa 0,5 l – 40zł
Absolut 0,5 l – 40 zł
Jack Daniel's 0,5 l - 90 zł
Ballantine's 0,5 l – 70 zł

W przypadku własnych alkoholi i własnych napoi - opłata 10 zł / os

Wina od Wina Konesera:

El Lager Bianco / Tinto (wino półwytrawne) białe/ czerwone -40 zł za 1szt

Dodatkowe informacje:

Imprezy okolicznościowe trwają do godz. 22:00 - inne godziny wg ustaleń zawartych na umowie podpisanej przez obie strony. Restauracja Dworek oferuje zastawę stołową, obrusy, pokrowce na krzesła, serwetki materiałowe i delikatne dekoracje kwiatowe. Wszystkie dodatkowe zmiany i inne sugestie za dodatkową opłatą.
Podczas imprez tanecznych z DJ należy uiścić dodatkową wpłatę na rzecz ZAIKS liczoną na podstawie liczby gości.