



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



Komunia 155 zł

Menu

Zupa (jedna do wyboru):

Rosół z domowym makaronem
Krem szparagowy

Danie główne:

Mięsa (2,5kawałka na os.)
Udko z kaczki
Rolada wołowa
Połędwiczki w sosie porowym
Rolada z kurczaka faszerowana pieczarkami
Nuggetsy

Dodatki:

Ziemniaki gotowane
Kluski śląskie

Młoda kapusta zasmażana
Świeże warzywa na parze
Domowe frytki
Zestaw surówek

Deser:

Kawa, herbata
Deser lodowy z owocami
Ciasto własne bądź z restauracji

Zimna płyta:

Tatar
Sałatka z serem hellim
Sałatka tradycyjna
Półmisek przekąsek
- Krewetka z sosem słodko-kwaśnym
- Delicja drobiowa
- Roladki z cukinii z serkiem
- Tortilla
- Łosoś

Kolacja:

Pierś z kurczaka w sosie curry z ryżem
Gołąbki duszone w śmietanie
Pałeczki z kurczaka z grillowanymi warzywami
Ziemniaki pieczone

Ciasto oraz tort w naszej ofercie (rodzaj/smaki wg sugestii gości)

Tort – 50 zł kg
Ciasto - 5 zł kawałek
Słodki deser w formie fingerfood - 5zł/szt
Owoce filetowane 1 duża patera - 150 zł

Na starcie mają Państwo od nas wodę z cytryną oraz sok pomarańczowy / jabłkowy w cenie menu. Każde kolejne liczone wg stawek podanych niżej.

Oferujemy dodatkowo napoje:

Dzbanek soku pomarańczowego / jabłkowego 1l - 11zł
Dzbanek wody z cytryną 1l - 6zł
Pepsi / Coca Cola / Sprite 1l- 11zł