



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 175 zł

Menu

Zupa (jedna do wyboru):

Rosół dworski z domowym makaronem
Krem szparagowy

Danie główne:

Mięsa (3 kawałki na os.)
Pierś z kaczki sous vide z pomarańczą
Policzki wołowe duszone w sosie własnym
Rolada wołowa
Roladki z kurczaka z 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:

Ryba duszona w warzywach
Tatar

Sałatka z serem hellim
Sałatka tradycyjna

Pólmisek przekąsek :

- Krewetka z sosem słodko-kwaśnym
 - Delicja
- Roladki z cukinii z serkiem
 - Tortilla
 - Łosoś

Kolacja:

Pierś z kurczaka w sosie curry z ryżem
Golonka duszona na kapuście
Pałeczki z kurczaka z grilowanymi warzywami
Ziemniaki pieczone
Barszcz z krokietem

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