



Charakter realizacji: spotkanie rodzinne / firmowe / koleżeńskie

Ilość osób: do potwierdzenia

Termin: do potwierdzenia

Czas trwania: do potwierdzenia

Miejsce realizacji: Duży Pokój Sala Spotkań,
ul. Szybowcowa 19, Wrocław

Kontakt: + 48 732 900 072 ; dpokoj@dpokoj.pl

Wycena wg. zakresu realizacji poniższego menu:

1. Zupa, obiad „na półmiskach” – (3 rodzaje mięs, 2 dodatki i 1 dodatek warzywny) deser, napoje zimne i gorące bez ograniczeń – **105 zł**
(umowny czas przyjęcia do 4 h)
2. Zupa, Obiad „na półmiskach” – (3 rodzaje mięs, 2 dodatki i 1 dodatek warzywny) deser, przekąski zimne, przekąska gorąca, napoje zimne i gorące bez ograniczeń – **159 zł** (umowny czas przyjęcia do 8 h)
3. Przekąska gorąca, przekąski zimne – 8 do wyboru, napoje zimne i gorące bez ograniczeń – **105 zł** (minimalna ilość osób to 15)
(umowny czas przyjęcia do 7 h)
4. Zupa, obiad serwowany, deser, napoje – **89 zł** (umowny czas przyjęcia do 3 h)
5. Zupa, obiad serwowany, deser, przekąski zimne, przekąska gorąca, napoje zimne i gorące bez ograniczeń – **145 zł**
(umowny czas przyjęcia do 8 h)

W powyższe ceny wliczono wynajem sali bądź jej części, nakrycie, obsługę kelnerską)

Od powyższych cen przysługuje rabat do liczby pełnopłatnych gości.

- Od 20 do 29 osób – 5 zł / osoba / Od 30 wzwyż – 7 zł / osoba



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



MENU

Zupy:

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

Mięsa do dania głównego:

- De volaill'e z masłem i pietruszką
- Pierś drobiowa z pomidorem i mozzarellą
- Tradycyjne kotlety schabowe
- Tradycyjna pierś drobiowa panierowana lub z grilla
- Rolada bosmana faszerowana serem, boczkiem i pieczarkami
- Polędwiczki drobiowe panierowane (nugettsy)
- Pieczeń z karkówki podawana z naturalnym sosem
- Zraz radziwiłta (cebula, boczek, ogórek kiszony) podawane z naturalnym sosem
- Cordon bleu (schab zawijany z pieczarkami i serem)
- Morszczuk smażony w tymianku

Dania wegetariańskie:

- Smażony ser gouda podany z frytkami i żurawiną lub sosem tatarskim
- Panierowane talarki cukinii z warzywami na parze
- Makaron z warzywami w sosie śmietanowym
- Faszerowana papryka z sosem pomidorowym
- Tajskie Curry z cukinią, papryką i ananasm

Dla najmłodszych i młodzieży proponujemy dania serwowane:

- Nugettsy drobiowe z frytkami
- Pierogi ruskie lub na słodko
- Smażone kluski śląskie z sosem pomidorowym i lub bułką tartą i cukrem

Dodatki:

- Ziemniaki pieczone w przyprawach
- Ziemniaki puree z masłem i koprem
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Kluski śląskie naszego wyrobu

Dodatki warzywne:

- Bukiet surówek (biała kapusta, buraczki, marchew z jabłkiem)
- Kapusta kiszona zasmażana
- Warzywa gotowane na parze i polane masłem



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



(brokuł, kalafior, marchew)

Przekąski zimne serwowane na półmiskach, deskach - proszę o wybór 10

- Wędliny i pieczone mięsa:
Liczone do wyboru jako pół przekąski
Starannie wyselekcjonowana deska wędlin i mięs pieczonych udekorowana oliwkami /250g/pieczona karkówka/kabanosy/boczek rolowany/szynka wiejska/wykwintny paszтет
- Wiejska decha
Liczone do wyboru jako pół przekąski
300 g / Pęta kruchej kiełbasy / smalec z jabłkiem i skwarkami / ogórki kiszzone / pieczywo na zakwasie / chrzan / ćwikła
- Sery:
Liczone do wyboru jako pół przekąski
Sery miękkie, twarde i pleśniowe dekorowana winogronem i orzechami / 200g /brie/camembert/cheddar/roquefort/gouda
- Śledź w śmietanie z cebulą i jabłkiem
- Klasyczna sałatka cesar – mini pucharki
- Sałatka z pieczonego buraka z rukolą, kozim serem i orzechami – mini pucharki
- Pierożki z ciasta francuskiego faszerowane delikatnie czosnkowym szpinakiem
- Twist'y
z kminem i solą/z parmezanem
- Warzywne kęsy w tempurze w asyście słodko ostrego sosu
- Łosoś w tempurze z dipem z kolendry
- Paprykowe nachos podawane z Ajvar
- Kurczak satay z sosem orzechowym
- Kruche mini tarty
lorrain / ze szpinakiem / z suszonymi pomidorami i kozim serem
- Mini caprese (mozzarella, pomidor, bazylija)
- Roladki
z ricottą i szpinakiem / fromage i warzywami

Pieczywo:

- Grzanki z bagietki z oliwą czosnkową

Desery

- Stoiczek deserowy z oreo, marcarpone i musem malinowym
- Stoiczek deserowy Panna Cotta z malinami

Twój tort i ciasta serwujemy bez



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



dodatkowej opłaty

Przekąski gorące serwowane w trakcie przyjęcia:

- Strogonoff
- Indyk z jabłkami
- Barszczyk z pasztecikiem
- VEGE / VEGAN – Leczo warzywne
- Chilli con Carne

Napoje:

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

Proponowane alkohole:

- Wino z winnicy Hugel Weine – 45 zł / but. (Gruner Veltliner, Zweigelt)
- Wódka biała – 45 zł / 0,5 l (Biały Bocian)
- Piwo z keg'a – Litovel
Piwa butelkowe - Browar 100mostów, Daily Craft, Browar Cztery Ściany

Serniki okrągłe:

Wykończone są śmietanką z mascarpone i ozdobami (kwiaty jadalne, owoce sezonowe, migdały, sezamki, owoce liofilizowane, zapiekaną śmietanką Creme Fraiche, żelką owocową lub polewą czekoladową)

- Sernik limonkowo-cytrynowy z mascarpone
- Sernik londyński z zapiekaną śmietanką i granatem
- Sernik z białą czekoladą, malinami lub owocami leśnymi i mascarpone
- Sernik mango z mascarpone
- Sernik Matcha z mascarpone
- Sernik sezamowy Tahini z mascarpone
- Sernik z likierem Amaretto, migdałami i mascarpone
- Sernik czekoladowo-kawowy z polewą czekoladową
- Sernik pralinowy z suszoną śliwką i polewą czekoladową
- Sernik kokosowy
- Sernik Oreo
- Sernik z masłem orzechowym pokryty słonym karmelem
- Sernik makowy z białą czekoladą i



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



żurawiną oraz mascarpone

- Sernik na zimno (mango, mango marakuja, miętowy After-Eight, w sezonie również truskawkowy)

Cena: 120 zł/ sztuka

Informacje dodatkowe:

Oplata za najmłodszych gości:

Do lat 3 – gratis

Do lat 7 – 50 %

Oplata serwisowa:

Chętnie podamy alkohol dostarczony przez Państwa w ramach opłaty serwisowej która zawiera: schłodzenie, lód do drinków, zapewnienie odpowiedniego szkła oraz koncesji.

Oplata serwisowa to jedyne 15 zł za każdą otwartą butelkę do 0,7 litra pojemności.

Techniczne:

Sala jest klimatyzowana

3 toalety

Profesjonalny przewijak

3 krzeselka do karmienia najmłodszych

Wynajem Sali na dodatkowy czas w godzinach nocnych - 250 zł / godzina.

Powyższe menu realizujemy także na zasadzie cateringu.



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