



## OFERTA NA PRZYJĘCIA

1. Zupa / 3 rodzaje mięs / 3 dodatki / napoje zimne i gorące bez ograniczeń - **145 zł** / osoba  
Umowny czas przyjęcia ok 4 h
2. Zupa / 1 danie serwowane / napoje zimne i gorące bez ograniczeń - **135 zł** / osoba  
Umowny czas przyjęcia ok 4 h
3. Zupa / 3 rodzaje mięs / 3 dodatki / napoje zimne i gorące bez ograniczeń / przekąski zimne – 12 do wyboru  
przekąska gorąca / napoje zimne i gorące bez ograniczeń - **215 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 - **199 zł** / osoba  
Umowny czas przyjęcia ok 8 h
5. Przekąska gorąca / przekąski zimne – 8 do wyboru / napoje  
zimne i gorące bez ograniczeń - **165 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 [cukierniadpokoje.pl](http://cukierniadpokoje.pl)



## Kontakt

/ 791 033 004 - [duzypokojszybowcowa@gmail.com](mailto:duzypokojszybowcowa@gmail.com) / 732 900 072 - [dpokoj@dpokoj.pl](mailto:dpokoj@dpokoj.pl) /  
[www.dpokoj.pl](http://www.dpokoj.pl) / [cukierniadpokoje.pl](http://cukierniadpokoje.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
- Pierś drobiowa z pomidorem i mozzarellą
- Tradycyjne kotlety schabowe
- Tradycyjna pierś drobiowa panierowana lub z grilla
- Roladka drobiowa z suszonymi pomidorami i fetą podana z sosem tymiankowym
- Polędwiczki drobiowe panierowane (stripsy)
- Pieczeń z karkówki podawana z naturalnym sosem
- Żeberka BBQ
- Rolada radziwiłta (cebula, boczek, ogórek kiszony) podawane z naturalnym sosem
- Dorsz atlantycki panierowany

### **Dania wegetariańskie:**

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

### **Dla najmłodszych i młodzieży proponujemy dania serwowane:**

- Stripsy drobiowe z frytkami
- Pierogi ruskie
- Smażone 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
- Warzywa gotowane na parze, polane masłem z prażonym sezamem



## Przekąski zimne

- **Deska mięs przygotowywanych przez restaurację**  
**Liczona jako trzy przekąski**  
250 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 kielbasa krojona w plastry / smalec z jabłkiem i skwarkami / ogórki kiszane / pieczywo na zakwasie / chrzan / ćwikła
- **Vege bukiet** VEGAN  
**Liczona jako trzy przekąski**  
150 g / sajgonki / falafelki / curry samosa / sos pikantne chilli
- **Sery**  
**Liczona jako trzy przekąski**  
200 g / Sery miękkie, twarde i pleśniowe dekorowane winogronem i orzechami  
Kozi / parmezan / camembert / kamiennogórski / oscypek
- **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
- **Mini pocket z tortilli\***  
Kurczak w panko / sałata rzymska / boczek / parmezan / sos cesarski  
Marmolada z czerwonej cebuli / rukola / kozi ser / pomidor
- **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 nacić) VEGAN
- **Mini burgery**  
wieprzowo – wołowe / sałata / prażone krążki cebulowe / sos koktajlowy z falafelem / hummus / pomidor / sałata
- Paprykowe nachos podawane z Ajv VEGAN
- Kurczak satay z sosem orzechowym
- Vol au vent z musem z suszonych pomidorów i kozim serem
- Pieczone tartaletki z figą / feta / miód



- Łódeczki z cykorii z serem kamiennogórskim / gruszka / orzech włoski / cytryna
- Mini caprese (mozzarella, pomidor, bazylia)
- Spring Rolls z warzywami i słodko pikantnym sos... **VEGAN**
- Meatballs na sosie BBQ
- Samosa z sosem fistaszkowym
- Płyś z musem cytrynowym i kawiozem
- Płyś z musem cytrynowym, wędzonym łososiem i koperkiem
- Jajko przepiórcze z creme fraiche i kawiozem
- Jajko przepiórcze z musztardowym kremem
- Mini quiche z boczkiem i serem
- Mini quiche ze szpinakiem

#### Dodatkowo proponujemy:

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

#### Pieczywo

- Chleb rzemieślniczy na zakwasie żytnim

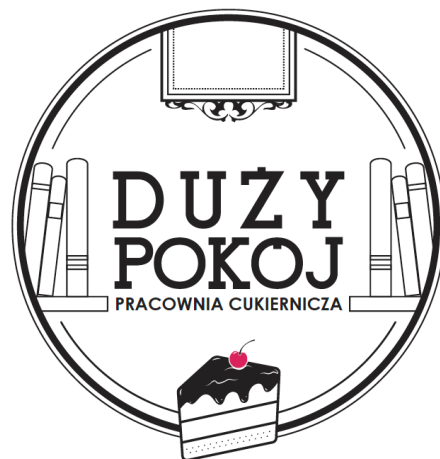
## Desery:

Kliknij po ofertę deserów, ciast i tortów rzemieślniczych [cukierniadpokoju.pl](http://cukierniadpokoju.pl)

## Przekąski gorące podane w kociołku:

- Strogonoff **GLUTEN FREE**
- Indyk w porach z musztardą francuską **GLUTEN FREE**
- Barszczyk z krokiem (pieczarki – kapusta) lub pasztecikiem
- VEGE / VEGAN – Leczo warzywne **GLUTEN FREE VEGAN**
- VEGE / VEGAN - Taiskie Curry **GLUTEN FREE VEGAN**
- Chilli con Carne **GLUTEN FREE**
- Flaczki wołowe **GLUTEN FREE**
- Ragout wieprzowe z grzybami

\* 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](http://www.dpokoj.pl)

- Wódka biała – Białą Bocian - 65 zł / 0,5 l ; Absolut - 85 zł / 0,5 l
- Piwo z keg'a – Litovel – 10 zł / 0,5 l  
Piwa butelkowe – Browar Nepomucen
- Wina – pełna oferta dostępna na [www.dpokoj.pl](http://www.dpokoj.pl)

## Informacje dodatkowe

### Wyłącznie:

- Przyjęcia organizowane po godzinie 18.00-19.00 oraz te powyżej 45 osób w dowolnych godzinach mają zapewnioną wyłączność.

### 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
- 6 krzesełek dla najmłodszych