



ZŁOTY DWOREK

RESTAURACJA

Oferta urodzinowa do 10 h

Cena za osobę 300 zł

Oferujemy

2 zupy do wyboru

2 dania główne talerzowe

8 przystawek i sałatek

1 danie kokilkowe

Ciasta

Napoje gorące kawa/
herbata

Napoje zimne soki

owocowe, pepsi/ mirinda/

7up
Możliwość organizacji

przyjęcia przy stołach

okrągłych lub

prostokątnych



Dekoracje:

Nakrycia stołów obrusami, pokrowce na krzesła, świeczniki (złote kandylabry), podtalerze, dekoracja ze świeżych kwiatów w kolorze (biało – kremowym) Kulery wraz z lodem na alkohol na każdym stole

Sala klimatyzowana

Brak opłaty korkowej

Dostęp do wi-fi na terenie obiektu

Dzieci Dzieci do lat 3 bezpłatnie

Dzieci 3-8 lat 50 % rabatu

Wykonawcy Zespół, Dj, Fotograf, kamerzysta otrzymują takie same menu jak goście w cenie 200 zł/ osoba Menu:

Wybieramy najpóźniej 14 dni (dwa tygodnie) przed przyjęciem

Osoby na diecie: Posiadamy w swojej ofercie szeroki wybór dań wegetariańskich, wegańskich oraz bezglutenowych. Wszystkie informacje na ten temat składamy przy wyborze menu.

Alkohol: Oferta przyjęcia urodzinowego nie zawiera alkoholu . Istnieje możliwość skorzystania z własnego alkoholu (nie pobieramy korkowego) lub z oferty alkoholowej Złotego Dworku. Przy wyborze alkoholu z oferty Złotego Dworku, rozliczenie następuje według spożycia tylko za otwarte butelki.

Propozycja MENU

Zupa (2 do wyboru)

Rosół z domowym makaronem
Tradycyjne flaki warszawskie aromatyzowane majerankiem
Zupa borowikowa z łazankami
Francuska zupa cebulowa na białym winie z grzanką (vege)
krem brokułowy z prazonymi płatkami migdałów (vege)
krem z białych warzyw z oliwa truflową (vege)
krem z zielonego groszku z mietą

Danie główne (2do wyboru)

Kaczka pieczona w jabłkach z sosem winno – żurawinowym
Połędwiczka wieprzowa zawijana w boczku w sosie z borowików
Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem w sosie z sera
pleśniowego Połędwiczka wieprzowa w sosie z sera pleśniowego
Udko z gesi w sosie winno – wiśniowym
Udko z kaczki confit z sosem z owoców leśnych
Grillowany stek z łososia z sosem cytrynowym
Dorsz podany na duszonych porach
Sandacz na szpinaku
Zrazy wołowe z boczkiem i ogórkiem
Tradycyjny kotlet schabowy
Kotlet DeVolaille z masłem
Sakiewka ze schaby nadziewana faszrszem porowo-
boczkowym

Dodatki skrobiowe

Ziemniaki z wody
Puree ziemniaczane
Kluski śląskie
Kopytka
Kasza gryczana
Ryz

Ziemniaki opiekane

Dodatki warzywne

Bukiet warzyw z wody
Fasolka szparagowa
Buraczki zasmażane
Kapusta modra
Buraczki na zimno
Surówka z białej kapusty
Surówka z marchewki i jabłka
Kapusta zasmażana

Dania kokilkowe

Staropolski żur z jajkiem i kielbasą
Barszcz czerwony z pasztecikiem
Górska kwaśnica z żeberkiem
Gulaszowa po węgiersku
Strogonow wołowy

Przystawki (6 do wyboru)

Kompozycja soczystych pieczonych mięs

Marynowane filety śledziowe na dwa sposoby (w oleju z cebulką, w śmietanie z jabłkiem)

Wybór szlacheckich ryb wędzonych

Roladki z łososia wędzonego z serkiem

Roladki wieprzowe z leśnymi grzybami

Filet z kurczaka z owocami tropikalnymi

Indyk z owocami w maładze

Pierś z kaczki z sosem żurawinowym i rukolą

Schab po warszawsku z jajkiem i chrzanem

Rolada cielęca ze szpinakiem

Szynka ze szparagami

Ryba po grecku

Kompozycja faszerowanych jaj (pasta warzywna, szpinakowa, z suszonych pomidorów)

Wybór serów z owocami i orzechami

Pierś z gęsi wędzona z musem z żurawiny

Tymbaliki drobiowe

Tradycyjny tatar wołowy

Carpaccio z polędwicy wołowej

Tatr z łososia wędzonego

Roladki z cukinii z dodatkiem szynki i sera koziego

Półmisek mini wrapów (z warzywami, szynką, salami)

Melon w szynce parmeńskiej na rukoli

Carpaccio z buraka z sosem balsamicznym i rukolą

Roladki z cukinii z warzywami

Pasztet z soczewicy i warzyw z musem porzeczkowym

Salatki (2 do wyboru)

Grecka z serem feta

Capresse z mozzarelli ze świeżymi pomidorami i pesto bazyliowym

Szpinakowa z feta, żurawina i pestkami dyni

Mix sałat z grillowanym kurczakiem

Salatka nicejska z tuńczykiem

Makaronowa z grillowanym kurczakiem, kukurydzą i ananasem
Coba z grillowanym kurczakiem, boczkiem i awokado

Dodatki w standardzie

Warzywa świeże, konserwowe, chrzan, ćwikła, pieczywo, masło

Menu dziecięce

Kotlecik z kurczaka z frytkami

Mini burgery z frytkami

Mini schabowy z puree ziemniaczanym

Mini pizza hawajska

Menu wegetariańskie

Panierowany camembert z opiekanyimi ziemniakami

Kaszotto z cukinią, szparagami z prażonymi migdałami

Grillowane tofu w towarzystwie grillowanych warzyw

Chrupiące nugettsy z kalafiora z sosami

Cukinia faszerowana warzywami z sosem pomidorowym

Jeśli zainteresowała Państwa nasza oferta zapraszamy do kontaktu w celu umówienia się na spotkanie. Jeśli mają Państwo pytania z przyjemnością na nie odpowiemy. Rezerwacja Proponujemy bezpłatną rezerwację terminu na tydzień. Dokonać można jej osobiście, po wcześniejszym umówieniu się. Ostateczna rezerwacja następuje przez podpisanie umowy i wpłaceniu bezzwrotnego zadatku w wysokości 2000zł w formie gotówki do 3 dni po podpisaniu umowy, a na dwa tygodnie przed przyjęciem rozliczamy się za całość, ustalamy szczegóły przyjęcia, liczbę gości, menu i dodatkowe atrakcje.

Zapraszamy

