



DWOREK

RESTAURACJA

Doskonała kuchnia w sercu Białego Prądnika



www.restauracjadworek.com
Ul. Papiernicza 2, 31-221 Kraków
kontakt@restauracjadworek.com
tel: + 48 798 641 805

Zapraszamy od poniedziałku do niedzieli w godzinach 12:00 - 21:00

OFERTA Z DOWOZEM

Wychodząc naprzód oczekiwaniom naszych klientów, przygotowaliśmy specjalną ofertę obiadową dla firm. Zapewniamy dowóz oraz najwyższą jakość usługi. Oferta jest realizowana przy zamówieniu powyżej 10 sztuk z jednego rodzaju dania.

ZUPY (300ml)

Barszcz czerwony solo.....	10 zł
Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami i jajkiem	11 zł
Cebulowa z grzankami.....	11 zł
Grochowa.....	11 zł
Grzybowa.....	14 zł
Gulaszowa	13 zł
Jarzynowa	10 zł
Kapuśniak	10 zł
Pieczarkowa z makaronem	10 zł
Pomidorowa.....	10 zł
Rosół z makaronem.....	11 zł
Żurek z ziemniakami	12 zł
Krem brokułowy	11 zł
Krem dyniowy.....	11 zł
Krem pieczarkowy	11 zł
Krem pomidorowy	11 zł
Krem szpinakowy	11 zł
Krem z białych warzyw	11 zł
Krem z cukinii.....	11 zł
Krem z zielonych warzyw	11 zł
Makaron, grzanki, groszek ptysiowy, grissini	

DANIA GŁÓWNE (180-200g)

Jeden dodatek wliczony w cenę dania

DRÓB

Bitki drobiowe	24 zł
Filet z kurczaka grillowany (180g).....	23 zł
Filet z kurczaka nadziewany serem ricotta i suszonymi pomidorami z sosem śmietanowym	27 zł
Gyros drobiowy	24 zł
Indyk pieczony w sosie śmietanowo - winnym.....	28 zł
Kotlet de volaille.....	24 zł
Kotlet drobiowy.....	24 zł
Poławdziczki z kurczaka w sosie serowym	26 zł
Potrąwka z kurczaka w sosie słodko kwaśnym z warzywami	26 zł

Tortilla z kurczakiem i warzywami..... 24 zł

WIEPRZOWINA

Bitki wieprzowe..... 25 zł

Gulasz wieprzowy25zł

Karczek grillowany 200g..... 25 zł

Karczek pieczony w sosie własnym..... 25 zł

Kotlet schabowy 23 zł

Półdewiczka wieprzowa w sosie musztardowym..... 32 zł

Pulpety w sosie koperkowym /2 szt/..... 26 zł

Pulpety w sosie pomidorowym /2 szt/..... 26 zł

Szynka pieczona z sosem chrzanowym..... 26 zł

Żebro wieprzowe 300g..... 30 zł

WOŁOWINA

Rolada wołowa z sosem własnym..... 38 zł

Sztufada wołowa..... 36 zł

Gulasz wołowy 35 zł

Chilli con carne..... 33 zł

Burger wołowy..... 35 zł

RYBY

Dorsz panierowany..... 28 zł

Dorsz pieczony w sosie porowym..... 28 zł

Miruna w sosie pomidorowo paprykowym..... 33 zł

Miruna w sosie szpinakowym 33 zł

Filet z łososia w sosie kaparowym..... 37 zł

DODATKI (120-150g)

Frytki, gnocchi, kasza gryczana, kasza pęczak, kopytka, pieczone ziemniaki, puree ziemniaczane, ryż, warzywa gotowane na parze, zestaw surówek, ziemniaki z wody z koperkiem

MAKARONY I WEGE (300g)

Farfale z łososiem, z suszonymi pomidorami i rucolą..... 26 zł

Farfale z kurczakiem i brokułami w sosie śmietanowym..... 22 zł

Farfale w sosie grzybowym i z parmezanem..... 24 zł

Penne z boczkiem w sosie śmietanowym..... 23 zł

Penne ze szpinakiem i suszonymi pomidorami..... 22 zł

Penne z kurczakiem, oliwkami, suszonymi pomidorami, serem feta 23 zł

Penne Amatriciana..... 23 zł

Gnocchi z sosem serowym i szpinakiem 23 zł

Gnocchi z zielonymi warzywami i parmezanem 23 zł

Gnocchi z suszonymi pomidorami i serem lazur 23 zł

Gnocchi z kurczakiem, suszonymi pomidorami..... 23 zł

Gnocchi z sosem truflowym..... 24 zł

Pierogi ruskie..... 21 zł

Pierogi z mięsem..... 22 zł

Pizza 32cm

Margherita.....	32 zł
mozzarella, sos pomidorowy	
Capricciosa	37 zł
mozzarella, szynka, pieczarki, sos pomidorowy	
Quattro formaggi.....	43 zł
mozzarella, taleggio, gorgonzola, grana padano, sos pomidorowy	
Pollo	37 zł
mozzarella, kurczak, kukurydza, papryka, sos pomidorowy	
Spianata	39 zł
mozzarella, spianata picante, pieczarki, grana padano, sos pomidorowy	
Parma.....	46 zł
mozzarella, szynka parmeńska, rukola, grana padano, sos pomidorowy	
Rossa	39 zł
mozzarella, burak marynowany, ricotta, rukola, pestki dyni, krem balsamico, sos pomidorowy	
Pera.....	39zł
mozzarella, gruszka marynowana, gorgonzola, orzech włoski, sos pomidorowy	

OFERTA ORGANIZACJI PRZYJĘCIA

Dbamy o to, aby wszyscy nasi Goście cieszyli się niepowtarzalnym smakiem potraw i jakością obsługi. Myślimy o szczegółach i dokładamy wszelkich starań, aby każdy z Państwa czuł się wyjątkowo.

Zestaw 1 - 175,00zł/osoba

Przystawka (jedna do wyboru)

- Kremowe pate z wątróbki drobiowej podane z grzanką i piklami.
- Carpaccio wołowe podane z rukolą, grana padano, kaparami i oliwą.
- Tatar z łososia podany z grzanka i sałatką z rukoli.

Zupa (jedna do wyboru)

- Rosół wołowo - drobiowy podany z makaronem i natką pietruszki.
- Krem z białych warzyw duszonych na białym winie podany z grzanką serową.
- Krem z pieczonego kopru włoskiego podany z salsą z suszonych pomidorów.

Danie główne (jedno do wyboru)

- Filet z kurczaka z kością z podany z sosem ziołowym, kremowym pęczotto i warzywami sezonowymi.
- Filet z dorsza atlantyckiego w sosie porowym podany na czarnym ryżu z romanesco.
- Pieczona szynka wieprzowa podana z sosem pieprzowym, gnocchi i surówką z czerwonej kapusty.

Deser (jeden do wyboru)

- Domowa szarlotka podana z lodami własnej produkcji.
- Tarta cytrynowa z bezą i owocami.

Zestaw 2 - 195,00 zł/osoba

Przystawka (jedna do wyboru)

- Trufle z koziego sera podane na sałatce z karmelizowanymi orzechami i grissini.
- Płatki dojrzewającej wołowiny Bresaola podane z parmezanem na sałatce z rukoli i oliwą.
- Tatar z tuńczyka podany z guacamole, focaccią i oliwą ziołową.

Zupa (jedna do wyboru)

- Bulion wołowo-drobiowy podany z kołdunami .
- Krem z pieczonych pomidorów z pesto, parmezanem i grzanką ziołową.

- Krem z zielonych warzyw z oliwą tymiankową oraz grzanką.

Danie główne (jedno do wyboru)

- Policzki wołowe w sosie własnym podane z gnocchi i warzywami sezonowymi.
- Filet z łososia podany z sosem z białego wina na słonecznikowym risotto z grillowanym fenkułem.
- Pieczone udo kaczki z karmelizowanymi jabłkami podane z puree ziemniaczano - marchwiowym.
- Deser (jeden do wyboru)
- Dekonstrukcja bezy Pavlovej z puree cytrusowym i owocami.
- Sernik z sosem malinowym i owocami.

Zestaw 3 - 215,00 zł /osoba

Przystawka (jedna do wyboru)

- Plastry piersi kaczki podane na sałatce z kopru włoskiego z musem z owoców leśnych.
- Plastry wolno pieczonej wołowiny podane na sałatce z kozim serem i prażonymi pestkami dyni.
- Mozzarella di Bufala podana z pomidorami San Marzano.

Zupa (jedna do wyboru)

- Cappuccino z grzybów leśnych podane z ziołową oliwą.
- Zupa rybna podana z owocami morza.
- Krem z dyni z mleczkiem kokosowym i prażonymi pestkami.

Danie główne (jedno do wyboru)

- Piersz z gęsi z sosem anyżowym podana na puree z buraków i z dzikim brokułem.
- Kotlety jagnięce z kością podane z sosem ziołowym, puree z pieczonego selera i krokietem ziemniaczanym
- Filet z okonia morskiego podany z sosem porowym, czarną soczewicą i sałatą pak Choi.

Deser (jeden do wyboru)

- Torcik czekoladowy z pistacjami.
- Delicja z owoców leśnych podana na czekoladowej kruszonce.

Zestaw wegetariański/wegański - 175,00 zł/ osoba

Przystawka (jedna do wyboru)

- Sałatka z soczewicy z gruszką, pieczonym burakiem i olejem sezamowym.
- Grillowane Tofu podane na sałatce z rukoli z piklami.

Zupa (jedna do wyboru)

- Krem pomidorowy z pesto bazyliowym.
- Krem z warzyw sezonowych z oliwą ziołową.

Danie główne (jedno do wyboru)

- Falafel z warzywnym ratatuelle.
- Gnocchi w sosie truflowym.

Deser

- Trufle bananowe.
- Pudding chia z mlekiem kokosowym.

Zestaw Dziecięcy - 115,00 zł/osoba

Przystawka (jedna do wyboru)

- Bruschetta z pomidorami.
- Paluchy z ciasta z dipami.
- Przystawka taka jak dla reszty gości (1/2 porcji)

Zupa (jedna do wyboru)

- Rosół z makaronem
- Zupa pomidorowa z makaronem

Danie główne (jedno do wyboru)

- Nuggetsy z kurczaka, frytki, surówka z marchewki
- Pierogi z owocami.
- Gnocchi w sosie serowym.
- Pizza 25 cm.
- Paluszki rybne, frytki, surówka z marchewki

Deser (jeden do wyboru)

- Lody własnej produkcji z owocami.
- Deser jak dla pozostałych gości.

Bufet I - 39,00 zł/osoba

- Deska wędlin i kiełbas.
- Mini tarty z różnymi nadzieniami.
- Sałatka Nicejska z tuńczykiem.
- Sałatka jarzynowa.
- Ogórki kiszane.
- Sos cumberland (chrzanowo - żurawinowy).
- Pieczywo.

Bufet II - 41,00 zł/osoba

- Sałatka z kurczakiem, świeżymi warzywami i sosem winegret.
- Sałatka Szopska.
- Caprese.
- Przekąski z ciasta francuskiego.
- Deska wędlin i serów włoskich.
- Sos czosnkowy.
- Pieczywo.

Bufet wegetariański 39,00 zł/osoba

- Carpaccio z pieczonego buraka z słonecznikiem i rukolą.
- Tatar wegetariański.
- Guacamole z tortillą i czerwoną fasolą.
- Sałatka z czarnej komosy z batatami i grapefruitem.
- Sałatka z soczewicy z pomidorami i serem kozim.
- Pieczywo

Bufet słodkości - 36,00 zł/osoba

- Babeczki z kremem i owocami.
- Mini sernik.
- Panna cotta z musem z czarnej porzeczki .
- Mus czekoladowy z owoców leśnych.

Napoje zimne oraz gorące podawane bez ograniczeń - 42,00 zł/osoba

Kawy, herbaty, sok pomarańczowy, sok jabłkowy, Pepsi, 7up, woda gazowana i niegazowana

Napoje podane w karafkach

Soki owocowe..... 18,00zł/litr
Woda gazowana/niegazowana 15,00zł/litr

Pozostałe napoje według cen z karty.

OFERTA BUFETOWA

Proponujemy również ofertę zawierającą dania serwowane w barmach, lub na zimno w formie bufetu. Idealnie sprawdzą się na spotkaniach biznesowych, bankietach, oraz przerwach kawowych.

Propozycja I - 95,00zł/osoba

Na ciepło - danie jednogarnkowe, jedno do wyboru

- Kurczak po meksykańsku
- Ragout z indyka
- Chili con carne
- Barszcz czerwony z krokietem

Zimny bufet: 5 szt./os.

- Mini burgery
- Mini szaszłycki z kurczaka z owocami
- Mini tortille z kurczakiem / wege
- Mini paszteciki francuskie

Na słodko: 2 szt./os.

- Mini sernik w papilotach
- Mini babeczki z kremem i owocami
- Mini tarta cytrynowa z bezą włoską
- Mini szarlotka

Propozycja II - 135,00zł/osoba

Na ciepło - przekąski fingerfood na ciepło, 5 porcji/os.

- Nuggetsy + sosy / 3-4 szt. /porcja
- Tarta z pieczarkami lub z ostrym salami
- Ziemniaczki opiekane w ziołach
- Ser camembert z żurawiną
- Śliwka kalifornijska w boczku

Zimny bufet: 5 szt./os.

- Mini burgery
- Mini quiche z różnym nadzieniem
- Mini szaszłycki z kurczaka z owocami
- Mini tortille z kurczakiem / wege
- Mini paszteciki francuskie
- Tortilla de patatas z chorizo

Bufet sałatkowy: 100 gr / os.

- Sałatka grecka
- Sałatka z kurczakiem i grillowanymi warzywami
- Caprese

Na słodko - 2 szt./os.

- Tiramisu w słoiczku
- Panna cotta z sosem malinowym i owocami w słoiczku
- Mini tarta cytrynowa z bezą włoską

Propozycja III 165,00zł/osoba

Dania na ciepło (350g)

- Kieszonki z kurczaka nadziewane serem mozzarella w koszulkach z boczku
- Roladki indycze faszerowane warzywami w sosie śmietanowo - winnym
- Paluszki drobiowe panierowane w sezamie z dipem dijon
- Pierogi ruskie/z mięsem/z kapustą/ze szpinakiem (jedne do wyboru)

Dodatki

- Ziemniaczki opiekane w ziołach
- Surówka (2 rodzaje)

Przekąski na zimno, 6 porcji/os.

- Deski serów twardych i pleśniowych
- Crostini z gorgonzolą, bekonem i miodem
- Crostini z pastą chrzanową, wędzonym łososiem i pieczoną papryką
- Mini quiche z pieczoną w rozmarynie pierśią kurczaka, serem rokopól
- Mini tarta z pieczarkami
- Śliwka kalifornijska w boczku
- Mini szaszłycki z kurczaka w sezamie z owocami
- Tortila de patatas

Bufet sałatkowy - 100 g/os.

- Mix kruchych sałat z kozim serem i prażonym słonecznikiem delikatnie zroszony octem balsamicznym
- Sałatka finezja z sosem andaluzyjskim
- Makaronowa sałatka z grillowanymi warzywami i kurczakiem
- Bukiet pieczywa bankietowego

Na słodko: 2 szt./os.

- Mus czekoladowy z sosem malinowym w słoiczku
- Dekonstrukcja pavlowej z owocami w słoiczku
- Mini tarta z malinami
- Mini babeczki z kremem waniliowym i owocami
- Owoce

Na słono:

- Chipsy
- Paluszki
- Krakery

Ceny zawierają:

- Obrusy pod bufety szwedzkie
- Porcelanę
- Bemary

Dodatkowo można uwzględnić w ofercie:

- Pizza 32 cm - / wybór smaków do ustalenia z klientem / - 35,00 zł / szt.
- Napoje zimne oraz gorące podawane bez ograniczeń 43,00 zł/osoba
- (kawy, herbaty, sok pomarańczowy, jabłkowy, coca-cola, sprite, woda gazowana/niegazowana 1L)

Możemy zapewnić również

- Bar mobilny wraz z obsługą do tworzenia drinków alkoholowych/ bezalkoholowych
- Rollbar z prosecco
- Fontannę czekoladową
- Fotobudkę
- Balony napełniane helem

Koszt usług wyceniamy indywidualnie.

DODATKOWE INFORMACJE

- Oferta obowiązuje przy rezerwacji dla minimum 10 osób.
- Możliwa jest wymiana pozycji z w.w. zestawów.
- Nie przyjmujemy rezerwacji wstępnych.
- W przypadku chęci rezerwacji pobieramy zadatek w wysokości 500,00zł, który jest tym samym potwierdzeniem rezerwacji.
- Do rachunku doliczany jest serwis, który wyceniany jest indywidualnie.
- Wszystkie niezbędne informacje dotyczące przyjęcia należy potwierdzić nie później niż 7 dni przed przyjęciem.
- Sale restauracyjną rezerwujemy na wyłączność od minimum 40 osób lub kwota minimalna za przyjęcie to 8000,00zł.
- W przypadku własnego alkoholu pobieramy opłatę w wysokości 50,00zł od każdej otwartej butelki 0.7l (dotyczy restauracji).
- W przypadku własnego tortu pobieramy opłatę w wysokości 7,00zł/os, niezbędne będzie również okazanie dowodu zakupu (dotyczy restauracji).
- Standardowo czas trwania przyjęcia wyznaczają godziny otwarcia restauracji. Podczas przyjęć o charakterze „tanecznym” ramy czasowe ustalane są indywidualnie.
- Istnieje możliwość przygotowania innych dań niż w ofercie po wcześniejszych ustaleniach.
- Jako restauracja posiadamy jedną salę. W sali restauracyjnej znajduje się 48 miejsc siedzących.
- Istnieje możliwość organizacji przyjęcia w salach C.K Dworek Białostradnicki (II i III Piwnica – na dole, sąsiadują z naszą salą restauracyjną. Sala Kominkowa oraz Złota – na górze) po wcześniejszym ich wynajęciu. Wynajem sali kontakt – marta.lesniak@dworek.eu tel. 12 420-49-69 lub 698-680-257.



DWOREK RESTAURACJA

www.restauracjadworek.com

Ul. Papiernicza 2, 31-221 Kraków

kontakt@restauracjadworek.com

tel: + 48 798 641 805

Zapraszamy od poniedziałku do niedzieli w godzinach 12:00 – 21:00