

Oferta Organizacji Przyjęcia

ZESTAW 1:

195.00 ZŁ / OSOBA

PRZYSTAWKA (JEDNA DO WYBORU):

Croissanty z szynką parmeńską i pomidorowym pesto.
Carpaccio wołowe podane z rukolą, grana padano, kaparami i oliwą.
Kalmary w tempurze podane z sosem aioli.

ZUPA (JEDNA DO WYBORU):

Bulion wołowo - drobiowy podany z makaronem i natką pietruszki.
Krem z białych warzyw duszonych na białym winie podany z grzanką serową.
Krem z palonej cebuli podany z ziołową grzanką.

DANIE GŁÓWNE (JEDNO DO WYBORU):

Filet z karczaka z kością z podany z sosem ziołowym, kremowym pęczotto i warzywami sezonowymi.
Filet z okonia w sosie porowym podany na risotto szafranowym.
Pieczona szynka wieprzowa podana z sosem pieprzowym, gniocchi i surówką z czerwonej kapusty.

DESER (JEDEN DO WYBORU):

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

Restauracja Dworek
www.restauracjadworek.com
Ul. Papiernicza 2, 31-221 Kraków

kontakt@restauracjadworek.com
Pon-Nd 12:00 – 21:00
tel: + 48 798 641 805

Oferta Organizacji Przyjęcia

ZESTAW 2:

215,00 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.
Pierozki gyoza wege, lub mięsne podane z sosem i sałatką wakame.

ZUPA (JEDNA DO WYBORU):

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

DANIE GŁÓWNE (JEDNO DO WYBORU):

Policzki wołowe w sosie własnym podane z puree szczypiorkowym i warzywami sezonowymi.
Filet z łososia podany z sosem z białego wina z pęczotto i szparagami.
Pieczone udo kaczki z karmelizowanymi jabłkami i puree ziemniaczano - marchwiowym.

DESER (JEDEN DO WYBORU):

Dekonstrukcja bezy Pavlovej podana z owocami.
Panna cotta z puree owocowym.

Oferta Organizacji Przyjęcia

ZESTAW PREMIUM:

250.00 Zł / OSOBA

PRZYSTAWKA (JEDNA DO WYBORU):

Chrupiące plastry piersi kaczki podane na azjatyckiej sałatce.
Pastrami podane na sałatce z kozim serem i prażonymi pestkami dyni.
Grillowany ser Halloumi podany z hummusem i świeżym ogórkiem.

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):

Żebro wołowe podane z gratin z batata i sosem Demi Glace.
Płaty polędwicy wołowej z rostio ziołowym i warzywami grillowanymi
Kalmar faszerowany Salami Spianata, oliwkami i ziemniakami w sosie Putanesca.

DESER (JEDEN DO WYBORU):

Torcik czekoladowy z pistacjami.
Sernik baskijski z malinową chmurką.

Restauracja Dworek
www.restauracjadworek.com
Ul. Papiernicza 2, 31-221 Kraków

kontakt@restauracjadworek.com
Pon-Nd 12:00 – 21:00
tel: + 48 798 641 805

Oferta Organizacji Przyjęcia

ZESTAW WEGETARIAŃSKI/ WEGAŃSKI: 195.00 ZŁ / OSOBA

PRZYSTAWKA (JEDNA DO WYBORU):

Grillowany ser Halloumi podany na kruchych sałatach z oliwą.
Tatar z pomidora serwowany z ziołową grzanką.
Carpaccio z buraka z sosem miodowo-musztardowym i serem greckim.

ZUPA (JEDNA DO WYBORU):

Krem pomidorowy z pesto bazyliowym.
Krem z warzyw sezonowych z oliwą ziołową.
Zupa Minestrone.

DANIE GŁÓWNE (JEDNO DO WYBORU):

Falafel z warzywnym Ratatouille.
Gnocchi w sosie truflowym z rukolą i Grana Padano.
Makaron Trofie z zielonym pesto i serem bałkańskim.

DESER (JEDEN DO WYBORU):

Trufle bananowe.
Pudding chia z mlekiem kokosowym.
Taki jak dla pozostałych gości.

Oferta Organizacji Przyjęcia

ZESTAW DZIECIĘCY:

135.00 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.
Pizza 25 cm.

DESER (JEDEN DO WYBORU):

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

Restauracja Dworek
www.restauracjadworek.com
Ul. Papiernicza 2, 31-221 Kraków

kontakt@restauracjadworek.com
Pon-Nd 12:00 – 21:00
tel: + 48 798 641 805

Oferta Organizacji Przyjęcia

BUFET 1:

45.00 zł /osoba

Deska wędlin i kiełbas,
Mini tarty z różnymi nadzieniami,
Sałatka Nicejska z tuńczykiem,
Sałatka jarzynowa,
Ogórki kiszone,
Mix sosów,
Pieczywo.

BUFET 2:

47.00 zł /osoba

Sałatka z kunczakiem, świeżymi warzywami i sosem winegret,
Sałatka Szopska,
Caprese,
Przekąski z ciasta francuskiego,
Deska wędlin i serów włoskich,
Mix sosów,
Pieczywo.

BUFET WEGETARIAŃSKI:

45.00 zł / osoba

Focaccia z tzatziki,
Guacamole z tortillą i czerwoną fasolą,
Tortilla ze świeżym awokado,
Sałatka z soczewicy z pomidorami i serem kozim,
Pieczywo.

BUFET SŁODKOŚCI:

41.00 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 BEZ OGRANICZEŃI: 46.00 zł / osoba

(kawy, herbaty, sok pomarańczowy, sok jabłkowy, Pepsi, 7up, woda gaz/niegaz)

NAPOJE W KARAFKACH:

Soki owocowe
Woda gazowana/niegazowana

19 zł / litr
15 zł / litr

Pozostałe napoje według cen z karty.

Oferta obowiązuje przy rezerwacji dla minimum 10 osob.

Możliwa jest wymiana pozycji z w.w. zestawów.

Nie przyjmujemy rezerwacji wstępnych.

W przypadku chęci rezerwacji pobieramy zadatek w wysokości **500.00 zł**, który jest tym samym potwierdzeniem rezerwacji.

W sali restauracyjnej znajduje się **48** miejsc siedzących

DANE DO PRZELEWU:

KUKLARESTO Marcin Kukła

84 1240 5123 1111 0010 7440 5638

Tytuł - Nazwisko/ Data przyjęcia / Sala/ Nazwa restauracji

Wszystkie niezbędne informacje dotyczące przyjęcia należy potwierdzić nie później niż 7 dni przed przyjęciem.

Do rachunku doliczany jest serwis, który wynosi **10%** jego wartości.

Sale restauracyjną rezerwujemy na wyłączność od **minimum 35 osób** lub gdy kwota minimalna za przyjęcie to **9000 zł**.

W przypadku własnego alkoholu pobieramy opłatę w wysokości **50.00 zł** 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.

Standardowe nakrycie stołów podczas przyjęcia składa się z bieżników, serwet fizelinowych oraz świeżych kwiatów. (istnieje możliwość ustalenia konkretnej kolorystyki nakrycia)

Nakrycie obrusem **30.00zł/szt.**

Jako restauracja posiadamy jedną salę.

Istnieje możliwość organizacji przyjęcia w salach C.K Dworek Białoprądnicki (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

Restauracja Dworek
www.restauracjadworek.com
Ul. Papiernicza 2, 31-221 Kraków

kontakt@restauracjadworek.com
Pon-Nd 12:00 – 21:00
tel: + 48 798 641 805