

OFERTA PRZYJĘĆ okolikcznościowych

20
26

Zestaw I

210zł / 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 kurczaka z kością z podany z sosem ziołowym, kremowym
pęczotko i warzywami sezonowymi.
Filet z okonia w sosie porowym podany na risotto szafranowym.
Pieczona szynka wieprzowa podana z sosem pieprzowym, gniochi
i surówką z czerwonej kapusty.

DESER (JEDEN DO WYBORU)

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

Zestaw II

230zł / 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. Pierogi 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 pumperniklem.

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 pęczotko i szparagami
Pieczone udo kaczki z karmelizowanymi jabłkami, podane z puree ziemniaczano –
marchwiowym.

DESER (JEDEN DO WYBORU)

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

Zestaw premium

270zł / 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 rostii 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.

Zestaw wegetariański/ wegański

210 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 białym.

DESER (JEDEN DO WYBORU)

Trufle bananowe.

Pudding chia z mlekiem kokosowym.

Taki jak dla pozostałych gości.

Zestaw dziecięcy

150 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.

Bufet I

49zł / osoba

Deska wędlin i kiełbas.

Mini tarty z różnymi nadzieniami.

Sałatka Nicejska z tuńczykiem.

Mini tarty z różnymi nadzieniami.

Sałatka jarzynowa.

Ogórki kiszzone. Mix sosów Pieczywo.

Bufet II

51zł / osoba

Sałatka z kurczakiem, świeżymi warzywami i sosem winegret.

Sałatka Szopska.

Caprese.

Przekąski z ciasta francuskiego.

Deska wędlin i serów włoskich. Mix sosów Pieczywo.

Bufet wege

49zł / 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

46zł / 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

49zł / osoba

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

Napoje podane w karafkach

Soki owocowe 21,00zł/litr

Woda gazowana/niegazowana 17,00zł/litr

Pozostałe napoje według cen z karty.

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 500,00 zł, który jest tym samym potwierdzeniem rezerwacji.

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

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

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 8,00zł/os (niezbędne będzie również okazanie dowodu zakupu) (dotyczy restauracji)

Standardowo czas trwania przyjęcia wyznaczają godziny otwarcia restauracji. (podczas przyjęć o charakterze „tanecznym” ramy czasowe ustalone 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 – anna.radwanek@dworek.eu tel. tel.: +48 12 420 49 69 lub 577 778 554 W sali restauracyjnej znajduje się 48 miejsc siedzących

DANE DO PRZELEWU:

KUKLARESTO Marcin Kukla

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.