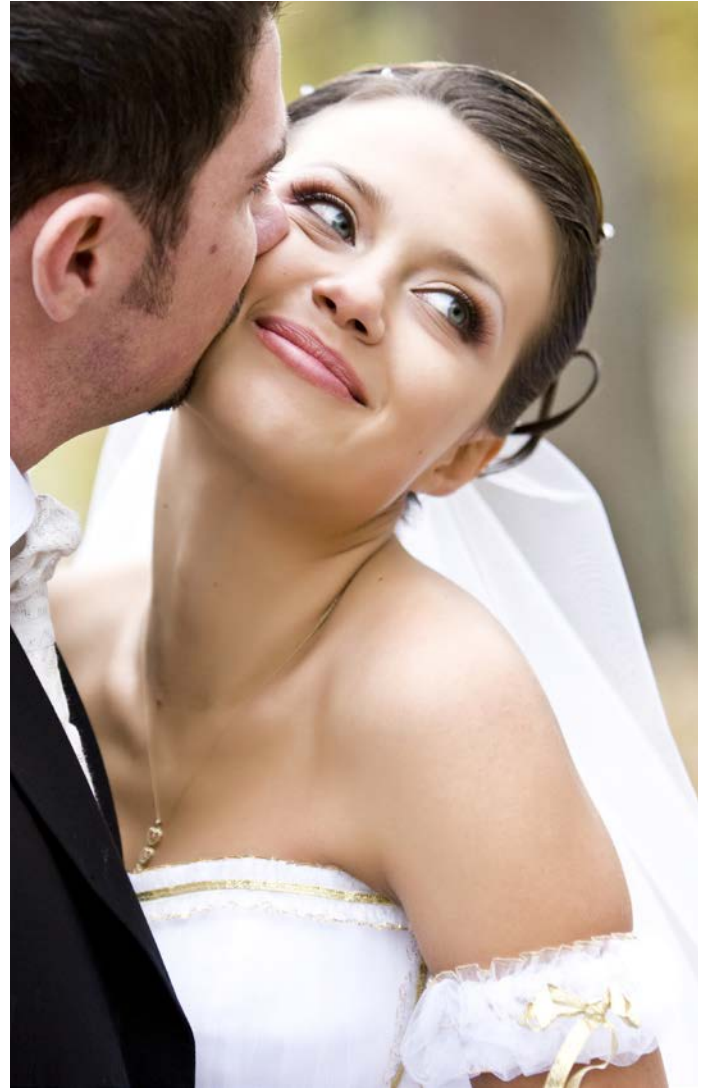


OFERTA WESELNA



MENU WARIANT I

CENA OD OSOBY 150 ZŁ*

Powitanie chlebem i solą
Przywitanie gości winem musującym

ZUPA (1 DO WYBORU)

Rosół z kaczki z makaronem własnej produkcji
Pomidorowa z kluseczkami i słodką śmietanką
Krem z pieczarek z grzankami

DANIE GŁÓWNE (2 DO WYBORU)

Pierś z kurczaka na pomidorach
Karkówka z żurawiną i jabłkiem
Zrazy wieprzowe faszerowane w sosie pieczeniowym
De Voille (z masłem)
Dorsz w sosie korniszonowym

DODATKI SKROBIOWE (2 DO WYBORU)

Ziemniaki z wody
Ziemniaki opiekane
Kasza gryczana

DODATKI WARZYWNE (2 DO WYBORU)

Kapusta modra
Buraczki zasmażane
Sałatka winegret

BUFET SŁODKI

Trzy rodzaje ciasta

NAPOJE

Woda niegazowana w dzbanku
Kawa / Herbata



MENU WARIANT II

CENA OD OSOBY 180 ZŁ*

Powitanie chlebem i solą
Przywitanie gości winem musującym

ZUPA (1 DO WYBORU)

Rosół z kaczki z makaronem własnej produkcji
Pomidorowa z kluseczkami i słodką śmietanką
Krem z brokuł z grzankami
Krem z warzyw z grzankami

DANIE GŁÓWNE (2 DO WYBORU)

Polędwiczki w sosie grzybowym
Karkówka z żurawiną i jabłkiem
Zrazy wieprzowe faszerowane w sosie pieczeniowym
Dorsz w sosie korniszonowym
Pstrąg z pieczarkami
Medaliony z indyka

DODATKI SKROBIOWE (2 DO WYBORU)

Frytki Stekowe
Ziemniaki opiekane
Kasza gryczana
Kluski admirałskie
Ziemniaki z wody

DODATKI WARZYWNE (2 DO WYBORU)

Warzywa blanszowane
Surówka z selera
Kapusta modra
Kapusta zasmażana
Sałatka winegret

BUFET SŁODKI

Trzy rodzaje ciasta

NAPOJE

Woda niegazowana w dzbanku
Kawa / Herbata



MENU WARIANT III

CENA OD OSOBY 210 ZŁ*

Powitanie chlebem i solą
Przywitanie gości winem musującym

ZUPA (1 DO WYBORU)

Rosół z kaczki z makaronem własnej produkcji
Grzybowa z kluseczkami
Krem z pora na łososiu
Krem z pomidorów z mozzarellą

DANIE GŁÓWNE (2 DO WYBORU)

Polędwiczki w sosie kurkowym
Kaczka w pomarańczach lub sosie śliwkowym
Zrazy wołowe faszerowane w sosie pieczeniowym
Łosoś na szpinaku
Dorsz w sosie korniszonowym
Pstrąg z pieczarkami
Medaliony z indyka

DODATKI SKROBIOWE (2 DO WYBORU)

Frytki Stekowe
Ziemniaki opiekane
Kasza gryczana
Kluski admirałskie
Ziemniaki z wody

DODATKI WARZYWNE (2 DO WYBORU)

Warzywa blanszowane
Surówka z selera
Kapusta modra
Kapusta zasmażana
Sałatka winegret

BUFET SŁODKI

Trzy rodzaje ciasta

NAPOJE

Woda niegazowana w dzbanku
Kawa / Herbata



KOLACJA WARIANT I

CENA OD OSOBY 80 ZŁ*

(6 DO WYBORU)

- Tatar wołowy
- Śledzik w trzech smakach
- Tartaletki z indyka
- Pstrąg w galarecie
- Tymbaliki z kurczaka
- Galantyna z kurczaka (rolada)
- Pomidory faszerowane warzywami
- Sałatka z kurczakiem
- Sałatka grecka
- Marynaty

W CENIE

Pieczywo, masło

KOLACJA WARIANT II

CENA OD OSOBY 110 ZŁ*

(8 DO WYBORU)

- Tatar wołowy
- Śledzik w trzech smakach
- Ryba po grecku
- Tartaletki z indyka
- Tartaletki z łososia
- Pstrąg w galarecie
- Tymbaliki z kurczaka
- Galantyna z kurczaka (rolada)
- Pierś z indyka w maladze
- Pomidory faszerowane warzywami
- Sałatka z kurczakiem
- Sałatka grecka
- Sałatka z gruszką i orzechami
- Marynaty

W CENIE

Pieczywo, masło



KOLACJA WARIANT III

CENA OD OSOBY 140 ZŁ*

(10 DO WYBORU)

- Rostbef na remoladzie z prażoną cebulką
- Tatar wołowy
- Paszтет wieprzowy
- Śledzik w trzech smakach
- Łosoś faszerowany z pomarańczami
- Ryba po grecku
- Tartalетки z indyka
- Tartalетки z łososa
- Pstrąg w galarecie
- Filet z pstrąga wędzony
- Filet z łososa wędzony
- Tymbaliki z kurczaka
- Galantyna z kurczaka (rolada)
- Pierś z indyka w maladze
- Kaczka faszerowana w maladze
- Pomidory faszerowane warzywami
- Sałatka z kurczakiem
- Sałatka grecka
- Sałatka z gruszką i orzechami
- Marynaty

W CENIE

Pieczyno, masło

DODATKOWE DANIA DO KOLACJI

(MOŻLIWOŚĆ DOBRANIA DODATKOWYCH DAŃ DO KOLACJI I, II, III)

Deska mięs własnej produkcji i wędlin	200 zł / kg
Deska serów	250 zł / kg
Półdewiczki w sosie grzybowym	25 zł / os.
Makaron z kurczakiem i warzywami	20 zł / os.
Pierś z kurczaka na słodko-kwaśno z warzywami	20 zł / os.
Bigos	18 zł / os.
Pstrąg z pieczarkami	25 zł / os.
Dorsz w pomidorach	25 zł / os.
Zupa węgierska	20 zł / os.
Barszcz z pasztecikiem	15 zł / os.
Żurek	18 zł / os.



BUFET SŁODKI

CENA OD OSOBY 45 ZŁ

MOŻLIWOŚĆ DOBRANIA BUFETU SŁODKIEGO DO OFERTY I, II, III

(3 DO WYBORU)

(3 do wyboru)

- Mini torcik *(do wyboru: malinowy, z rokitnikiem, chałwowy z malinami, palona biała czekolada, cherry, royal carmel, brownie z owoca, mango marakuja, maślanka z poziomką, kokos, capuccino)*
- Mini serniczek mascarpone *(do wyboru: z cynamonem, z rokitnikiem, z malinami, oreo, słony karmel, mango, owoce sezonowe)*
- Mini szarlotka w kokilce
- Cupcake zdobione owocami sezonowymi
- Gniazdko bezowe z kremem i owocami sezonowymi
- Ciastka owsiane
- Trufle w czekoladzie
- Tarta mini *(do wyboru: karmelowa z orzechami, cytrynowa z włoską bezą, kokosowa, creme brule, z owocami sezonowymi, czekoladowa z malinami, nutella)*
- Francuskie makaroniki
- Ptysie z kruszonką i kremem karmelowym
- Shot czekoladowy z owocami 60 ml
- Deser czekoladowy z owocami 250 ml
- Wegański mini torcik snikers z kokosem
- Wegański mini torcik z czekoladą malinami i granatem
- Wegański mini serniczek z serkiem tofu z czekoladą
- Słóiczki chia na mleku sojowym z owocami
- Słóiczki z tapioką na mleku kokosowym z owocami

BUFET WIEJSKI

CENA OD OSOBY 35 ZŁ

MOŻLIWOŚĆ DOBRANIA BUFETU WIEJSKIEGO DO KOLACJI I, II, III

- Kaszanka
- Kielbasa polska
- Kielbasa myśliwska
- Kielbasa biała
- Ogonówka
- Salceson
- Boczek wędzony
- Kabanosy
- Szynka wędzona
- Chleb wiejski
- Smalec
- Ogórki kiszzone
- Chrzan
- Ćwikła
- Musztarda
- Nalewka Admiralska



DANIA SERWOWANE NA GORĄCO

(CENY PRZELICZONE DLA 50 OSÓB)

Szynka pieczona podawana z kaszą i sosem chrzanowym 1500 zł
Dzik pieczony z gruszką 2000 zł

PAKIETY

Pakiet napoi (napoje gazowane, woda gazowana, soki) 29 zł / os.
Pakiet Alkoholowy (Wódka, Whisky, Piwo, Wino) 99 zł / os.

INNE USŁUGI I OPŁATY

Serwis słodki 8 zł / os.
Korkowe 20 zł / os. (nie mniej niż 1000 zł)
Przedłużenie Wesela powyżej 9 godz. 1000 zł / 1 godz.
Nalewka Admiralska z podziękowaniami dla gości 17 zł / os.
Barman 800 zł
Fontanna czekolady z owocami (mleczna / gorzka / biała) 800 zł

Dworek Admirał i Restauracja Manca posiadają sale restauracyjne oraz salę bankietową. Adaptacja sal restauracyjnych na sale bankietową to koszt 2000zł oraz warunek wynajęcia wszystkich pokoi gościnnych w naszym obiekcie.

W przypadku gdy liczba gości weselnych (nie licząc dzieci oraz osób personalnych) nie przekracza 40 osób jest pobierana dodatkowa opłata wysokości 800zł.

KONTAKT

Kontakt w sprawach związanych z organizacją i wyceną menu:
Damian Gałwa - Manager, tel.: **605 035 443**, e-mail: manager@dworek-sopot.pl

