

CENTRUM
PAŁACOWO-KONFERENCYJNE



NATURA & WELLNESS

Pakiet Premium

250 PLN/osoba

Zupa (proszę wybrać jedno danie):

Rosół drobiowo-wołowy z domowym makaronem

Krem borowikowy z kleksem śmietanowym i grzankami czosnkowymi

Krem z białych warzyw z grzanką czosnkową

Danie główne

(pakiet zawiera cztery rodzaje mięsa, proszę o wybranie czterech dań):

Zrazy wieprzowe w sosie myśliwskim

Miruna smażona z sosem serowo-porowym

Kotlet mazurski (pierś kurczaka, pieczarki, masa serowo-jajeczna)

Kotlet Schabowy w pieczarkach ze śmietaną

Pieczone żeberka w piwie

Sznyceł mediolański z mozzarellą

Dodatki:

Ziemniaki z koperkiem i masłem, frytki, kluski śląskie

Bukiet surówek (trzy rodzaje)

Deser I: (proszę wybrać jedno danie):

Puchar lodowy – lody śmietankowe z owocami tropikalnymi

Sałátka z owoców południowych z sosem waniliowym

Szarlotka domowa na ciepło z lodami

Kolacja 1 serwowana (proszę wybrać jedno danie):

Karkówka pieczona, pieczone ziemniaki, zasmażana kapusta

Pieczony drób w glazurze z miodu lipowego

Bigos z kotлетem wiejskim

Deser II:

Tort (dostarczany przez zamawiającego)

Kolacja 2 serwowana (proszę wybrać jedno danie):

Gulasz węgierski z bułeczką babuni

Wieprzowina a'la Strogonow

Flaki wołowe na domowym rosole

Kolacja 3 serwowana (proszę wybrać jedno danie):

Klopsiki nadziewane serem feta z aromatycznym sosem grzybowym

Ryba smażona z warzywami

Makaron Cannelloni z mięsnym farszem i sosem pomidorowym

Kolacja 4 serwowana (proszę wybrać jedno danie):

Barszcz czerwony, pasztecik mięsny

Barszcza czerwony, krokiet z kapustą i grzybami

Barszcz czerwony, pasztecik mięsny z ciasta francuskiego

Zimna płyta (półmiski na stołach i bufecie szwedzkim):

*Karkówka pieczona nadziewana morelą
Schab pieczony nadziewany śliwką kalifornijską
Boczek pieczony z polskimi ziołami
Paszтет hrabiego z pięciu rodzajów mięs z żurawiną
Galantyna z kurczaka
Jaja w sosie tatarskim
Śledź w oleju z cebulką i ziołami prowansalskimi
Tymbaliki (galaretka wieprzowo-drobiowa)
Sałatka wiejska, jarzynowa
Sałatka Waldorffa z selerem, rucolą i orzechami*

Kram wiejski – wyroby z komina – 30 kg:

*Udziec pieczony (cała szynka)
Polędwica, baleron
Szynka, boczek
Kaszanka, pasztetowa,
Dwa rodzaje salcesonów: biały i czarny
Kiełbasa sucha myśliwska
Smalec domowy ze skwarkami
Ogórki kwaszone, pikle i warzywa sezonowe
Dwa rodzaje chleba na zakwasie*

Napoje:

*Kawa, herbata – bez limitu
Napoje – jabłkowy, pomarańczowy – bez limitu
Woda mineralna z cytryną i miętą – bez limitu
Napoje gazowane (pepsi, mirinda, 7up) – 0,5 l. na osobę
Beczka piwa 30 l.*

*Chętnie odpowiemy, na każde pytanie czy sugestię.
Jesteśmy do Państwa dyspozycji pod poniższymi numerami telefonów:*

Grażyna Dankowiakowska tel. 606 480 889
Adam Kajetanek tel. 606 780 588
lub pod adresem mailowym: osada@dankow.pl