



OFERTA MENU

- Tradycyjne powitanie Nowożeńców chlebem i solą.
- Wino musujące na powitanie Gości Weselnych.
- Apartament dla Państwa Młodych.

Obiad:

ZUPY (do wyboru 1)

- Rosół drobiowo-wołowy z makaronem.
- Krem borowikowy z groszkiem ptysiovym.
- Krem brokułowy z grzankami.

Ziemniaki

PÓŁMISEK MIĘS (do wyboru 4-6)

- schab pieczony ze śliwką
- karkówka pieczona
- kotlet schabowy tradycyjny
- kotlet szwajcar z serem żółtym i pieczarkami
- gordon blue drobiowy (z serem żółtym i szynka)
- kotlet de volei
- roladka drobiowa z porami i serkiem topionym
- roladka drobiowa z pieczarkami
- roladka drobiowa z mięsem mielonym
- udko pieczone
- pieczeń wołowa lub roladki wołowe z boczkiem i musztardą (dodatkowa opłata 5 zł za porcję)
- sos ciemny lub jasny

SURÓWKI; (do wyboru 4)

- kapusta zasmażana
- mini marchewki z brokułami lub kalafiozem
- mizeria
- surówka z kapusty pekińskiej z oliwą
- surówka z selera z rodzynkami
- surówka z marchewki z jabłkiem i ananasem
- ćwikła z chrzanem

DESER (DODATKOW PŁATNY 5ZŁ LUB ZAMIANA ZA JEDNO GORĄCE DANIE);

- panna cotta z musem truskawkowym
- tiramisu
- deser lodowy z bitą śmietaną i owocami
- szarlotka na ciepło z lodami

PRZYSTAWKI ZIMNE

SAŁATKI (do wyboru 3)

- sałatka jarzynowa tradycyjna
- sałatka pieczarkowo-serowa
- sałatka z porów, z ananasem i indykiem wędzonym
- sałatka z kurczakiem, przyprawionym gyrosem
- sałatka po grecku
- sałatka z brokułów z kurczakiem i sosem czosnkowym

ŚLEDZIK (do wyboru 1)

- śledź w oleju
- śledź w śmietanie
- śledź po japońsku

TYMBALIKI (do wyboru 2)

- tymbaliki drobiowe
- tymbaliki wieprzowe z żurawiną
- tymbaliki z szynką

PRZYSTAWKI RÓŻNE (do wyboru 2)

- pomidorki faszerowane sosem tatarskim
- rolada z indyka ze szpinakiem
- kanapeczki z tortilli z szynką i serem
- jaja faszerowane tuńczykiem
- szparagi w szynce

PALETA WĘDLIN

- szynka domowa,
- polędwica wiśniowa,
- polędwica sopocka,
- schab wędzony,
- kielbasa swojska
- pieczywo

OWOCE

- winogrono,
- banany,
- mandarynki,
- kiwi lub nektarynki

DANIE GORĄCE I

- schoarma drobiowa z warzywami grillowanymi, ziemniakami opiekаныmi i mixem sałat wiosennych
- roladka drobiowa z suszonymi pomidorami, talarkami ziemniaczanymi i mixem sałat wiosennych

DANIE GORĄCE II

- schab pieczony w sosie grzybowym z kopytkami i kapustą czerwoną lub surówką z porem
- pieczeń wieprzowa w sosie musztardowym z kluskami śląskimi i kapusta czerwoną lub surówką z porem
- roladka wołowa z kluskami śląskimi i kapusta czerwona (dopłata 5zł od osoby)
- płonący udziec z sosem chrzanowym, musztarda i kwaśnicą (dopłata 5zł od osoby)

DANIE GORĄCE III

- strogonow
- zupa gulaszowa

DANIE GORĄCE IV

- barszczyk czerwony
- z ptysiem faszerowanym
 - z pasztecikiem
 - stożkiem drobiowym

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE BEZ OGRANICZEŃ

DEKORACJA SALI:

złote kandelabry ze świecami, kwiaty, bankietówki, materiałowe pokrowce na krzesła.

STÓŁ WIEJSKI (DODATKOWO PŁATNY)

- PROSIAK DUŻY (z foremki) 200zł
- PROSIAK MAŁY (z foremki) 150zł
- UDZIEC BIESIADNY 300zł
- PROSIE PIECZONE (cena do uzgodnienia)
- ŁOSOŚ FASZEROWANY JARZYNAMI 200zł
- SWOJSKIE JADŁO
do 100 osób 400zł, od 100-150 osób 500zł , od 150- 250 osób 600zł
obejmuje: tradycyjnie wędzoną kielbasę swojską, kabanosy, karczek wędzony, polędwicę z beczki, zrazówkę z liściem laurowym, boczek pieczony, pasztet domowy, salceson wiejski, chrzan , musztardę, ogórki kiszane, chleb swojski, misę pierogów domowych.
- Beczka piwa 250zł

WYJĄTKOWE WESELE W NASZYM LOKALU TO RÓWNIEŻ PROPOZYCJE WYKRACZAJĄCE POZA STANDARDOWE OFERTY WESELNE;

- fontanna czekoladowa z dodatkami 500zł
- usługi barmańskie cena do uzgodnienia
- wynajęcie luksusowego samochodu do ślubu za jedyne 500zł
- INFORMUJEMY, ŻE WSZELKIE POZOSTAŁOŚCI Z WESELA PAKUJEMY I ODDAJEMY RANO PO PRZYJĘCIU WESELNYM.
- DO PAŃSTWA DYSPOZYCJI MAMY RÓWNIEŻ 50 MIEJSC NOCLEGOWYCH W CENIE 40ZŁ/ OSOBY.
- W NASZEJ OFERCIE MAMY RÓWNIEŻ CIASTO NA STOŁY I PACZKI DLA GOŚCI W CENIE ŁĄCZNEJ 18ZŁ OD OSOBY,
- TORT ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ ZALEŻNĄ OD WYBRANEGO RODZAJU.

Serdecznie zapraszamy!

**Dworek Dębicki
Kościuszki 36
39-200 Dębica**

**Kierownik Restauracji:
Mariola Róg - tel. 884 947 989
kontakt@dworek-restauracja.pl**

www.dworek-restauracja.pl