

CENTRUM
PAŁACOWO-KONFERENCYJNE



NATURA & WELLNESS

Pakiet de Lux
330 PLN/osoba

Kieliszek wina

Przystawka (proszę wybrać jedno danie):

Ser camembert w orzechach smażony z żurawiną
Łosoś wędzony z serem philadelphia na ogórku
Schab po warszawsku z pastą chrzanowo-jajeczną w galantynie

Zupa (proszę wybrać jedno danie):

Rosół drobiowo-wołowy z domowym makaronem
Rosół drobiowo-wołowy z kołdunami
Krem borowikowy z kleksem śmietanowym i grzankami czosnkowymi
Krem z białych warzyw z grzanką razową

Danie główne

(pakiet zawiera pięć rodzajów mięsa, proszę o wybranie pięciu dań) :

Polędwiczki wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu
De volaille z masłem i koperkiem
Kotlet mazurski (pierś kurczaka, pieczarki, masa serowo-jajeczna)
Kotlet Schabowy w pieczarkach ze śmietaną
Pieczone żeberka w piwie
Sznyceł mediolański z mozzarellą
Miruna panierowana, smażona z sosem serowo porowym

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
Sałatka 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
Golonka w piwie z grochem i kapustą*

Deser II:

Tort (dostarczany przez zamawiającego)

Kolacja 2 serwowana (proszę wybrać jedno danie):

*Poleśniak – naleśnik z kurczakiem i warzywami z sosem grzybowym
Szaszłyk drobiowy z sosem czosnkowym
Wątróbka z jabłkiem po Dankowsku*

Kolacja 3 serwowana (proszę wybrać jedno danie):

*Gulasz węgierski z bułeczką babuni
Wieprzowina a'la Strogonow
Flaki wołowe na domowym rosole*

Kolacja 4 serwowana (proszę wybrać jedno danie):

*Barszcz czerwony, pasztecik mięsny
Barszcz czerwony, krokiet z kapustą i grzybami
Barszcz czerwony, pasztecik mięsny z ciasta francuskiego*

Zimna płyta (półmiski na stołach i bufecie szwedzkim):

Tatar wołowy

Karkówka pieczona nadziewana morelą

Schab pieczony nadziewany śliwką kalifornijską

Boczek pieczony z polskimi ziołami

Pasztet hrabiego z pięciu rodzajów mięs z żurawiną

Rolada drobiowa z czerwoną papryką

Jaja w sosie tatarskim

Jaskółka – boczek zapiekany z migdałem

Tymbaliki (galaretka wieprzowo-drobiowa)

Sałatka wiejska, jarzynowa

Sałatka Waldorffa z selerem, rucolą i orzechami

Mix sałat z prażonymi ziarnami, oliwkami, serami z sosem vinaigrette

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

Mazurski stół rybny:

Ryby wędzone (pstrąg, węgorz)

Szczupak w szuwarach (szczupak faszerowany z warzywami)

Miruna smażona marynowana

Ryba smażona z warzywami „ po grecku”

Kompozycja śledzi (śledzie w oleju, w śmietanie, po kaszubsku)

Słodki stół z ciastami domowymi i owocami (do wyboru pięć rodzajów ciasta):

Sernik krakowski, sernik z brzoskwinią, snickers, „pleśniak”, orzechowiec, miodownik, „pijana śliwka”, „cycki teściowej”, rafaello, ciasto z galaretką owocową, szarlotka, ciasto gruszkowe, babeczki budyniowo-owocowe

Kosz z owocami:

20 kg, 7 rodzajów owoców: banany, pomarańcze, arbuz, ananas, nektarynki, mandarynki, winogrona ciemne i białe, jabłka, brzoskwinie, kiwi, truskawki

Drink Bar z Barmanem

Zapewniamy profesjonalną usługę barmańską w trakcie Państwa przyjęcia weselnego. Serwowanie drinków rozpoczynamy po obiedzie weselnym, kończymy o godzinie 02:00. Bar wyposażony jest w alkohol, sprzęt barmański, pełną różnorodność szkła do wszystkich rodzajów koktajli, lód kruszony oraz dodatki niezbędne do wykonania i dekoracji egzotycznych koktajli. Posiadamy autorską kartę drinków, stworzoną w oparciu o popularne alkohole z całego świata. Sprawimy, że ta noc pozostanie na długo w pamięci Pary Młodej i jej Gości.

Napoje:

Kawa, herbata – bez limitu

Napoje – jabłkowy, pomarańczowy – bez limitu

Woda mineralna z cytryną i miętą – bez limitu

Napoje gazowane (pepsi, mirinda, 7up) – 1 l. na osobę

Beczka piwa 50 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