

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 serkiem 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 migdałami*

*Tymbaliki (galaretki wieprzowo-drobiowe)*

*Salatka wiejska, jarzynowa*

*Salatka Waldorffa z selerem, rucolą i orzechami*

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

### **Kram wiejski – wyroby z komina :**

*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](mailto:osada@dankow.pl)**