

CENTRUM
PAŁACOWO-KONFERENCYJNE



NATURA & WELLNESS

Pakiet de Lux
400 PLN/osoba

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 cztery rodzajów mięsa, proszę o wybranie czterech 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

Salatka z owoców południowych z sosem waniliowym

Szarlotka domowa na ciepło z lodami

Oferta przygotowana dla 100 Gości. Obowiązuje od 22 kwietnia 2023

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
Mini Tortilla z grillowanym kurczakiem i warzywami
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 :

Udziec pieczony
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)
Miruna smażona marynowana
Ryba smażona z warzywami „ po grecku”
Kompozycja śledzi (śledzie w oleju, w śmietanie, po kaszubsku)

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

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

Drink Bar z Barmanem

Zapewniamy 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, różnorodność szkła do wszystkich rodzajów koktajli, lód kruszony oraz dodatki niezbędne do wykonania i dekoracji egzotycznych koktajli. Posiadamy autorską kartę 5 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 30 l.

Oferta Weselna Przygotowana dla 100 osób.

**W przypadku organizacji wesel mniejszych niż 100 osób obowiązują dopłaty do:
Kramu Wiejskiego, Stołu Rybnego, Stołu Ciastowego oraz Drink Baru.**

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