

CENTRUM
PAŁACOWO-KONFERENCYJNE



NATURA & WELLNESS

Pakiet de Lux
440 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

Sznycel 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 31.01.2025

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

Oferta przygotowana dla 100 Gości. Obowiązuje 31.01.2025

Tymbaliki (galaretka wieprzowo-drobiowa)
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
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 brzoskwinią, snickers, „pleśniak”, orzechowiec, miodownik, „pijana śliwka”, „cycki teściowej”, rafaello, ciasto z galaretką owocową, szarlotka, ciasto gruszkowe, babeczki budyniowo-owocowe

Stolik z alkoholami

"Stolik z alkoholami" na weselu to elegancka i niepowtarzalna atrakcja, która pozwala gościom spróbować różnych rodzajów alkoholi. Na tym wyjątkowym stoisku znajdują się starannie dobrane trunki, takie jak whisky, gin czy rum, oferując szeroki wybór dla miłośników mocniejszych napojów. To świetny sposób na wzbogacenie weselnej atmosfery i zaoferowanie gościom niezapomnianych doświadczeń smakowych.

(Whisky Ballantines 1l, Gin Lubuski 0,7l, Rum biały Diamonds 1 x 1l, prosecco 2x 0,75l, Tequila sierra silver 1 x 0,7l , wino białe półwytrawne 2 x 0,75, wino czerwone wytrawne 2 x 0,75l, lód,

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