



Zaproponowana formuła pozwala na dowolną kompozycję menu dostosowaną do oczekiwań i możliwości każdego z organizatorów

ZAPEWNIAMY

*Menu podstawowe oraz rozszerzone
Eleganckie dekoracje kwiatowe stołów
oraz świeczniki i serwetki
Pakiet napoi bezalkoholowych
(kawa, herbata, woda mineralna, soki)
Obsługę kelnerską
Klimatyzowane wnętrza
Atrakcyjne ceny noclegów dla gości
Wszystkie świadczenia dla dzieci
do lat 3 bezpłatne
Stałą opiekę specjalisty ds. organizacji
przyjęć okolicznościowych
Bezpłatny parking*



TRZYDANIOWY OBIAD

DANIE PIERWSZE-

jedna pozycja do wyboru

*Tradycyjny rosół drobiowo – wołowy z makaronem
Krem z białych szparagów z chipsami z jabłka
Krem ze świeżych pomidorów z bazylią*

DANIE GŁÓWNE-

2 porcje na osobę – trzy pozycje do wyboru

*Tradycyjny kotlet schabowy
De Volaille
Roladka z kurczaka faszerowany serem feta
i suszonymi pomidorami
Zrazy wołowe zawijane
Udka kaczki zapiekane z jabłkami
Filet z sandacza pieczony w ziołach*

DODATKI -

Pięć pozycji do wyboru

*Zapiekane ziemniaki z rozmarynem
Ziemniaki gotowane z koperkiem
Kluski śląskie
Surówka z buraczków
Surówka z marchewki z rodzynkami i jabłkiem
Surówka z białej kapusty
Warzywa pieczone z ziołami i masłem
Mix sałat z warzywami i sosem winegret*

DESER –

Jedna pozycja do wyboru

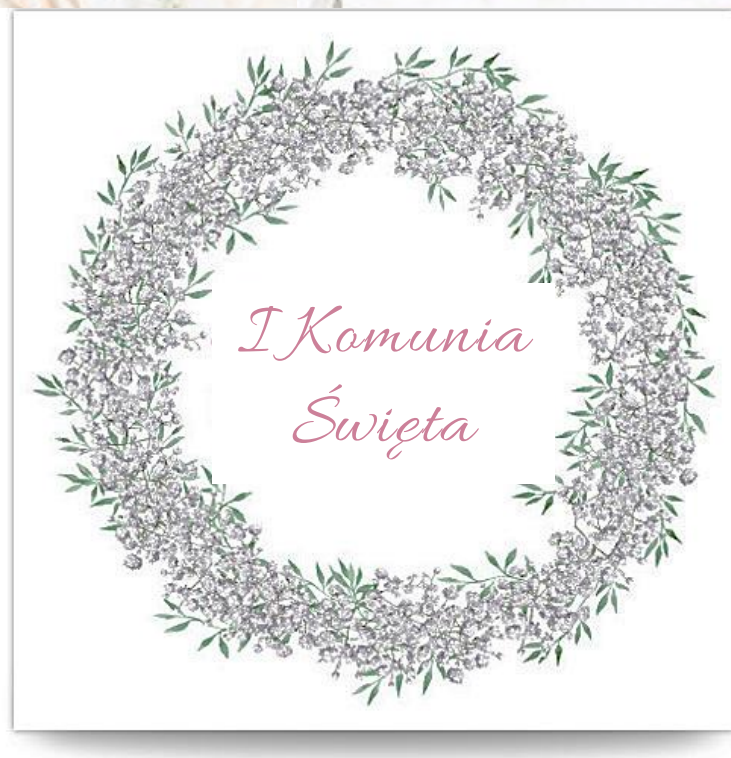
*Sernik z musem z mango z czekoladą
Tarta jabłkowa z sosem cynamonowym oraz lodami
Deser lodowy z owocami leśnymi w syropie i bitą śmietaną*

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

w cenie do 4 godzin

*Kawa ,herbata
Napoje zimne*

**Cena 125 zł/osobę
Dzieci do lat 12 – 60 zł**



*Zapraszamy do wzbogacenia swojego menu
o przystawkę serwowaną indywidualnie
i zimne przekąski*

PRZYSTAWKI

17 zł/ osobę, jedna do wyboru

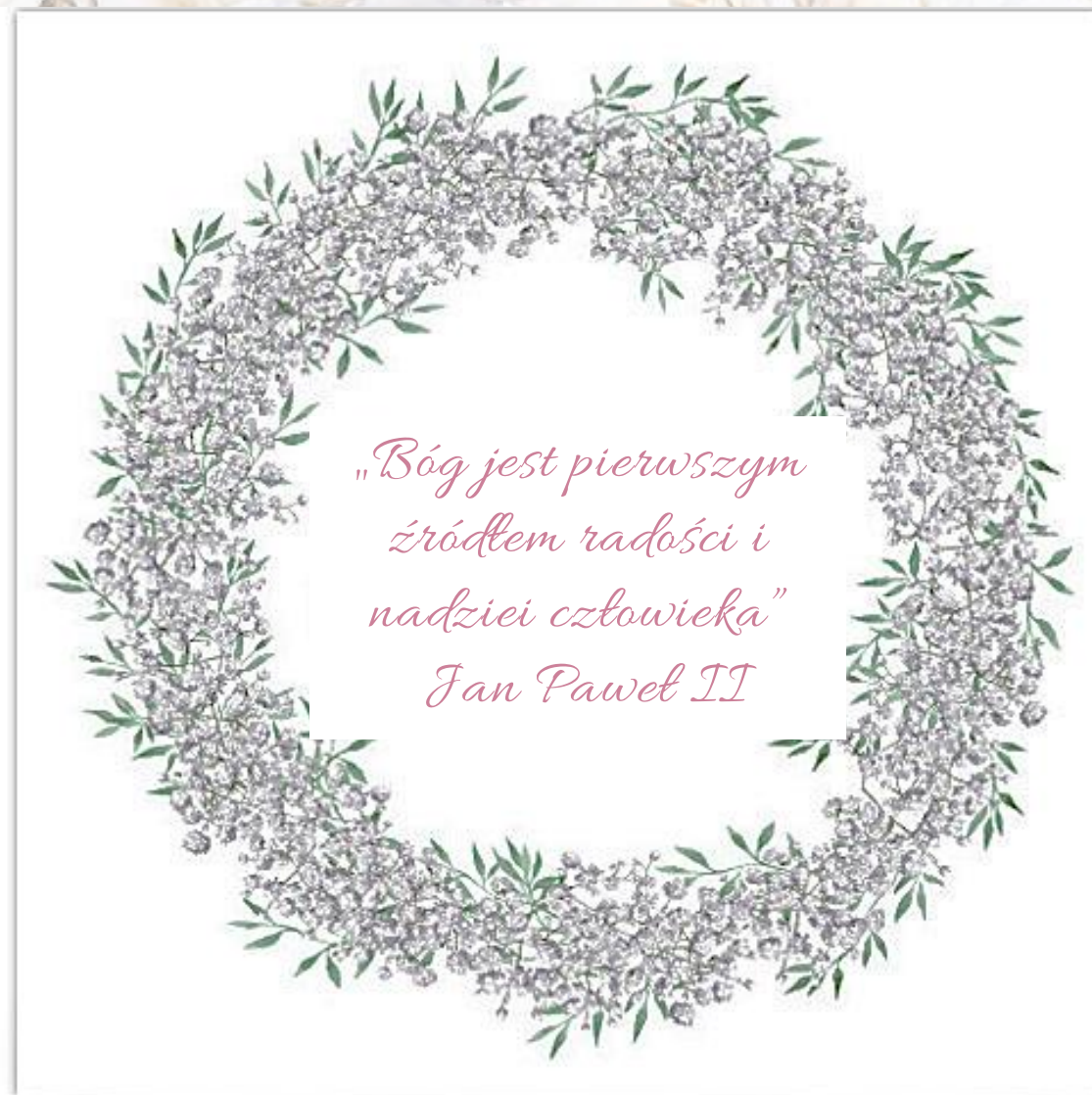
*Carpaccio z buraków z serem feta, orzechami włoskimi
i dressingiem balsamicznym
Świeży melon z szynką parmeńską, prażonymi orzechami
nerkowca, i szpinakiem*

ZIMNA PŁYTA

35 zł – 5 dań w zestawie

45 zł – 8 dań w zestawie

*Mini tortille z wędzonym łososiem i cytrynowym serkiem
Roladki z grillowanej cukinii z serkiem prowansalskim
Plater polskich wędlin, mięs pieczonych
Deska serów
Tiftele – śliwka zapiekana w boczku
Sałatka grecka z oliwkami i sosem winegret
Sałatka Cezar z kurczakiem
Plater świeżych, sezonowych owoców
Tymbalik drobiowy
Śledzie w oleju z cebulą*



Zapraszamy do kontaktu:
Tomasz Pudło
Specjalista ds. sprzedaży i marketingu
tel. 607 133 511
tomasz.pudlo@orientpalace.pl

Hotel Orient Palace, ul. Kłodzka 14,
55-040 Bielany Wrocławskie
tel/fax. (71) 333 55 66,
repcja@orientpalace.pl