

Oferta weselna

Witamy Państwa serdecznie w restauracji INSPIRACJA
Prezentujemy Państwu pełną ofertę weselną naszej restauracji.

Sala Witrażowa

Idealna na wesela do **100 osób**
Możliwość ustawienia okrągłych stołów
Sala z fortepianem- możliwość występu artystycznego
Piękne, jasne wnętrze w budynku Starej Giełdy
Idealna sceneria do pamiątkowych zdjęć (wnętrza, karoca)

Restauracja Inspiracja

Wspólny stół dla **60 osób**
Wykorzystanie pozostałych sal na bufet kawowy, stół wiejski, pokój dla dzieci
Klimatyczne wnętrza, pięknie komponujące się z weselnymi dekoracjami

Już od **165 zł/ osobę** oferujemy:

- bogate i smaczne menu weselne
- lampkę schłodzonego wina musującego dla wszystkich Gości Weselnych,
- chlebek weselny na powitanie Młodej Pary,
- profesjonalną obsługę kelnerską,
- dekorację stołów,
- brak korkowego i możliwość wniesienia napojów i alkoholu we własnym zakresie
- możliwość przyniesienia własnych ciast i tortu
- apartament dla Pary Młodej gratis- zależnie od wybranej wersji menu
- degustacja menu weselnego dla dwóch osób
- dzieci do lat 3- bezpłatnie, dzieci do lat 7- 50% ceny

Współpracujemy z **hotelem Dwór Polski ****** z 28 pokojami.

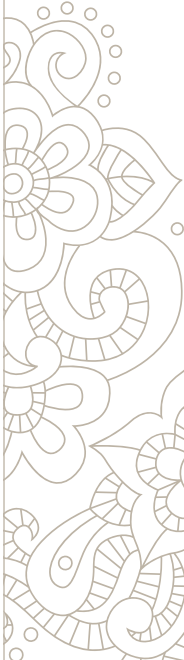
Zwracamy szczególną uwagę na **indywidualne podejście**, dlatego zapraszamy Państwa do obejrzenia sal i rozmowy- postaramy się odpowiedzieć na pytania i ustalić szczegóły

Aby sprostać Państwa gustom i wymaganiom menu może być dobierane zgodnie z Państwa życzeniem. Mogą Państwo dobrowolnie dodawać/ odejmować/ wymieniać dania z poszczególnych propozycji, tworząc własną.

Zachęcam do kontaktu, chętnie odpowiem na pytania dotyczące wesel
Beata Burakiewicz

Restauracja Inspiracja
Plac Solny 16

biuro@inspiracja.wroc.pl
71 346 09 83, 601 409 490





MENU 1

Toast na powitanie winem musującym

ZUPA

Rosół tradycyjny z makaronem

DANIE GŁÓWNE na półmiskach (2 porcje na 1 os)
 Polędwica wieprzowa faszerowana warzywami
 Tradycyjny kotlet schabowy
 Filet z kurczaka z pomidorem zapiekany serem żółтым

DODATKI

Ziemniaki pieczone w przyprawach
 Ziemniaki gotowane z wody
 Surówki mieszane

DESER

Ciasta własne
 Kawa/ herbata

ZIMNA PŁYTA

Półmiski mięs pieczonych
 Półmiski wędlin szlachealnych
 Sałatka z szynką i brokułami
 Sałatka grecka
 Sałatka jarzynowa tradycyjna
 Śledź w oleju

DANIE GORĄCE po północy:
 Barszcz czerwony z krokietem (ser pieczarki)
 Szaszłyki drobiowe

koszt: 165zł/ osobę

MENU 2

Toast na powitanie winem musującym

ZUPA

Bulion z warzywami Julienne i delikatnym kurczakiem

DANIE GŁÓWNE na półmiskach (2 porcje na 1 os)
 Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym
 Rolada wieprzowa z sosem pieczeniowym
 Schab zapiekany z serem i pieczarkami
 Kotlet de Volaille

DODATKI:

Ziemniaki pieczone w przyprawach
 Ziemniaki gotowane
 Kluski śląskie
 Surówki mieszane (2 rodzaje)
 Warzywa blanszowane

DESER

Ciasta bankietowe
 Sałatka owocowa

ZIMNA PŁYTA

Półmiski mięs pieczonych i pasztetów
 Sosy
 Półmiski wędlin staropolskich
 Deska serów z orzechami
 Sałatka z wędzonego łososia i oliwek
 Sałatka cesarska z grillowanym kurczakiem i sosem francuskim
 Sałatka grecka
 Galaretka drobiowa
 Ryba po grecku
 Śledzie na 2 smaki- z salsą pomidorową i po staropolsku z marynowanymi grzybkami
 Plater jaj w faszerowanych (kawiozem, sardynkami, łososiem)

DANIE GORĄCE po północy:
 Żurek staropolski
 Mini golonczki na kapuście zasmażanej z grzybami

koszt: 175zł/ osobę





MENU 3

Toast na powitanie winem musującym

ZUPA

Kołoduny w rosole

DANIE GŁÓWNE na półmiskach (2 porcje /os)

Filet z kurczaka z brzoskwiniami

Półdewiczka wieprzowa faszerowane borowikami

Tradycyjna rolada śląska

Schab zapiekany z pieczarkami i serem

DODATKI:

Kluski śląskie

Ziemniaki pieczone w przyprawach

Ziemniaki gotowane

Surówki mieszane 2 rodzaje

Warzywa blanszowane lub grillowane

DESER

Mix ciast

ZIMNA PŁYTA

Półmisek mięs pieczystych, wędlin, pasztetów,
sosy

Roladki z łososia faszerowane porem

Sałatka z grillowanym kurczakiem

Sałatka paryska z mandarynkami i orzechami nerkowca

Sałatka z pieczarkami

Śledź na 2 smaki

(po wiejsku z cebulką, w przyprawach korzennych)

Ryba po grecku

Tymbaliki drobiowe / rybne

DANIE GORĄCE

Żeberka grillowane w marynacie miodowo-
musztardowej,

podane z pieczonymi ziemniakami

Zupa gulaszowa

NAPOJE

Kawa / herbata,

Soki / napoje gazowane

koszt: 195zł/ osobę

DODATKOWE ATRAKCJE KULINARNE?

STÓŁ WIEJSKI

Oferujemy Państwu produkty własnego wyrobu,
wędliny z naszej wędzarni, mięsa pieczone, jak
również

dodatki tj. smalec, ogórki, pasztety, chleb z pieca

Koszt 15zł/ osobę

PŁONĄCY UDZIEC WIEPRZOWY

z kością, serwowany przez naszego Szefa Kuchni

Koszt: 22zł/ osobę

CANDY BAR

czyli stół pełen słodkości.

Przygotujemy go według motywu przewodniego
wesela

Koszt: 15zł/ osobę

FONTANNA CZEKOLADOWA

Pyszne uzupełnienie candy baru
lub osobna

atrakcja.

Podawana z owocami, piankami i wafelkami

Koszt: 10zł/ osobę

