



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

Sala Witrażowa

Idealna na wesela do 90 osób
Możliwość ustawienia okrągłych stołów
Sala z fortepianem- możliwość występu artystycznego
Piękne, jasne wnętrze w budynku Starej Giełdy
Idealna sceneria do pamiątkowych zdjęć (wnętrza, karooca)

Restauracja Inspiracja

Wesela do 100 osób
Wykorzystanie pozostałych sal na bufet kawowy, stół wiejski, pokój dla dzieci
Klimatyczne wnętrze, pięknie komponujące się z weselnymi dekoracjami

Już od 180 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
- ✓ pokój 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

Zachęcam Państwa do kontaktu- chętnie odpowiem na wszystkie pytania
Beata Burakiewicz

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/os)

Kotlet de volaille

Rolada wołowa

Polędwiczka wieprzowa faszerowana szpinakiem i fetą

DODATKI

Ziemniaki pieczone w przyprawach

Ziemniaki gotowane z wody

Kluski śląskie

Surówki mieszane

NAPOJE

Kawa/ herbata – nielimitowane

ZIMNA PŁYTA

Półmiski mięs pieczonych

Półmiski wędlin

Sałatka z kurczakiem wędzonym i owocami

Sałatka grecka

Sałatka jarzynowa tradycyjna

Śledź po staropolsku

Pieczyno

DANIE GORĄCE:

Barszcz czerwony z krokietem (ser pieczarki)

Karczek po diabelsku na kapuście

Pieczyno

koszt: 180zł/ osobę

Toast na powitanie winem musującym

ZUPA

Krem szpinakowy z przepiórczym jajkiem i kielkami

DANIE GŁÓWNE na półmiskach (2 porcje/ os)

Polędwiczka wieprzowa faszerowana serem kozim i żurawiną

Karczek konfitowany w ziołach

Grillowany filet drobiowy z gruszką i czerwonym pieprzem

DODATKI:

Ziemniaki pieczone w przyprawach

Ziemniaki gotowane

Kopytka

Surówki mieszane (2 rodzaje)

Warzywa grillowane

DESER

Deser owocowo- jogurtowy z granolą

NAPOJE

Kawa/ herbata – nielimitowane

ZIMNA PŁYTA

Półmiski mięs pieczonych, pasztetów i wędlin

Sosy

Sałatka ziemniaczana z kaparami i prażonym bekonem

Sałatka z grillowanym kurczakiem i sosem francuskim

Sałatka grecka

Schab w galarecie

Śledzie na 2 smaki- z salsą pomidorową i w śmietanie

Carpaccio z buraka z rukolą i serem feta

DANIE GORĄCE

Żurek staropolski

Żeberka glazurowane miodem i rozmarynem/

Udka drobiowe faszerowane musem cielęcym

koszt: 190zł/ osobę



MENU 3

Toast na powitanie winem musującym

ZUPA

Kołoduny w rosole

DANIE GŁÓWNE na półmiskach (2 porcje /os)

Łosoś w cieście francuskim zapiekany z

pomidorem i kaparami

Tradycyjna rolada śląska

Pieczona pierś z gęsi z rozmarynem

Roladka drobiowa z chorizo i warzywami

DODATKI:

Kluski śląskie

Ziemniaki pieczone w przyprawach

Ziemniaki gotowane

Surówki mieszane 2 rodzaje

Warzywa na parze lub grillowane

DESER

Stół słodkości

ZIMNA PŁYTA

Półmisek mięs pieczystych, wędlin, pasztetów,

Sosy

Roladka z łososia ze szpinakiem i serem

Frankfurterki w cieście francuskim

Sałatka owocowa z orzechami nerkowca i serem

pleśniowym

Śledź na 2 smaki

(po wiejsku z cebulką, w przyprawach

korzennych)

Sałatka Caprese

Sałatka z polędwiczką i rukolą

DANIE GORĄCE

Kwaśnica/ krem dyniowy z imbirem

Gicz cielęca z warzywami i czosnkiem

niedźwiedzim

NAPOJE

Kawa / herbata,

Soki / napoje gazowane

koszt: 215zł/ osobę

DODATKOWE ATRAKCJE KULINARNE:

STÓŁ WIEJSKI

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

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

Koszt 15zł/ osobę

DESKA SERÓW

Sery z owocami, orzechami i miodem podane do samodzielnego serwowania na drewnianych deskach

Koszt 22zł/ osobę

PŁONĄCY UDZIEC WIEPRZOWY

z kością, serwowany przez naszego Szefa Kuchni

Koszt: 22zł/ osobę

CANDY BAR

czyli stół pełen słodkości.

Przygotujemy go według kolorystyki i motywu przewodniego wesela

Koszt: 20zł/ osobę

FONTANNA CZEKOLADOWA

Pyszne uzupełnienie candy baru

lub osobna atrakcja.

Podawana z owocami, piankami i wafelkami

Koszt: 12zł/ osobę

