

OFERTA WESELNA



Wotawina

ul. Strachowskiego 7a, Wrocław



Co nas wyróżnia?

- Przestrzeń na miarę Twoich marzeń

Nasza restauracja idealnie nadaje się na przyjęcia weselne do 70 osób. Subtelna aranżacja wnętrza pozwala na dowolne dopasowanie dekoracji do Państwa wizji i motywu przewodniego wesela.

Komfort Państwa gości jest dla nas priorytetem. W upalne dni gwarantujemy przyjemny chłód klimatyzatora, a w chłodniejsze dni - ciepłą atmosferę.

W naszym lokalu znajduje się również bar do Państwa dyspozycji.

- Dekoracje i detale

Zadbamy o elegancką aranżację sali weselnej. Nasze standardowe dekoracje w kolorze złota stworzą niezapomniany klimat, a doświadczony zespół pomoże w dopracowaniu każdego szczegółu. Możesz również dowolnie zaaranżować naszą salę według własnych preferencji.

- Profesjonalna obsługa

Nasz personel dba o najwyższy standard obsługi, tak aby Para Młoda i Goście czuli się wyjątkowo przez cały czas trwania uroczystości.

Nasze atuty?

- Przejrzysta oferta bez ukrytych kosztów

W naszej restauracji nie pobieramy dodatkowych opłat za serwis tortu czy ciast. Brak korkowego, możesz przynieść swój alkohol bez obaw o dodatkowe opłaty*. Oferujemy również elastyczność w wyborze. Możesz zamówić ciasta, tort i alkohol w naszej restauracji ale równie dobrze możesz dostarczyć własne - wszystko zależy od Twoich preferencji. Każdy element oferty jest szczegółowo omawiany z Państwem, dzięki czemu wiesz, za co płacisz.

*Przy przyjęciu powyżej 30 osób lub całkowitej rezerwacji lokalu.

- Elastyczne menu

Wierzymy, że menu na ten wyjątkowy dzień powinno być tak samo niepowtarzalne jak Wasza historia. Nasi doświadczeni kucharze stworzą dania idealnie dopasowane do Waszych oczekiwań. Tradycyjna kuchnia polska, nowoczesne smaki, opcje wegetariańskie czy specjalne potrawy dla dzieci - to wszystko dostosujemy do Waszych preferencji. Wspólnie ustalimy każdy szczegół menu, aby idealnie wpisało się w charakter przyjęcia i zadowoliło Państwa oraz gości. Oferujemy różne formy podania: serwowane dania, bufet szwedzki.





ZUPY

Rosół z kury zagrodowej z domowym makaronem

Rosół z kaczki z lanymi kluseczkami

Krem z dyni piżmowej z prażonymi nasionami

Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym i oliwą pietruszkową

Krem z pomidorów z ziemią jadalną i ziołami

Krem z grzybów leśnych z truflowym ravioli

MIĘSA

Kotlet De Volay

Kurczak w muslinem ziołowym

Terrina z indyka ze szpinakiem

Kurczak zagrodowy w Panko

Udko faszerowane pieczarkami portobello

Sznicel ze świni złotnickiej

Karczek długo pieczony w sosie demi glace

Polędwiczki wieprzowe w sosie z borowików

Kaczka pieczona w całości z jabłkiem antonówka

Pierś z kaczki sous vide

Rolada wołowa po śląsku z wędzonym boczkiem

Siekany rumsztyk wołowy z podpalaną cebulą

Dorsz w cieście cygaretkowym

Filet z łososia w ziołach z kwaiorem

DODATKI

Ziemniaki puree

Ziemniaki z wody

Ziemniaki pieczone

Kluseczki śląskie

Frytki stekowe

Kaszotto z kaszy peczak z warzywnym ratatouille

Ryż jaśminowy



DODATKI WARZYWNE NA ZIMNO

Mix sałat z warzywami ogrodowymi i domowym sosem vinegret
Marchewka na słodko z ananase
Sałatka z buraczków
Sałatka coleslaw
Sałatka z kapustą i marchewką
Mizeria z ogórków
Dodatki warzywne na ciepło
Kapustka Modra z miodem akacjowym i truskawkami
Kapustka zasmażana na ciepło z kminkiem
Warzywne ratatouille na ciepło z tymiankiem i masłem ziołowym

ZIMNA PŁYTA / PRZYSTAWKI

Tatar z polędwicy wołowej z wędzonym majonezem
Carpaccio dl manzo na rukoli i musztardzie gruszkowej
Wędliny z naszej wędzarni (robione na miejscu) tj boczek,szynka,polędwiczki wieprzowe
Selekcja serów
Mini burgery klasyczne z kotlecikiem wołowym, warzywami i domowym sosem remulada
Mini burgery z pastrami home made z sosem chrzanowym i piklowaną cebulą
Tatar z łososia norweskiego z kawiolem i avocado
Sandwich z kozim serem, konfitura z czerwonej cebuli i pak choi
Sandwich z konfitowanymi pomidorkami koktajlowymi i burrata
Brushetta z pomidorami i domowym pesto
Sałatka Cezar z chrupiącym kurczakiem i grzankami
Sałatka z koftami wołowymi, oliwkami gigante i grecką fetą
Sałatka Capresse z mozarellą,pomidorami i pesto bazyliowym
Sałatka z gruszką marynowaną z przepisu babci, kozim serem i orzechami
Śledź po myśliwsku z grzybami
Śledź w śmietanie
Jajka faszerowane lukulus
Jajka w sosie tatarskim



GORĄCY PRZERYWNIK/ KOLACJA NA CIEPŁO

Żurek staropolski na wędzonych żeberkach
Zupa gulaszowa z papryką tri kolore
Boeuf stroganow
Flaczki po warszawsku z pulpecikiem
Barszcz czerwony z krokietem/pasztecikiem
Gulasz wieprzowy z warzywami sezonowymi z kluską na parze
Gołąbek z kaszą peczak z warzywami i sosem grevy
Churrasco Show

WIEJSKI STÓŁ

Swojska kiełbasa
Boczek
Baleron
Pasztesy własnej roboty
Smalec
Pajdy chleba
Selekcja kiszzonek
Musztarda, chrzan

SŁODKI STÓŁ

Panna Cotta z musem malinowym
Crème brûlée
Tiramisu
Szarlotka babuni
Sernik

CHURRASCO

poprawiny*

ciepły przerywnik

ZUPA*

Brazylijska zupa estofado

MIĘSA PODAWANE ZE SZPAD

LINGUICA Pikantna kiełbasa jagnięca

LOMBO Polędwiczki wieprzowe opasane boczkiem

FRANGO pałeczki z kury zagrodowej

SIRLOIN Beef Steak

COSTELA Żebra wołowe z sosem pieprzowym z rozmarynem

CORACAOZINHO serca indycze marynowane w kawie i syropie z kaktusa

Ananas z pieca churrasco z brązowym cukrem i czerwonym pieprzem

PICANHA House Special Cut

DODATKI

Frytki

Ziemniaki opiekane z tymiankiem

Sałatka z warzyw ogrodowych

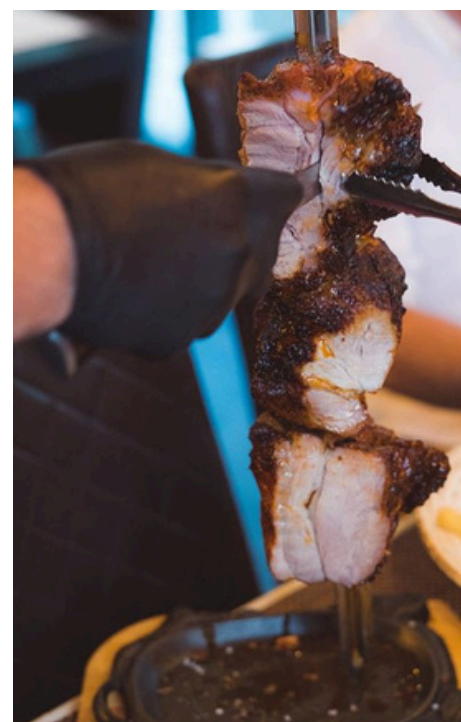
STÓŁ SZWEDZKI*

Guacamole z nachos

Tatar z majonezem chili

Carpaccio do manzo

Mini burgery klasyczne z kotlecikiem wołowym, warzywami i domowym sosem remulada





OFERTA POPRAWINY

OPCJA 1

ZUPA

Rosół z kury zagrodowej z domowym makaronem

II DANIE

Roladka z kurczaka z serem mimolette
Karkówka długo pieczona w sosie demi glace
Kremowe puree ziemniaczane z koperkiem
Kluseczki ziemniaczane z okrasą
Mizeria
Buraczki na zimno

KAWA, HERBATA B.O

SOKI, WODA B.O



OFERTA POPRAWINY

OPCJA 2

ZUPA

Rosół z kury zagrodowej z domowym makaronem

II DANIE

Roladka z indyka z masłem

Karczek ze świni złotnickiej długo pieczony w sosie demi glace

Kurczak zagrodowy z chrupiącym Panko

Kremowe puree ziemniaczane

Kluseczki Śląskie

Ziemniaczki opiekane

Buraczki truflowe na zimno

Sałatka z warzyw ogrodowych z winegretem

Kapustka z marchewką

KAWA, HERBATA B.O

SOKI, WODA B.



OFERTA POPRAWINY

OPCJA 3

ZUPA

Rosół z kaczki z domowym makaronem

II DANIE

Rolada Śląska z wędzonym boczkiem

Polędwiczki wieprzowe w sosie z grzybów leśnych

Kaczka pieczona w całości z jabłkami i wątróbką

Kremowe puree ziemniaczane

Kluseczki Śląskie

Frytki

Kapustka modra na ciepło z cynamonem i pomarańczą

Colesław

Sałatka z warzyw ogrodowych z domowym sosem vinegret

ZIMNA PŁYTA

Carppacio Di manzo

Sałatka Cezar z chrupiącym kurczakiem

Selekcja Serów

Mini Burgery z kotlecikiem wołowym

KAWA, HERBATA B.O

SOKI, WODA B.O

Serdecznie zapraszamy do kontaktu w celu umowienia się na spotkanie.
Na spotkaniu z Państwem omówimy wszelkie szczegóły oraz
dostosujemy menu do Państwa potrzeb.

Damian - 793 790 703
wolawina.wroclaw@gmail.com

www.wolawina.pl

