



IMPREZY I UROCZYSTOŚCI RODZINNE W SIELSKIM KLIMACIE

CEDROWY DWOREK

DLA CIEBIE I BLISKICH!



Wyjątkowe okazje wymagają specjalnej oprawy! Zaslugujecie, by świętować każdą ważną chwilę w taki sposób, by na zawsze zapadła ona w pamięć.

Urodziny, chrzest, komunia, roczek, rocznica ślubu... To tylko niektóre z rodzinnych uroczystości, które urządzisz w klimatycznych wnętrzach Cedrowego Dworku. Czekają na Ciebie wyśmienita kuchnia regionalna, lokalne wypieki i słodkości, niepowtarzalna atmosfera oraz prawdziwie piękne emocje.





MENU I



OBIAD SERWOWANY

Przystawka

Pasztet z dziczyzny / żurawina / palone masło / drożdżowy pampuszek

Zupa

Kremowa zupa z młodych ziemniaków / kurczak kukurydziany

Obiad

Wolno pieczona wołowina / pieczeniowy sos z grzybkami
portobello / domowe kopytka / żuławskie marynaty

lub

Polędwica z morszczuka / zielone warzywa w emulsji maślanej
puree ziemniaczane / sos z ryb wędzonych

Deser

Tort okolicznościowy (płatny dodatkowo - 20 zł/porcja)

Napoje

Kawa / herbata / woda, sok

Cena za osobę – 209 zł



MENU II



OBIAD SERWOWANY

Przystawka

Pâté z gęsi / maselko tymiankowe / drożdżowy pampuszek

Zupa

Kremowa zupa z grzybów leśnych / kluseczki

Obiad

Konfitowane udko z kaczki / puree buraczane / ziemniaki z ogniska
/ kapusta modra / mus z jabłek i mango / sos śliwkowy

lub

Stek z łososia / ratatouille warzywne / kremowe puree ziemniaczane
/ sos z ryb wędzonych

Deser

Tort okolicznościowy (płatny dodatkowo - 20 zł/porcja)

Napoje

Kawa / herbata / woda / sok

Cena za osobę – 209 zł



MENU III



OBIAD NA PÓLMISKACH

Przystawka

Łosoś gravlax / brulee chrzanowe / drożdżowy pampuszek

Zupa

Rosół z trzech ptaków / makaron

Obiad podawany na półmiskach

Konfitowane udko z kaczki / sos śliwkowy

Polędwica z dorsza / zielone warzywa w emulsji maślanej
/ sos z ryb wędzonych

Dodatki

Ziemniaki pieczone / kopytka z okrasą
buraczki / piklowana kapusta

Deser

Tort okolicznościowy (płatny dodatkowo - 20 zł/porcja)

Napoje

Kawa / herbata / woda / sok

Cena za osobę – 235 zł



MENU IV



OBIAD SERWOWANY / STÓŁ OKRĄGŁY

Przystawka

Pasztet z dziczyzny / żurawina / palone masło / drożdżowy pampuszek

Zupa

Kremowa zupa z białych warzyw / krucha sałata / prażony bekon

Obiad w półmiskach

Steki z łososia / pieprz młotkowany / sos cytrynowy
Stek ze schabu z kością podwędzany dymem olchowym
Krewetki panierowane / sos mango chili / wasabi mayo
Gołąbki z kaszą jaglaną / smażone grzyby

Dodatki

Ziemniaki pieczone / kopytka z okrasą
buraczki / piklowana kapusta

Deser

Tort okolicznościowy (płatny dodatkowo - 20 zł/porcja)

Napoje

Kawa / herbata / woda / sok

Cena za osobę – 249 zł



ZAKĄSKI

*Każdą z propozycji menu można rozszerzyć
o zakąski zimne:*

Opcja pierwsza REGIONALNE ZAKĄSKI

Pâté z gęsi / tymiankowa omasta

Pstrąg tęczowy z jajkiem i warzywami

Tatarki wołowe / marynaty

Świeże sałaty / mozzarella / suszone pomidory

/ oliwki / czerwona cebula / oliwa z oliwek

Smalec z kaczki

Pieczywo własnego wypieku

Cena za osobę – 79 zł

Opcja druga SELEKCJA WŁOSKICH PRZYSMAKÓW

Sery: dolce Gorgonzola, Parmigiano Reggiano,

Pecorino Romano

Wędliny: Salami Sopressa, Salami Napoli,

Prosciutto Cotto

Marynowane karczochy / oliwki

Sałatka cezar z grillowanym kurczakiem

i truflowym kremem balsamicznym

Tatar z suszonych, sycylijskich pomidorów

z gorczycą

Pieczywo własnego wypieku

Cena za osobę – 79 zł



DODATKOWE DANIA CIEPŁE

serwowane przez Szefa Kuchni

Wyborne pierogi podawane w trzech smakach
Cena za osobę – 35 zł

MENU dla DZIECI

Rosół z trzech ptaków / makaron
Fileciki z kurczaka / frytki / surówka
Cena za osobę – 75 zł





CENNIK WYBRANYCH
ALKOHOLI:



Biały Bocian, Ogiński
0,5 l butelka 65,00 zł

Absolut, Finlandia
0,5 l butelka 75,00 zł

Domodo Primitivo, Negroamaro
0,75 l karafka lub beczka 65,00 zł

Domodo Chardonnay, Sauvignon
0,75 l karafka lub beczka 65,00 zł

Prosecco Spumante Extra Dry Treviso DOC
0,75 l butelka 75,00 zł

Grant's
0,7 l butelka 110,00 zł

Jack Daniel's
0,7 l butelka 130,00 zł



Zorganizujemy dla Ciebie uroczystość rodzinną pełną wzruszeń i magii! To możliwe między innymi dzięki słodkościom stworzonym przez *Żuławskie Wypieki*. Torty, słodkie stoły, tradycyjne wypieki czy lody to doskonałe uzupełnienie udanego przyjęcia.

Skorzystaj z oferty naszych słodkości:

TORTY NOWOCZESNE



musowe, na cienkim biszkopcie z przepyszным musem na bazie czekolady i śmietanki z obłędnym nadzieniem. Torty udekorowane polewą lustrzaną „mirror glaze” lub matową czekoladą typu zamsz.

20 zł/porcja

TORTY KLASYCZNE



przekładane czterema warstwami biszkoptu i nadzieniem w wybranym smaku. Torty mogą być udekorowane kremem maślanym lub bez polewy typu Naked Cake lub semi Naked Cake.

20 zł/porcja – dodatkowa dekoracja podlega osobnej wycenie

TORT Z MINI TORCIKAMI



oczaruj swoich gości pięknym, indywidualnym małym torcikiem

22 zł/sztuka

SMAKI:



Mus z mlecznej czekolady z nadzieniem porzeczkowym z chrupiącą czekoladową warstwą, na czekoladowym spodzie



Mus z białej czekolady z nadzieniem truskawkowym, na delikatnym biszkopcie i chrupiącą warstwą



Kinder Bueno – Orzech laskowy z nadzieniem waniliowym z dodatkami praliny, na jasnym biszkopcie



Mus z karmelową czekoladą z nadzieniem mango-marakuja, na biszkopcie migdałowym z warstwą chrupiącej praliny

Tort w wybranym smaku zostanie udekorowany w stylu pasującym do Państwa uroczystościami.

Cena za osobę – od 20 zł w zależności od projektu

W celu indywidualnego zamówienia słodkości prosimy o kontakt 695 00 33 99

lub cukiernia@zulawskiewypieki.pl





SŁODKI BUFET

1. *Mini torciki - biała czekolada z truskawkami 15 sztuk*
2. *Deser w kształcie lodu w białej czekoladowej polewie - owoce lasu 10 sztuk*
3. *Bezy pavlova - z owocami sezonowymi 15 sztuk*
4. *Musy - kinder bueno 15 sztuk*

Cena - 750 zł



SŁODKI BUFET

1. *Mini torciki z belgijskiej czekolady - półkula 15 sztuk*
2. *Mini Serniczki Mascarpone z cynamonem 10 sztuk*
3. *Deser w kształcie chmurki – prosecco z truskawkami – 10 sztuk*
4. *Musy – kinder bueno 15 sztuk*
5. *Sernik Tradycyjny 16 porcji (forma okrągła)*
6. *Tarta cytrynowa z bezą włoską 16 porcji (forma okrągła)*

Cena - 950 zł





DEKORACJE

Aby uroczystość, nabrała wyjątkowego charakteru proponujemy dodatkowe dekoracje, wpisujące się w styl Państwa uroczystości.

FLORYSTYKA

- kompozycja kwiatowa od 200 zł/sztuka
- małe wazoniki z kwiatkami 180 zł/zestaw 3 sztuk
- świeczniki 10 zł/sztuka
- złoty podtalerz 5 zł/sztuka



Dodatkowe dekoracje balonowe wycenimy indywidualnie.



Prosimy o kontakt:

665 890 188 lub anna.tomkowicz@cedrowydwork.pl



DLACZEGO WARTO ORGANIZOWAĆ IMPREZY RODZINNE W CEDROWYM DWORKU?

To magiczne miejsce, w którym czekają na Ciebie:

*Przepiękne wnętrza, w których urządzisz
z nami sielskie i przytulne spotkania rodzinne:*

- urodziny,
- uroczystość z okazji Chrztu Św.
- rocznicę ślubu
- uroczystość komunijną

3 klimatyzowane sale do wyboru:

- Kameralna sala na piętrze z osobnym tarasem, dla niewielkich uroczystości
- Sala balowa z wyjściem na ogród
- Sala kominkowa o niepowtarzalnym stylu
- Chata grillowa na luźną imprezę rodzinną pod chmurką





Zapewnij sobie oraz bliskim pozytywne emocje i cudowne wspomnienia!

Skontaktuj się z nami:

kontakt@cedrowydworek.pl lub 885 300 332