



Oferta menu na spotkania od 10 osób (uwaga od 10 osób do rachunku doliczamy 10% service charge, oferta ważna do 31.10.2020)
W restauracji akceptujemy płatność kartą lub gotówką

ASORTYMENT MINI PRZYSTAWEK , Z KTÓRYCH KOMONUJEMY ZESTAW DO PODANIA NA PÓLMISKACH NA ŚRODEK STOŁU LUB NA BUFET	Cena za porcję 100g/por
Tatar z polędwicy wołowej, jajko, czarna trufla , dijon, grzanka (3szt/por)	25 zł
Krewetki tygrysie, ciasto kataifi, chutney mango (3 szt/por)	26 zł
Ciasto filo, ratatui, seler, niebieski ser (3 szt/por)	19 zł
Ośmiornica, pomarańcza, ciasto wonton, rozspanka (3 szt/por)	26 zł
Tatar z łososia, kompresowany ogórek, majonez kolendrowy, koperek (3szt/por)	24 zł
Bruschetta, pasta truflowa, szynka parmeńska (3 szt/por)	21 zł
Chrupiące grzanki, kozi ser, pistacje, puree z malin, podsuszany pomidor, rucola (3 szt/por)veg	21 zł
Deska szlachetnych włoskich serów (400 g /na 2 osoby)	68 zł
Pieczyno domowe (3 szt/por)	5 zł
PRZYSTAWKI SERWOWANE INDYWIDUALNIE (do wyboru)	Cena za porcję
Carpaccio wołowe , polędwica wołowa, parmezan, kapary, rukola, oliwa truflowa, pistacjowy vinaigrette / 150g	44 zł
Ravioli z łososiem , kremowy serek, pestki słonecznika, zakwas buraczany / 150g	34 zł
Ser buratta , regionalne pomidory, bazylii, pomidorowe consomme, orzechy nerkowca / 100g	32 zł

ZUPY SERWOWANE INDYWIDUALNIE	Cena za porcję
Krem pomidorowy/ ser mozzarella /200ml	18 zł
Zupa dnia /200ml	od 19 zł
Consomme grzybowe /200ml (Grzyby leśne, consomme, ravioli ze szpinakiem, kremowy serek)	24 zł
DANIA MIĘSNE SERWOWANE INDYWIDUALNIE	Cena za porcję
Filet z kurczaka zagrodowego sous vide w panierce orzechowej, puree ziemniaczane, sałatka z fasolki szparagowej i szpinaku, vinaigrette/ 400g	48 zł
Stek z podkarpackiej polędwicy wołowej , foie gras, gratin ryżowe, burak, marynowane buraki, sos własny z borówką / 500g	98 zł

DANIA RYBNE SERWOWANE INDYWIDUALNIE	Cena za porcję
Ryba dnia	
Sandacz filet, dziki brokuł, sezonowe grzyby, runo leśne, puree ziemniaczane /400g	64 zł



Oferta menu na spotkania od 10 osób (uwaga od 10 osób do rachunku doliczamy 10% service charge, oferta ważna do 31.10.2020)
W restauracji akceptujemy płatność kartą lub gotówką

DANIE WEGETARIAŃSKIE SERWOWANE INDYWIDUALNIE	Cena za porcję
Risotto, dynia, marynowane grzyby, eko warzywa /400g	38 zł
Opcjonalnie z dodatkiem: kurczaka 7 pln wołowiny 16 pln krewetek 20 pln	
SALATKI SERWOWANE INDYWIDUALNIE	Cena za porcję
Sałatka z wątróbką drobiową , wątróbka drobiowa, sałaty, jabłko, masło jabłkowe, malinowa beza, parmezan / 400g	36 zł
Sałatka z kurczakiem , kawałki kurczaka, sałaty, orzechy pinii, pomidory, grissini, ziołowe grzanki, sos miodowo-musztardowy / 400g	38 zł
Sałatka z kozim serem , Zapiekany ser kozi, sałaty, żurawina, orzech laskowy, vinaigrette / 400g	42 zł

DLA DZIECI SERWOWANE INDYWIDUALNIE	Cena za porcję
Kurczaczek panierowany w panko - japońskiej panierce zbożowej w postaci dużych, chrupiących płatków podany na ziemniaczanym puree lub z frytkami oraz surówką z młodej marchewki / 200g	25 zł
Rybne fileciki panierowane w panko - japońskiej panierce zbożowej w postaci dużych, chrupiących płatków podane na ziemniaczanym puree lub z frytkami oraz surówką z młodej marchewki / 200g	25 zł
Malutkie kluseczki gnocchi podane opcjonalnie z masełkiem lub sosem pomidorowym / 200g	20 zł

DESERY SERWOWANE INDYWIDUALNIE	Cena za porcję
Szarlotka otwarta , pieczone kawałki jabłek z cynamonem i wanilią, orzechowo- kardamonowa kruszonka, gałka lodów / 160g	25 zł
Deser dnia	Od 19 zł
Fondant Czekoladowy z solą , Czekolada, sól, kruszonka z czekolady, gałka lodów waniliowych / 160g	25 zł



Oferta menu na spotkania od 10 osób (uwaga od 10 osób do rachunku doliczamy 10% service charge, oferta ważna do 31.10.2020)
W restauracji akceptujemy płatność kartą lub gotówką

NAPOJE	Ilość	Cena
Soki owocowe	1 dzbanek 1 l	23 zł
Kinga Pienińska gaz/ niegaz	1 butelka 0,75 l	20 zł
Woda mineralna gaz / niegaz	1 dzbanek 1 l	16 zł
Wino domowe białe/czerwone	Karafka (0,5l)	50 zł
Wino musujące Cavalier Blanc de Blancs –France -białe półwytrawne	1but/10 os	50 zł
Prosecco Belstar Brut, Veneto, Italy	1but/10 os	105 zł
Wino lekko musujące czerwone słodkie Lambrusco Reggiano Dolce DOC Medici Ermete & Figli, Emilia Romagna, Italy	1but/10 os	62 zł
Cava Mont Marcal Gran Cuvee Brut Reserva – Catalonia, Spain	1 but/10 os	130 zł
Wódka Ostoya	0,7l	200 zł
Wyborowa Equisite	0,7l	300 zł

TORT domowego wypieku do zamówienia na tydzień przed datą uroczystości (np. biszkopt, bita śmietana i świeże owoce)	średnica 26 cm/12 os	250 zł
--	----------------------	--------

Oferta napojów alkoholowych, bezalkoholowych oraz karta win

dostępna jest na naszej stronie www.przystan.wroc.pl

PROPOZYCJA KOKATILI

Koktajle na dobry początek

Classic Martini - Vodka / gin, dry vermouth
12 cl 25 zł

Crusta - Cognac, sweet vermouth, lemon, prosecco
12 cl 28 zł

Negroni- Gin, sweet vermouth, Campari
10 cl 25 zł

Koktajle Deserowe

Brandy Alexander- Cognac, cream de cacao, cream
12 cl 23 zł

Espresso Martini- Vodka, coffee, coffee liqueur, sugar
12 cl 25 zł

Przewidywany czas spotkań- do 3 godzin
Opłata za kolejne godziny wynosi 100 pln / godz.