



RESTAURACJA MONOPOL

OBIAD WESELNY SERWOWANY 4 DANIOWY

Menu w cenie 170 zł/ osoba

Przystawka (wybór jednej propozycji)



- Caprese a la Monopol
 - Burrata z tartą pomidorową i bakłażanem
 - Sałatka z kolorowych buraków z serem kozim i pistacjami
- Łosoś marynowany w kolendrze podany z kwaśną śmietaną i blinami
 - Carpaccio wołowe z rukolą i parmezanem
 - Paszтет wieprzowo-kaczy z pistacjami i sałatką z kiełków
 - Mus z foie gras i wątróbek drobiowych z chutney morelowym
 - Grillowane szparagi z szynka parmeńską i sosem holenderskim
(sezon - maj/ czerwiec)
 - Cielęcina z sosem tuńczykowym i kaparami
 - Tatar z łososia z zielonym ogórkiem i rzodkiewką
 - Tatar wołowy z marynowanymi kurkami
 - Tatar z jelenia , buraki marynowane, pachnotka, cebulka
(sezon - jesień / zima)

Danie Pierwsze
(wybór jednej propozycji)



- Consomme z kaczki z domowym makaronem
- Rosół z perliczki z domowym makaronem
- Rosół z perliczki z kotłunami z wołowiną
 - Gaspacho z bazyliową oliwą
 - Krem z buraka z botwinką
- Krem grzybowy z oliwą truflową i parmezanem
(sezon – jesień/ zima)
 - Krem z dyni z olejem z pestek
(sezon - jesień / zima)
 - Krem z pieczonych pomidorów z bazylią
- Krem z zielonego groszku z ricottą i szynką parmeńską
- Krem ziemniaczano-porowy z wędzonym halibutem
 - Ravioli z dynią i masłem szałwiowym
(sezon - jesień / zima)
- Pierożki z gruszką, gorgonzolą i szpinakiem

Danie Główne
(wybór jednej propozycji)



- Filet z perliczki z szalwią, fondantem ziemniaczanym i cukinią
- Łosoś w cieście francuskim ze szpinakiem i sosem holenderskim
- Dorsz atlantycki z risotto cytrynowym, parmezanem i sałatką z fenkuła
 - Okoń morski z zielonymi warzywami, makaronem gorgonelli i sosem pistou
- Smażony sandacz z dzikim ryżem, szparagami i sosem sauthern
- Kotlet wieprzowy z kostką sauté z ziemniakami i duszoną kapustą
 - Kotlet cielęcy z puree ziemniaczanym, szpinakiem i karmelizowaną cebulą perłową
 - Polędwiczka wieprzowa z sosem pieprzowym, puree ziemniaczanym i karmelizowaną marchewką
- Policzek wołowy z puree ziemniaczanym i karmelizowaną marchewką
 - Udko z kaczki confit z kluskami śląskimi i czerwoną kapustą
 - Befszyk Chateaubriand z ziemniakiem fondant, foie gras i plastrem z trufli
 - Gicz jagnięca z gremolatą, kaszą cous cous i kolorowymi marchewkami
- Risotto z zielonymi szparagami i truflą (sezon - maj/ czerwiec)
 - Ratatouille ze smażonym tofu

Deser
(wybór jednej propozycji)



- Panna Cotta z sosem malinowym
- Mus z białej czekolady z malinami
- Cremoso czekoladowe z galaretką figową i armaniakiem
 - Terrina z owoców leśnych
- Pieczona gruszka z miodem, orzechami i czekoladą
 - Brownie z orzechami
 - Sernik z orzechami i karmelem
 - Sernik jagodowy
 - Fraisier
 - Tort – dowolny smak

Torty weselne

(w ramach deseru lub jako dodatkowa płatna opcja – 150 zł/ kg)



Smaki

Czekolada/ kawa/ whisky

Biszkopt czekoladowy/ mus czekolada-whisky/ mus kawowy

Kokos/ marakuja/ limonka

Biszkopt biały/ mus kokos-limonka/ krem marakuja

Truskawka/ wanilia/ śmietana

Biszkopt waniliowy/ mus truskawkowy/ mus śmietankowo-waniliowy

Banan/ karmel/ orzech arachidowy

Biszkopt orzechowy/ mus bananowy/ krówka z orzechami

Malina/ biała czekolada/ mięta

Biszkopt biały/ mus malinowy/ mus biała czekolada z miętą

Limonka / marakuja

Biszkopt biały/ mus limonka z białą czekoladą/ krem marakuja

Pomarańcza/ czekolada/ wanilia

Biszkopt czekoladowy/ mus czekoladowy z wanilią/ mus pomarańczowy

Pistacja/ gruszka/ czekolada

Biszkopt pistacja/ krem pistacja/ mus gruszka/ mus czekolada

Mango/ mandarynka

Biszkopt biały/ mus mango/ mus mandarynka

Czekolada mleczna/ jagoda/ śmietana

Biszkopt biały/ mus czekolada/ mus jagodowo-śmietankowy

Jabłko/ karmel/ orzech laskowy

Biszkopt czekoladowy/ krówka z orzechami/ mus jabłkowy

NAPOJE

OPCJA I - 25 zł/ osoba

Kawa, herbata, woda mineralna

OPCJA II - 35 zł/ osoba

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

OPCJA III - 45 zł/ osoba

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe, napoje gazowane (pepsi, 7up, Schweppes)

BUFET

1. 120 zł/ osoba
(dania zimne - 6 dań + pieczywo, masło, sałatki – 4 dania, dania ciepłe – 3 dania, dodatki ciepłe – 1 danie, desery - 4 dania)
2. 140 zł/ osoba
(dania zimne - 7 dań + pieczywo, masło, sałatki – 4 dania, dania ciepłe – 4 dania, dodatki ciepłe – 2 dania, desery - 4 dania)
3. 160 zł/ osoba
(dania zimne - 9 dań + pieczywo, masło, sałatki – 4 dania, dania ciepłe – 4 dania, dodatki ciepłe – 3 dania, desery - 5 dań)

Dania zimne

Schab pieczony z rozmarynem
Schab pieczony ze śliwką
Pieczony boczek z wędzonymi śliwkami
Galaretką wieprzowa
Pasztet wieprzowy
Pasztet wieprzowo-kaczy z pistacjami
Rostbef z musztardą francuską
Ozór wołowy z remuladą z selera i roszką
Pieczona szynka w miodzie
Wołowina z serem ricotta i orzechami
Cielęcina z sosem tuńczykowym
Śledzie w śmietanie
Śledzie w oleju lnianym
Wędzony łosoś z kwaśną śmietaną
Tarta serowa ze szpinakiem
Tarta z serem i boczkiem
Wybór polskich wędlin
Warzywa marynowane



Sałatki

- Mix sałat z pomidorami i ogórkiem
- Mix sałat z pomidorkami cherry, kurczakiem i octem balsamicznym
- Mix sałat z łososiem i kaparami
- Mix sałat z pomidorkami cherry, ogórkiem i owczym serem
- Sałatka Cezar z krewetkami, parmezanem i grzankami
- Sałata Cezar z bekonem, grzankami, parmezanem i szczypiorkiem
- Sałatka z kuskusem, ośmiornicą i miętą
- Sałatka Grecka z fetą, pomidorami, papryką, oliwkami i bazylią
- Sałatka Caprese (pomidory, mozzarella, bazylia, oliwa)
- Sałatka z selerem korzennym, roszyką i orzechami laskowymi
- Sałatka z wędzonym łososiem, roszyką, kaparami i oliwkami

Dania główne

- Czerwony barszcz z krokietem z kapustą i grzybami
- Żurek z białą kielbasą
- Zupa gulaszowa z wędzoną papryką
- Szaszłyki z kurczaka w mleku kokosowym (2 sztuki/ osoba)
- Golonka glazurowana ciemnym piwem
- Beef Strogonow
- Żeberka na zasmażanej kapuście z boczkiem
- Pieczona szynka wieprzowa z żórawiną
- Udziec jagnięcy z rozmarynem
- Łosoś pieczony z szalotkami
- Dorsz z sosem ziołowym
- Indyk w sosie pesto
- Uda z kaczki confit z jabłkami i majerankiem
- Krewetki w curry
- Pierogi z cielęciną
- Pierogi ruskie
- Gołąbki

Dodatki ciepłe

Kluski śląskie
Pieczone ziemniaki
Gnocchi ziemniaczane
Ziemniaki z masłem i koperkiem
Kasza gryczana z tymiankiem
Ryż z warzywami
Czerwona Kapusta z jeżynami
Kapusta zasmażana
Warzywa gotowane
Warzywa grillowane
Sezonowe warzywa z klarowanym masłem
Glazurowana marchew z estragonem

Desery

Szarlotka z waniliowym chantilly
Sernik klasyczny
Ciasto serowe na miodowym spodzie
Brownie z orzechami
Ciasto jogurtowo-malinowe na pistacjowym biszkopcie
Ciasto bananowo-czekoladowe
Tarta cytrynowa
Tarta czekoladowo-karmelowa
Panna cotta z sosem malinowym
Mus jogurtowy z owocami leśnymi
Tiramisu
Krem cytrynowy
Krem orzechowy
Krem kawowy
Krem waniliowy
Pianka truskawkowa
Owoce sezonowe



ALKOHOL

OPEN BAR

Opcja 1: Open bar (do 6 godzin trwania) - 140 zł brutto/osoba

Każda dodatkowa godzina płatna- 25 zł brutto/ osoba

Wino białe
Wino czerwone
Piwo rzemieślnicze
Wódka Ostoya

Opcja 2: Open bar (do 6 godzin trwania) – 175 zł brutto/osoba

Każda dodatkowa godzina płatna 30 zł brutto/ osoba

Wino białe
Wino czerwone
Piwo rzemieślnicze
Wódka Ostoya
Gin Beefeater

Opcja 3: Open bar (do 6 godzin trwania) – 205 zł brutto/osoba

Każda dodatkowa godzina płatna 30 zł brutto/ osoba

Wino białe
Wino czerwone
Piwo rzemieślnicze
Wódka Ostoya
Gin Beefeater
Whisky Chivas 12YO

Opcja 4: Open bar (do 6 godzin trwania) – 240 zł brutto/osoba

Każda dodatkowa godzina płatna 35 zł brutto/ osoba

Wino białe
Wino czerwone
Piwo rzemieślnicze
Wódka Ostoya
Gin Beefeater
Whisky Chivas 12YO
Rum Havana Club 3 Años

Opcja 5: rozliczenie zgodnie z konsumpcją. (Ceny przykładowych alkoholi)

WINA

Wino musujące Prosecco – 120 zł brutto/ butelka
Szampan Billecart Salmon, Brut Réserve – 300 zł brutto/ butelka
Szampan G.H. Mumm, Cordon Rouge, Brut – 320 zł brutto/ butelka
Szampan, Perrier-Jouët, Grand Brut – 400 zł brutto/ butelka
Wino białe – 80 zł brutto/ butelka
Wino czerwone - 80 zł brutto/ butelka

WÓDKA

Wyborowa – 100 zł brutto/ butelka 0,7l
Ostoya – 140 zł brutto/ butelka 0,7l
Wyborowa Exquisite – 280 zł brutto/ butelka 0,7l
Belvedere – 300 zł brutto/ butelka 0,7l

GIN

Beefeater London Dry Gin – 190 zł brutto/ butelka 0,7l
Bombay Sapphire – 220 zł brutto/ butelka 0,7l
Hendrick's – 320 zł brutto/ butelka 0,7l

RUM

Havana Club 3 Años – 190 zł brutto/ butelka 0,7l
Havana Club 7 Años – 240 zł brutto/ butelka 0,7l
Dictador 12 YO – 390 zł brutto/ butelka 0,7l

TEQUILA

Olmeca Altos Plata – 320 zł brutto/ butelka 0,7l

WHISKY

Jameson – 220 zł brutto/ butelka 0,7l
Jack Daniel's – 240 zł brutto/ butelka 0,7l
Chivas Regal 12YO – 260 zł brutto/ butelka 0,7l
Four Roses – 340 zł brutto/ butelka 0,7l
Glenlivet 15YO – 400 zł brutto/ butelka 0,7l
Ardbeg 10YO – 450 zł brutto/ butelka 0,7l

COGNAC

Martell VS – 330 zł brutto/ butelka 0,7l
Martell VSOP – 490 zł brutto/ butelka 0,7l
Martell XO – 1100 zł brutto/ butelka 0,7l

PIWO

Piwo butelkowe Grolsch – 15 zł brutto/ butelka 0,33l
Piwo butelkowe regionalne (Browar Stu Mostów) – 25 zł brutto/ butelka 0,5l
Piwo bezalkoholowe – 20 zł brutto/ butelka 0,5l



Koktajle (3 do wyboru) – cena 35 zł brutto/ koktajl – rozliczenie zgodnie z konsumpcją

- **Whisky Sour** (Chivas 12YO, sok z cytryny, cukier, białko jajka opcjonalnie)
- **Elderflower Collins** (Wyborowa, kordial z dzikiego bzu, cytryna, cukier, woda gazowana)
- **Cosmopolitan** (Wyborowa, Cointerau, limona, cukier, żurawina)
- **Mojito** (Havana 3*, mięta, cukier, limonka, woda gazowana)
- **Caipirinha** (Cachaca, cukier, limonka)
- **Tom Collins** (Beefeater, cytryna, cukier, woda gazowana)
- **Mint Julep** (Chivas 12yo, cukier, mięta, angostura)
- **Aperol Spritz** (Aperol, Prosecco, pomarańcza, woda gazowana)

Hotel wyraża zgodę na przyniesienie własnego alkoholu (jeden rodzaj) w butelkach nie większych niż 0,7l – opłata serwisowa 40 zł za każdą otwartą butelkę.



Hotel Monopol Wrocław, H. Modrzejewskiej 2, 50-071 Wrocław

tel: +48 71 77 23 777

www.monopolwroclaw.hotel.com.pl