



WYNDHAM®
Wrocław Old Town

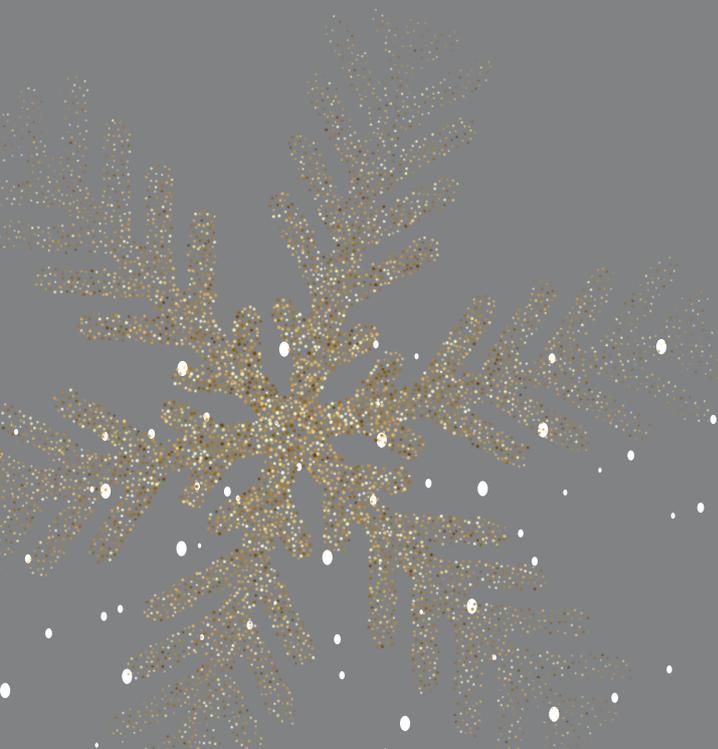


Zanurz się w wyjątkowej atmosferze świąt!
Niech firmowe spotkanie przy świątecznym stole stanie się okazją do celebrowania wspólnych chwil i dzielenia się radością ze współpracownikami.
Odkryj z nami menu pełne kulinarnych niespodzianek, które dopełnią magię tych dni.

Immerse yourself in the unique spirit of the holidays!
Let your company gathering at the festive table become an opportunity to celebrate shared moments and spread joy with your colleagues.
Discover with us a menu full of culinary surprises that will complete the magic of these days.

*Merry
Christmas*

christmas menu





Menu I 209 zł

Bufet zimny / Cold Buffet

Podgrzybki marynowane / pietruszka / gorczyca
Marinated bay boletes / parsley / mustard seeds

Pasztet pieczony z żurawiną
Baked pâté with cranberries

Śledzie w sosie musztardowym
Herring in mustard sauce

Sałatka z tortelloni / seler naciowy / orzechy
Tortelloni salad / celery stalk / walnuts

Deska serów i wędlin regionalnych
Regional cheese & cold cuts board

Domowa sałatka jarzynowa
Traditional vegetable salad

Pieczywo z masłem
Bread / butter

Desery / Desserts

Sernik z kruszonką
Cheesecake with crumble

Gruszki marynowane w balsamico / orzechy / bakalie
Pears marinated in balsamic / nuts / dried fruit

Ciasto makowe z bakaliami
Poppy seed cake with dried fruit

Bufet ciepły / Hot Buffet

Zupa / Soup

Barszcz z uszkami
Beetroot soup with dumplings

Dania główne / Main Dishes

Polędwiczka wieprzowa / sos grzybowy
Pork tenderloin / mushroom sauce

Pierogi ruskie / okrasa / szczypiorek / kwaśna śmietana
Dumplings with potato & cheese / pork crackling / sour cream

Karp smażony na maśle
Fried carp in butter

Kopytka / zasmażka
Potato dumplings / buttered breadcrumbs

Pieczone warzywa korzeniowe / rozmaryn / miód
Roasted root vegetables / rosemary / honey



Menu II 209 zł

Bufet zimny / Cold Buffet

Sałatka po żydowsku
Potato salad

Sandacz w galarecie z warzywami
Pike-perch in vegetable aspic

Śledź marynowany w cebuli / gorczyca / koper
Pickled herring with onion / mustard seeds / dill

Vol-au-vent / pasta z wędzonego łososia / zioła
Vol-au-vent / smoked salmon spread / herbs

Pasztet z ciecierzycy / konfitura z żurawiny
Chickpea pâté / cranberry chutney

Pieczywo / masło
Bread / butter

Desery / Desserts

Szarlotka z kruszonką
Apple crumble pie

Mus piernikowy / orzechy / owoce
Gingerbread mousse / nuts / fruit

Cynamonki z ciasta półfrancuskiego
Puff pastry cinnamon rolls

Bufet ciepły / Hot Buffet

Zupa / Soup

Zupa grzybowa / warzywa korzeniowe
Wild mushroom soup / root vegetables

Dania główne / Main Dishes

Polędwica z dorsza / sos porowo-truflowy
Cod loin / leek & truffle sauce

Boczek konfitowany / prażone jabłka
Confit pork belly / roasted apples

Pierogi z kapustą i grzybami
Dumplings with cabbage & mushrooms

Pieczone ziemniaki / ziołowa marynata
Roasted potatoes / herb marinade

Buraki zasmażane
Sautéed beets





Menu III BUFET PREMIUM

310 zł

Zupa / Soup

Krem borowikowy / chipsy z jarmużu
Porcini mushroom cream / kale chips

Bufet zimny / Cold Buffet

Matjas holenderski / salsa z kiszzonego ogórka
Dutch herring / pickled cucumber salsa

Rilletes z kaczki / natka pietruszki
Duck rillettes / parsley

Tartinki / kozi ser / estragon / miód gryczany
Tartines / goat cheese / tarragon / buckwheat honey

Mini quiche / brokuł / feta / migdały
Mini quiche / broccoli / feta / almonds

Parfait drobiowe / trufła / prażona cebula
Chicken liver parfait / truffle / crispy onion

Grzanki z wędzonym łososiem / pasta koperkowa
Toast with smoked salmon / dill spread

Marynowane borowiki
Marinated bay boletuses

Sałatka z wędzoną kaczka / pieczone buraki / kolendra
Smoked duck salad / roasted beetroot / coriander

Pieczywo / masło
Bread / butter

Danie główne / Main course

Konfitowane udko z kaczki / sos pieczeniowy / ziemniaki purée / pieczone brokoły
Confit duck leg / roast gravy / mashed potatoes / roasted broccoli

Bufet ciepły / Hot Buffet

Francuska zupa cebulowa / tymianek / grzanki
French onion soup / thyme / croutons

Policzki wieprzowe / sos grzybowy
Pork cheeks / mushroom sauce

Filet z sandacza / sos holenderski / szczypior
Pike-perch fillet / hollandaise sauce / chives

Kluski śląskie / masło / koper
Silesian dumplings / butter / dill

Pieczona pietruszka z batatami / kolendra
Roasted parsley root with sweet potato / coriander

Pierogi z kapustą i grzybami
Dumplings with cabbage & mushrooms

Desery / Desserts

Brownie czekoladowe / słony karmel / orzechy
Chocolate brownie / salted caramel / nuts

Sernik New York
New York cheesecake

Mus czekoladowy / marynowane wiśnie
Chocolate mousse / marinated cherries



Menu serwowane I 165 zł

Przystawka / Starter

Matjas holenderski / salsa z kiszzonego ogórka /
pieczywo z figami
Dutch herring / pickled cucumber salsa / fig
bread

Danie główne / Main Course

Filet z łososia / risotto grzybowe / brokuł /
oliwa pietruszkowa / parmezan
Cod fillet / mushroom risotto / wild broccoli /
parsley oil / parmesan

Zupa / Soup

Barszcz z uszkami
Beetroot soup with dumpling

Deser / Dessert

Sernik / konfitura z pomarańczy
Cheesecake / orange marmalade

Pieczone jabłko z konfiturą / Baked apple



Menu serwowane II 165 zł

Przystawka / Starter

Sałatka Waldorf / orzechy / seler naciowy, jabłko
Waldorf salad / nuts / celery stalk

Danie główne / Main Course

Filet z indyka / jus drobiowy / pieczona dynia /
grzyby leśne / jarmuż
Turkey fillet / poultry jus / roasted pumpkin /
wild mushrooms / kale

Zupa / Soup

Krem z pieczonych batatów / salsa paprykowa
Roasted sweet potato cream / pepper salsa

Deser / Dessert

Brownie czekoladowe / słony karmel / orzechy
Chocolate brownie / salted caramel / nuts

Pieczone jabłko z konfiturą / Baked apple

Menu serwowane III 165 zł

Przystawka / Starter

Filet z kaczki / sos żurawinowy / konfitura z
czerwonej cebuli / grzanka
Duck breast fillet / cranberries sauce / red
onion marmelade / toast

Danie główne / Main Course

Karp smażony na maśle / pieczone ziemniaki /
kapusta z grzybami
Butter-fried carp / roasted potatoes / cabbage
with mushrooms

Zupa / Soup

Krem z grzybów leśnych / chipsy z jarmużu
Wild mushroom cream / kale chips

Deser / Dessert

Tarta czekoladowa z owocami
Chocolate tart with seasonal fruits

Pieczone jabłko z konfiturą / Baked apple

*) Menu serwowane - max do 30 osób



PAKIETY NAPOI

cena brutto za osobę

Open Bar I

do 4 godzin - 49 zł

do 8 godzin - 69 zł

Aromatyczna kawa
Aromatic coffee

Selekcja herbat
Tea selection

Soki owocowe
Fruit juices

Woda mineralna gazowana i niegazowana
Sparkling and still mineral water

Korzenny kompot z suszonych owoców
Spiced dried fruit compote

Open Bar III

do 4 godzin - 159 zł

do 8 godzin - 179 zł

Aromatyczna kawa
Aromatic coffee

Selekcja herbat
Tea selection

Soki owocowe
Fruit juices

Woda mineralna gazowana i niegazowana
Sparkling and still mineral water

Korzenny kompot z suszonych owoców
Spiced dried fruit compote

Wino białe i czerwone
White and red wine

Piwo lane
Draft beer

Wódka
Vodka

Open Bar II

do 4 godzin - 119 zł

do 8 godzin - 159 zł

Aromatyczna kawa
Aromatic coffee

Selekcja herbat
Tea selection

Soki owocowe
Fruit juices

Woda mineralna gazowana i niegazowana
Sparkling and still mineral water

Coca - cola, Sprite, Kinley

Korzenny kompot z suszonych owoców
Spiced dried fruit compote

Wino białe i czerwone
White and red wine





NAPOJE - MENU DODATKOWE

Napoje alkoholowe / Alcohol drinks

Misa z ponczem – 4L ponczu (wódka, wino, sok owocowy, owoce)

Punch Bowl – 4L of punch (vodka, wine, fruit juice and fruit pieces)

- 360 zł

Wino białe i czerwone (2 x 150 ml)

White and red wine

- 34 zł / 2 lampki / 2 glasses
- 85 zł / butelka / bottle

Welcome drink - wino musujące (100ml)

Welcome Drink – Sparkling wine

- 20 zł / lampka
- 90 zł / butelka

Aromatyczny grzaniec (200ml)

Mulled wine

- 25 PLN od osoby / per person

