

OKOLICZNOŚCIOWE



urodziny
chrzciny
jubileusze
obiady i kolacje
impresy integracyjne



W ramach pakietu



Indywidualnie dobrane menu



Specjalne menu dla dzieci



Plac zabaw dla dzieci



Kącik zabaw dla maluszków



Klimatyzowane sale



Bezpłatny podziemny parking



Naciągi na krzesła - białe lub czarne

Za dodatkową opłatą



Dekoracja stołów żywymi kwiatami -
budżet ustalany z indywidualnie



Okrągłe stoły 8-10 osobowe - 50 zł/stół



Złote podtalerze - 1 zł/talerz



Dekoracja sali PREMIUM - budżet
ustalany z indywidualnie

Własny alkohol (oprócz win)- opłata korkowa - 10 zł/butelka odkręcona

Własne napoje gazowane - opłata korkowa - 5 zł/butelka odkręcona

Własne ciasta/tort - opłata serwisowa - 10zł/osoba

Sale udostępniamy na czas określony przy każdej z propozycji.

Koszt każdej dodatkowej godziny to 300,00 zł.

180 zł/os
(6 h)

PROPOZYCJA 1

ZUPY (1 do wyboru)

- rosół z makaronem
- krem pomidorowy z prażonym słonecznikiem i serem feta
- krem serowy z bekonem

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)

- pierś z kurczaka z puree pietruszkowym, sosem tymiankowym i sałatą z rzodkiewką
- tradycyjny schabowy, ziemniaki z wody, sałata ze śmietaną lub vinegretem
- pulpety z szynki wieprzowej w sosie borowikowym, kluski śląskie, surówka z marchewki z chrzanem

DESER (1 do wyboru)

- sernik z sosem wiśniowym
- szarlotka na ciepło z lodami
- beza z mascarpone i sosem malinowym

BUFET ZIMNY (350 g/os.)

- mięsa pieczone
- pasztet z marmoladą z czerwonej cebuli
- śledź w sosie śmietanowym z burakami i jabłkiem
- roladka z tortilli z kurczakiem, papryką i fetą
- sałatka trzy kolory z rukolą, mozzarellą i pomidorem w sosie malinowo-balsamicznym
- sałatka caprese z grillowanym bakłażanem, cukinią i sosem balsamicznym
- pieczywo, pikle

NAPOJE

kawa, herbaty smakowe, soki, woda gazowana, woda mineralna z cytryną i miętą

SPECJALNE MENU DLA DZIECI (OBOWIĄZUJE W KAŻDEJ Z PROPOZYCJI)

ZUPA: rosół domowy z makaronem

DANIE GŁÓWNE: kurczak panko z frytkami oraz mizerią

DESER: lody z owocami

* Menu dla dzieci do 4 lat jest bezpłatne

** Menu dla dzieci w wieku 5-10 lat wynosi 50% ceny

220 zł/os
(7 h)

PROPOZYCJA 2

ZUPA (1 do wyboru)

- krem brokułowy z serem pleśniowym
- krem z białych warzyw na winie z oliwą truflową i grzankami
- zupa borowikowa z łazankami

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)

- medaliony z polędwiczki wieprzowej z sosem bekonowym, kluskami kładzionymi, karmelizowaną marchewką, groszkiem i konfitowanym pomidorem
- pierś z kurczaka sous vide z szynką dojrzewającą z sosem maślanym, puree z pietruszki, czarna soczewica, pieczona marchew
- łosoś z puree z zielonego groszku z miętą, sosem cytrynowym i tagliatelle z marchwi

DESER (1 do wyboru)

- kajmakowe tiramisu
- puchar lodowy z dodatkami sezonowymi
- banoffee w pucharze

BUFET ZIMNY (380 g/os.)

- mięsa pieczone
- baleron białoruski
- mix mini tatrów (śledziowe, wołowe)
- śledź w sosie węgierskim z pieczarką i czerwoną papryką
- roladka z zielonego ogórka z serem ricotta i wędzonym łososiem
- carpaccio z buraka z serem feta i pestkami dyni
- sałatka z łososiem (sous vide) z marynowanym burakiem, serem feta, karmelizowanymi orzechami włoskimi i rucolą
- caprese z sosem balsamicznym
- pieczywo, pike

BUFET SŁODKI

- ciasta bankietowe
- owoce filetowane

NAPOJE

kawa, herbaty smakowe, soki, woda gazowana oraz woda mineralna z cytryną i miętą

240 zł/os
(8 h)

ZUPA (1 do wyboru)

- krem z batatów z chipsem z pietruszki i popcornem
- żurek staropolski z jajkiem, kiełbasą, boczkiem i borowikami
- rosół z kołdunami i pieczoną kaczką

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)

- konfitowane udo z kaczki na kluskach śląskich z pieczonym jabłkiem i marchwią
- wolno gotowany policzek wołowy, puree pietruszkowe, warzywa korzenne, pomidor konfitowany
- łosoś z puree z zielonego groszku z miętą, sosem cytrynowym i tagliatelle z marchwi

DESER (1 do wyboru)

- owocowe tiamisu
- ciasto czekoladowe z konfiturą wiśniową
- mus czekoladowy z sosem z białej czekolady, sosem malinowo-miętowym i gałką lodów

BUFET ZIMNY (400 g/os.)

- deska serów
- śledzie w kremie curry
- mięsa pieczone
- rolada z kurczaka faszerowana wątróbką z indyka i rodzynkami
- plastry pieczonego rostbefu z kaparami, suszonymi pomidorami i tartym Bursztynem
- grillowane płatki bakłażana faszerowane serkiem ziołowym i konfiturą z czerwonej cebuli
- sałatka z piersią z kaczki z malinowymi vinegretem
- sałatka gyros
- sałatka grecka z sosem balsamicznym
- pieczywo, pikle

PRZEKĄSKA GORĄCA (1 do wyboru)

- barszcz z krokietem
- flaki po warszawsku

BUFET SŁODKI

- ciasta bankietowe
- owoce filetowane

NAPOJE

kawa, herbaty smakowe, soki, woda gazowana oraz woda mineralna z cytryną i miętą

PROPOZYCJA 3

DODATKOWE USŁUGI

ALKOHOL

WÓDKA 0,5 L

Wyborowa	65 PLN
Distil no.9	75 PLN
Finlandia	85 PLN

WINA

Wino bankietowe w karafce 0,5 l	39 PLN
Wino butelka 0,75 l	59 PLN



NAPOJE

NAPOJE GAZOWANE

Coca-Cola, Fanta, Sprite	16 PLN 0,8 l
--------------------------	----------------



TORTY

Jasny biszkopt:

1. krem malinowy, krem śmietankowy, owoce, krem Oreo
2. krem Raffaello, krem truskawkowy, krem śmietankowy, frużelina owocowa
3. krem pistacjowy, krem malinowy, krem biała czekolada, frużelina malinowa
4. krem biała czekolada, krem owoce leśne, krem straciatella
5. krem mango, krem malinowy, krem biała czekolada, frużelina malinowa
6. krem cytrynowy, wkładka bezowa, krem śmietankowy, krem porzeczkowy

Ciemny biszkopt:

1. krem Kinder Bueno, krem owoce leśne, krem biała czekolada
2. krem czekoladowy, krem wiśniowy, krem śmietankowy, frużelina wiśniowa
3. krem krówkowy, krem truskawkowy, owoce, krem czekoladowy

1 osoba = 1 porcja = 17 zł

WSZYSTKIE TORTY ROBIONE SĄ Z NATURALNYCH SKŁADNIKÓW





