

OKOLICZNOŚCIOWE



Przyjęcia

urodziny
chrzciny
jubileusze
obiady i kolacje
imprezy integracyjne



Oferta na 2026 rok

W ramach pakietu



Indywidualnie dobrane menu



Specjalne menu dla dzieci



Plac zabaw dla dzieci



Kącik zabaw dla maluszków



Klimatyzowane sale



Bezpłatny podziemny parking

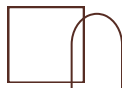


Podstawowa dekoracja (naciągi, obrusy, świece, serwety)

Za dodatkową opłatą



Okrągłe stoły 8-10 osobowe - 50 zł/stół



Stelaż na ściankę - 100 zł/stelaż:
kwadrat 2 x 2 m lub łuk 2 x 1 m



Złote wazony do wysokich kompozycji (62 cm)
- 20 zł/wazon



Dekoracja sali PREMIUM - budżet ustalany
indywidualnie z wykonawcą zewnętrznym



Wynajęcie DJ'a (w zależności od dostępności)

Własny alkohol (oprócz win)- opłata korkowa - 10 zł/butelka odkręcona
Własne napoje gazowane - opłata korkowa - 10 zł/butelka odkręcona
Własne ciasta/tort - opłata serwisowa - 10zł/osoba

Niezbędne informacje

- Przyjęcia w naszym obiekcie odbywają się maksymalnie **do 01.00 w nocy**.
- Sale udostępniamy na czas określony przy każdej z propozycji.
- Koszt każdej dodatkowej godziny to 300,00 zł.
- Ustalenie menu i potwierdzenie liczby Gości odbywa się **minimum tydzień** przed przyjęciem.

180 zł/os* (na 6 h)

PROPOZYCJA 1

ZUPY (1 do wyboru)

- Tradycyjny rosół domowy z makaronem i warzywami
- Zupa cebulowa z serową grzanką

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)

- Pulpety z szynki wieprzowej w sosie borowikowym, kluski śląskie, surówka z marchewki z chrzanem, jabłkiem i selerem naciowym
- Pierś z kurczaka z puree pietruszkowym, sosem tymiankowym i sałatą z rzodkiewką

DESER (1 do wyboru)

- Banoffee w pucharze
- Szarlotka na ciepło z lodami

BUFET ZIMNY (300 g/os.)

- Karczek w marynacie musztardowo-miodowej
- Boczek w czosnku niedźwiedzim
- Schab w ziołach
- Pasztet z marmoladą z czerwonej cebuli
- Capresse z sosem balsamicznym
- Sałatka z polędwiczką wieprzową z grilla z chrupiącymi grzankami, marynowanymi pieczarkami i cebulkami w dresingu
- Roladka z serem pleśniowym i duszonym porem
- Roladka z zielonego ogórka z serem ricotta i wędzonym łososiem
- Pieczywo, pikle

NAPOJE

kawa, herbaty smakowe, soki, 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 3 lat jest bezpłatne, dla dzieci w wieku 4-10 lat wynosi 50% ceny

*przy rezerwacji na min. 20 osób
poniżej 20 os - 190 zł/os.

210 zł/os* (na 7 h)

PROPOZYCJA 2

ZUPA (1 do wyboru)

- Krem pomidorowy z prażonym słonecznikiem i serem feta
- Krem brokułowy z serem pleśniowym

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)

- Medaliony z polędwiczki wieprzowej z sosem bekonowym, rosti ziemniaczane, karmelizowaną marchewką, konfitowanym pomidor
- Pierś z kurczaka Saltimbocca z szynka dojrzewającą, szalwią i palonym masłem, puree ziemniaczane, pieczona marchew

DESER (1 do wyboru)

- Beza z mascarpone i owocami
- Owocowe tiramisu

BUFET ZIMNY (350 g/os.)

- Karczek w marynacie muszardowo-miodowej
- Boczek w czosnku niedźwiedzim
- Schab w ziołach
- Plastry pieczonego rostbefu z kaparami, suszonymi pomidorami i tartym Bursztynem
- Śledzie tradycyjne z cebulką
- Sałatka z łososiem (sous vide) z marynowanym burakiem, serem feta, karmelizowanymi orzechami włoskimi i rucolą
- Sałatka trzy kolory z rukolą, mozzarellą i pomidorem w sosie malinowo balsamicznym
- Roladka z grillowanymi warzywami i ziołowym twarogiem
- Pieczywo, pikle

BUFET SŁODKI

- Ciasta bankietowe
- Owoce filetowane

NAPOJE

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

*przy rezerwacji na min. 20 osób
poniżej 20 os - 220 zł/os.

250 zł/os* (na 8 h)

PROPOZYCJA 3

ZUPA (1 do wyboru)

- Żurek staropolski z jajkiem i kielbasą i boczkiem i borowikami
- Pikantny krem pomidorowy z serem podpuszczkowym

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)

- Udko kaczki confitowane na kluskach śląskich z pieczonym jabłkiem i marchwią
- Wolno gotowany policzek wołowy, puree pietruszkowe, warzywa korzenne, pomidory confitowane

DESER (1 do wyboru)

- Sernik z sosem wiśniowym
- Puchar lodowy z dodatkami sezonowymi

BUFET ZIMNY (350 g/os.)

- Karczek w marynacie musztardowo-miodowej
- Boczek w czosnku niedźwiedzim
- Schab w ziołach
- Mini tatar wołowy
- Plastry pieczonego rostbefu z kaparami, suszonymi pomidorami i tartym Bursztynem
- Caprese z grillowanym bakłażanem i cukinią, mozzarellą, crema basamico
- Sałatka cezara z sałatą lodową, grillowanym kurczakiem, chipsami z salami, grzankami i bursztynem
- Deska serów
- Roladka z szynką parmeńską i grillowaną papryką
- Pieczywo, pikle

BUFET SŁODKI

- Ciasta bankietowe
- Owoce filetowane

PRZEKĄSKA GORĄCA (1 do wyboru)

- Barszcz czerwony z krokietem z kapusta i grzybami lub krokietem mięsnym
- Minestrone z pulpetem cielęcym

NAPOJE

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

*przy rezerwacji na min. 20 osób
poniżej 20 os - 260 zł/os.

DODATKOWE USŁUGI

ALKOHOL

WÓDKA 0,5 L

Wyborowa	70 PLN
Distil no.9	80 PLN
Finlandia	90 PLN

WINA

Wino bankietowe w karafce 0,5 l	40 PLN
Wino butelka 0,75 l	65 PLN



NAPOJE

NAPOJE GAZOWANE

Coca-Cola, Fanta, Sprite	9 PLN szklana butelka 0,2 l
	18 PLN 0,85 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

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 = 19 zł

WSZYSTKIE TORTY ROBIONE SĄ Z NATURALNYCH SKŁADNIKÓW



