



OFERTA KONFERENCYJNO- BANKIETOWA

W trosce o najwyższy poziom profesjonalizmu i jakości sala wyposażona jest w:

- projektor multimedialny
 - ekran
 - klimatyzację
- sprzęt nagłaśniający
- flipchart i markery
- wifi

- strefę relaksu (na życzenie Klienta. Wygodne fotele z kawowym stolikiem)

STREFA KAWOWA

Standardowa

kawa

herbata

soki owocowe

woda gaz./niegaz.,

owoce

ciastka kruche

PRZERWA KAWOWA

Jednorazowa - 30zł/osoba

Uzupełniana – 45zł osoba

Ceny brutto za osobę, zawierają podatek VAT (8% żywność, 23% pozostałe usługi)

DODATKI DO PRZERWY KAWOWEJ

Ciasta domowe (2 rodzaje)

Mono deserki

Mini kanapeczki

Mini tortille

Wytrawne mono porcje w chrupiących korpusach

DODATKI DO PRZERWY KAWOWEJ
Jednorazowe - 20zł/osoba
Uzupełniane - 30zł/osoba
Ceny brutto za osobę, zawierają podatek VAT (8% żywność, 23% pozostałe usługi)

PERSONALIZOWANY SŁODKI BUFET

babeczki, donuts, cake sicli – z nadrukiem jadalnym, personalizowane,
z logo firmy (2 szt każdej pozycji)

50zł/osoba

Menu serwowane

PRZYSTAWKA

(do wyboru jedna pozycja)

pumpernikiel z chrzanowym serkiem mascarpone i dojrzewającą polędwicą
wieprzową

tatar wołowy podany na chrupiącej grzance

kulki kaszanki w nowoczesnej odstonie

ZUPA

(do wyboru jedna pozycja)

tradycyjny rosół z domowym makaronem

krem pomidorowy

krem z białych warzyw sypany ziarnami i polany zielonym pesto

DANIE GŁÓWNE

(do wyboru jedna pozycja)

filet sandacza na groszku cukrowym/domowe kopytka
wolno pieczone skoki królika w białym sosie/szafranowy ryż/młoda marchewka
z groszkiem w maśle
kotlet schabowy/jajko sadzone/ziemniaki z wody/ mizeria
fraszynki z borowikami/sos grzybowy/siekana pietruszka

DESER

(do wyboru jedna pozycja)

crema catalana
czekolada/karmel/czarna porzeczka
panna cotta/świeże owoce

- 2 dania(zupa+ danie główne)
60zł/osoba
- 3 dania (zupa+ danie główne+ deser lub przystawka)
75zł/osoba
- 4 dania (przystawka+ zupa+ danie główne+ deser)
90zł/osoba

Inna forma- lunch/obiad/kolacja

Ognisko oraz biesiada na świeżym powietrzu

kiełbaski/ ziemniaki pieczone/ pieczywo/ bagietki z masłem czosnkowym/ bukiety sałat
40zł/osoba

Grill party

wspólne grillowane z Szefem Kuchni

skrzydełka/szaszłyki/ wege szaszłyk/kiełbaski/ karkówka/kiszka ziemniaczana/kaszanka/

bukiety sałat/ pieczywo
50zł/osoba

Warsztaty kulinarne z Szefem Kuchni

Wybrane indywidualnie dwa dania, które zostaną przygotowane przez uczestników pod okiem Szefa Kuchni. Sala z profesjonalnie przygotowanymi stanowiskami dla kucharzy oraz strefa z elegancko nakrytym stołem do późniejszej degustacji przygotowanych dań.

200zł/osoba (min. 10 osób)