

PRZYJĘCIE KOMUNIJNE 2027 w prywatnej sali

BUFET ZIMNY

PRZYSTAWKI

Pieczone ziemniaki z bryndzą, kwaśną śmietaną i szczypiorkiem
Tatar z kalafiora, czarnuszka i oliwa ziołowa
Wędzony łosoś z musem chrzanowym i szalotką
Marynowany śledź z jabłkiem Grójeckim i maślanką
Pieczona cielęcina z konfiturą żurawinową
Rolada z kaczką, bakaliami i powidłami z pigwy
Wybór pieczywa
Masło

SAŁATKI

Z młodych warzyw, sera Lazur i vinegret
Z jajkiem, zielonymi szparagami i tuńczykiem
Z krewetkami, pomidory i sos Cezar
Z grillowanym kurczakiem, pieczoną papryką i sosem czosnkowym

BUFET GORĄCY

ZUPY

Bulion drobiowo-wołowy z makaronem i warzywami

DANIA GŁÓWNE

Duszona wieprzowina z sosem grzybowym
Pieczona kaczka z cynamonem, goździkami i musem jabłkowym
Grillowany okoń morski z oliwą koperkową i czarnuszką
Wegetariański kotlet mielony
Wczesne ziemniaki z koperkiem
Gotowane zielone warzywa z oliwą extra virgin i migdałami
Pieczony kalafior z bułką tartą i masłem

DESERY

Szarlotka z kruszonką
Rolada makowa z bakaliami
Sernik San Sebastian
Krem mascarpone z kandyzowaną pomarańczą
Mus z ciemnej czekolady i owoców leśnych

OPEN BAR NA POJOJE I ALKOHOLE

Woda mineralna gazowana i niegazowana
Napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Kinley), soki owocowe
Wino musujące, wino domowe białe i czerwone, piwo Żywiec

Cena 390 PLN od osoby

Podana cena zawiera VAT



NA BUFECIE OGÓLNODOSTĘPNYM

BUFET DZIECIĘCY

Kremowa zupa pomidorowa
Nuggetsy z kurczaka
Frytki stekowe
Pinsa z serem mozzarella, szynką i grzybami

Kawa i herbata

W GODZ. 12.00-17.30

Fontanna czekoladowa z owocami

Stacja live z lodami i dodatkami

PRZYJĘCIE KOMUNIJNE 2027 w prywatnej sali

WARUNKI OFERTY

- Bufety uzupełniane są przez 4 godziny od momentu rozpoczęcia przyjęcia
- Dzieci w wieku 5-12 lat obowiązuje zniżka 50% od ceny podstawowej
- Dzieci w wieku do 4 lat uczestniczą w przyjęciu bezpłatnie
- Wynajem sali prywatnej w cenie od 800 do 2000 PLN brutto w zależności od jej metrażu (maksymalny czas wynajmu: 5 godzin)
- Oferta dotyczy wyłącznie rezerwacji sal na 1. piętrze i obowiązuje dla grup liczących minimum 20 osób dorosłych

W RAMACH OFERTY ZAPEWNIAMY

- Symboliczne dekoracje kwiatowe na stole
- Pokrowce na krzesła
- Obsługę kelnerską
- Animacje dla dzieci w godz. 11.30 - 18.00
- Bezpłatny parking zewnętrzny dla gości

WARUNKI REZERWACJI

Warunkiem potwierdzenia rezerwacji jest podpisanie umowy oraz wpłacenie zadatku w wysokości 30% kwoty określonej w umowie, w terminie 5 dni od daty podpisania przez obydwie strony.

TORT NA ZAMÓWIENIE

DO WYBORU SMAKI:

marakuja i mango

bita śmietana, biała czekolada i świeże owoce

ciemna czekolada i owoce

Cena tortu 200 PLN brutto / kg

DODATKOWE ZAMÓWIENIA

ZESTAW PRYZYSTAWEK NA STOLE

Pieczony bakłażan z musem orzechowym i świeżymi ziołami

Marynowane krewetki z musem cytrusowym, chili i szalotką

Carpaccio wołowe z Pecorino Romano, rukola i kaparami

Wybór włoskich wędlin i kiełbas z oliwkami i karczochami

Cena zestawu 80 PLN brutto / os

