



Patac Legrzyński

UROCZYSTY OBIAD WESELNY

Oferta dla przyjęć od 20 osób. Czas trwania 5 godzin

Pakiet Uroczysty Obiad I

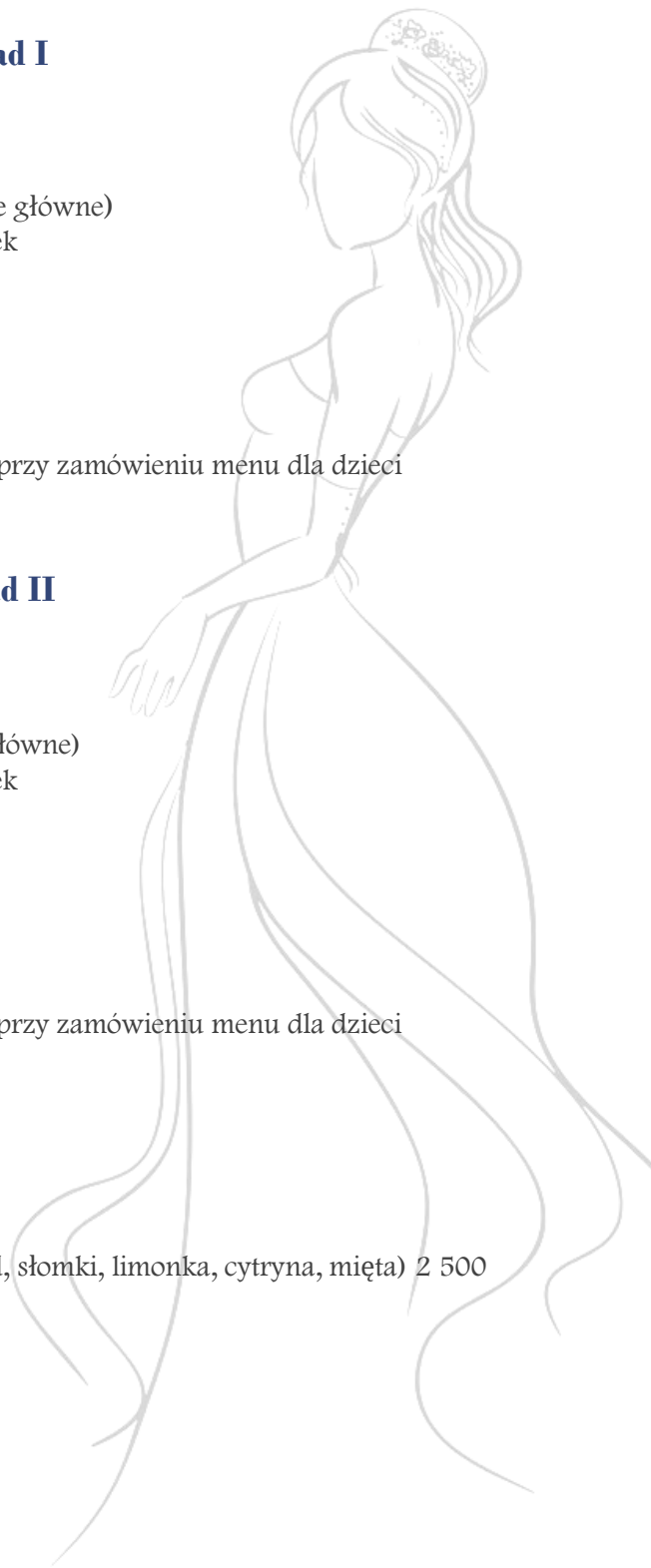
- Powitanie Chlebem i Solą
- Welcome drink
- 2 dania serwowane (zupa lub przystawka lub deser, danie główne)
- Bufet zimny (4 godzin) do wyboru: 4 sałatki, 6 przystawek
- Bufet deserowy (4 godzin) do wyboru: 4 desery
- Napoje bezalkoholowe
- Pokrowce na krzesła
- Miejsce parkingowe dla wszystkich Gości
- **Cena:**
 - 369,- pln brutto/os.
 - Dzieci do 12 lat 50% rabatu od ceny podstawowej przy zamówieniu menu dla dzieci
 - Wstawienie przystawek w stół 30 zł / osoba

Pakiet Uroczysty Obiad II

- Powitanie Chlebem i Solą
- Welcome drink
- 3 dania serwowane (przystawka lub deser, zupa, danie główne)
- Bufet zimny (4 godzin) do wyboru: 4 sałatki, 8 przystawek
- Bufet deserowy (4 godzin) do wyboru: 5 deserów
- Napoje bezalkoholowe
- Pokrowce na krzesła
- Miejsce parkingowe dla wszystkich Gości
- **Cena:**
 - 409,- pln brutto/os.
 - Dzieci do 12 lat 50% rabatu od ceny podstawowej przy zamówieniu menu dla dzieci
 - Wstawienie przystawek w stół 30 zł / osoba

Usługi poza pakietami

- ✓ Opłata korkowa 45 zł/os.
- ✓ Obsługa barmańska (1 barman + dodatki do drinków lód, słomki, limonka, cytryna, mięta) 2 500 zł
- ✓ Pakiety Napoi Alkoholowych cena od 120-190 zł/os
- ✓ Tort cena od 22 zł / os
- ✓ Zaślubiny na słonecznej polanie od 3 500 PLN





Patac Legrzyński

MENU UROCZYSTY OBIAD WESELNY

dania do wyboru

Menu Serwowane

Pakiet Uroczysty Obiad I

369,- pln



Pakiet Uroczysty Obiad II

409,- pln



2 dania serwowane

3 dania serwowane

Przystawki zimne:

proszę o wybór jednej pozycji

Wegańskie

- Tofu w imbirowej tempurze z czarnym sezamem, kiełkami groszku i sosem Teryaki
- Pasztet z ciecior, pomidorami, zielonymi sałatami i sosem z miętą
- Roladka z bakłażana, rzepą Daikon i kiełkami groszku

Wegetariańskie

- Grillowane plastry bakłażana z grillowanym serem Halloumi i konfiturą z fig
- Zielone sałaty z kozim serem, burakami z kardamonem i sosem z czerwonego wina
- Wędzona ryba maślana z kawiozem, chrupiącymi krakersami z parmezanu i kwaśną śmietaną
- Tatar z łososia z czerwonym kawiozem, zielonym ogórkiem, marynowanym imbirem i musem Wasabi

Bezglutenowe

- Pieczony rostbef, powidła z pomidorów i wanilii z sosem porto
- Pieczona mleczna cielęcina z płatkami Parmezanu i sosem kaparowym z tuńczykiem
- Grillowane kostki tuńczyka, z dzikimi szparagami, młodą marchewką i pianką szafranową
- Carpaccio wołowe z pieczonymi borowikami, pikantną rukolą, Parmezanem i olejem rydzowym
- Wędzona pierś z kaczki z ananase i melonem, zielonymi sałatami i redukcją z octu balsamicznego

Zupy:

proszę o wybór jednej pozycji

Wegańskie

- Krem z białych szparagów z ciastkiem truflowym
- Latté z zielonego groszku, piana cytrynowa

Wegetariańskie

- Krem rakowy z oliwą koperkową
- Emulsja z prawdziwków, kwaśna śmietana i serowa Bruschetta

Bezglutenowe

- Kokosowa z kurczakiem, trawą cytrynową, chilli i kolendrą
- Krem z pomidorów z czerwonym curry i świeżą miętą
- Bulion z gołębia z fagottini z szynką dojrzewającą
- Rosół z domowym makaronem i lubczykiem



Patac Legrzyński

Dania główne:

proszę o wybór jednej pozycji

Wegańskie

- Roladki z warzywami , makaronem sojowym , orientalną sałatką z groszkiem cukrowym i sosem czerwonym curry
- Mini spring roll z bok choy, fasolką kenijską i chilli faden

Wegetariańskie

- Tarta szpinakowa z kozim serem , karmelizowaną czerwoną cebulą ,zielonymi sałatkami i sosem z pieczonych pomidorów z bazylią
- Ravioli z ricottą, szpinakiem, sałatką z rukoli, pomidorami koktajlowymi i masłem cytrynowym
- Pieczony filet halibuta z grillowaną polentą, zielonymi szparagami i pianką z szafranu
- Okoń nilowy z risotto, bazylią, ciepłą sałatką z warzyw śródziemnomorskich i sosem ze świeżego imbiru

Bezglutenowe

- Polędwiczka wieprzowa sous vide z musem ziołowym, pieczarkami, terriną z kaszy gryczanej i carpaccio z pieczonych buraków
- Pieczony łosoś , fasolka szparagowa z chipsem z bekonu, ziemniaki puree z oliwą cytrynową i sosem z wanilii i musztardy Pomery

Mięsne

- Zrazy wołowe z sosem kurkowym, risotto z pęczaku, wędzony oscypek i sałatką z młodego szpinaku
- Pieczony w niskiej temperaturze rostbef z korzennymi warzywami, tymiankiem, ziemniakami confi i sosem Bernaise
- Roladka z indyka z musem z pieczonych pomidorów, gnocchi z masłem i szalwią , sałatką z rukoli i coulis z papryki i trawy cytrynowej
- Pieczona kaczka z majerankiem, kopytkami, puree z czerwonej kapusty, gotowanym jabłkiem i sosem z żurawiny
- Orientalna kaczka z sosem pomarańczowo- kardamonowym, makaronem ryżowym, warzywami i grzybami Shiitake
- Wolno pieczona wieprzowina, puree z pietruszki i estragonu, fasolka szparagowa z palonym masłem ziołowym i sosem z pieczenia
- Eskalopki z indyka z Parmezanem, grillowanymi warzywami, ziemniakami gratin z rozmarynem i sosem z pieczonych pomidorów
- Grillowana pierś z kurczaka, roladki warzywne z makaronem sojowym, bok choy i sosem czerwonym curry
- Filet z kurczaka z musem grzybowym, zielonymi warzywami, puree ziemniaczane z oliwą truflą i sosem imbirowym

Desery:

proszę o wybór jednej pozycji

- Mus z gorzkiej czekolady z konfiturą wiśniową
- Mus z białej czekolady z kruszonką muscovado i karmelizowaną pomarańczą
- Beza z kremem Mascarpone, świeżymi owocami i sosem malinowym
- Tarta czekoladowa z ganachem migdałowym i kawiozem z marakuji
- Mus truskawkowy z galaretką kakaową i tiulem miodowym
- Klasyczne creme brulee ze świeżą truskawką
- Strudel jabłkowy z sosem waniliowym
- Zuppa inglese z owocami
- Sorbet cytrynowy z winem musującym
- Lody waniliowe z musem truskawkowym



Patac Legrzyński

- Sorbet grejpfrutowy z tiulem karmelowym

DODATKOWE DANIA SERWOWANE

Wszystkie dania podajemy z pieczywem. Cena 40,- pln

- Żurek z szynką i jajkiem
- Barszcz czerwony z pasztecikiem z kapustą i grzybami (v)
- Tradycyjne flaki wołowe
- Gulaszowa z ostrą papryką i majerankiem
- Tom Yam Kung z kurczakiem i warzywami - tajska zupa z mleka kokosowego z trawą cytrynową i imbirem
- Beef stroganoff
- Stroganoff sojowy z warzywami (v)

Menu Bufet

	Pakiet Uroczysty Obiad I	Pakiet Uroczysty Obiad II
	369,- pln	409,- pln
Bufet zimny	4 sałatki, 6 przystawek.	4 sałatki, 8 przystawek.
Bufet deserowy	4 desery	5 deserów

Każdy bufet zawiera:

Marynaty:

- gruszki z goździkami, oliwki marynowane w pomarańczach, czosnku i chili, pieczone buraki z miętą

Świeże, krojone warzywa:

- pomidory, ogórki, papryka, rzodkiewka, rzeżucha

Sosy:

- chutney z mango/ salsa z grillowanego ananasa/ kolorowe chutney z buraka, czereśni, trufl i wanilii/ raita z ogórka i mięty/ sos żurawinowy/ sos chrzanowy/ sos tatarski

Dodatki:

- Wybór świeżego pieczywa: chleby pszenne, razowe i orkiszowe, bułeczki smakowe
- Masło w różnych smakach: łososiowe, estragonowe, śmietankowe

Dania do wyboru:

Sałatki:

proszę o wybór pozycji

- Pomidory cherry z mini mozzarellą, orzechami pinii i listkami rukoli (v)
+bazyliowe pesto
- Dzikie szparagi z suszonymi pomidorami, wędzoną kaczka, zielonymi sałatami i grillowana papryką
+oliwa cytrynowa
- Młode listki szpinaku, świeże truskawki, ser gorgonzola, pestki dyni
+redukcja z octu balsamicznego



Patac Legrzyński

- Jarzynowa z kolendrą
+mus majonezowy
- Grillowany kurczak, avocado, seler naciowy i pomidorki cherry
+oliwa szafranowa
- Z zielonych warzyw, z grillowanymi kostkami tuńczyka, mango i kiełkami fasoli mung
+sos teryaki
- Z sezonowych warzyw z młodym szpinakiem, serem Feta
+pesto z orzechów włoskich
- Młoda botwina z rukolą, świeżymi warzywami i kiełkami słonecznika
+ oliwa truflowa

Zimne przystawki:

proszę o wybór pozycji

- Wędzony indyk z karmelizowaną w syropie klonowym żurawiną i musiem z pistacji
- Terina z gęsi, pumperniklem i galaretką z żubrówki
- Fiocchi z karmelizowaną gruszką, serem Taleggio, chipsami z bazylii i sosem z czarnej porzeczki
- Rolada z kaczki z morelami, trawą cytrynową i chutneyem z sezonowych jabłek
- Carpaccio wołowe z pieczonymi borowikami, pikantną rukolą, foie gras i olejem rydzowym
- Jagnięcina sous vide, z pieczonym koprem włoskim i sosem z zielonych ogórków z miętą
- Wędzona szynka z sosem z czerwonego wina i goździkami
- Połędwiczki wieprzowe z serem Dor Blue i pesto z orzechów włoskich
- Wolno pieczona cielęcina z kaparami i musiem majonezowym z tuńczykiem
- Mięsa pieczone: /schab nadziewany śliwką, karkówka z majerankiem z chutney z pieczonej papryki, pierś indyka w słodkiej papryce i salsą z ananasa, szynka z dziką z jałowcem i chutney z wiśni z imbirem/
- Wybór pasztetów z : /z dzikiej kaczki z prażonymi jabłkami, z dzika z suszonymi śliwkami i morelami, domowy z grzybami i suszoną żurawiną/
- Wędzone ryby: Pstrąg, ryba maślana, łosoś: /szalotki, kawior z marakuji, cytryna, kwaśna śmietana, jogurt limonkowy/
- Trio śledzi: /z ogórkiem i cebulą, korzenne z czerwonym winem, z salsą z buraków i musiem chrzanowym/
- Wędzony węgorz z szyjkami rakowymi i galaretką z wiśni i imbiru

Desery:

proszę o wybór pozycji

- Owoce filetowane /świeże owoce sezonowe/
- Sernik w białej czekoladzie
- Jabłecznik z cynamonem i maślaną kruszonką
- Beza z kremem mascarpone i owocami
- Tarta z owocami sezonowymi
- Deser truskawkowy z czekoladowym biszkoptem
- Mini babeczki z kremem waniliowym i owocami
- Tarta z mlecznej czekolady z cara crakine
- Krem waniliowy z salsą truskawkową i miętą
- Mus z gorzkiej czekolady z czerwoną porzeczką
- Mus maracuja z czekoladowymi crispersami
- Mus truskawkowy z płatkami białej czekolady
- Waniliowa Pana Cotta z sosem malinowym



Patac Legrzyński

STACJE TEMATYCZNE

dodatkowo płatne, live cooking, serwowane do 2 godz.

Stacje Wook:

Orientalny wook z krewetkami:

Krewetki tygrysie,

Zielone warzywa: japońska kapusta bok choy, groszek cukrowy, fasolka kenijska, młode brokuły, szpinak

Sosy: pieprzowy z kolendrą, teryaki z chili i marynowanym imbirem

70,- pln

Stacje Pasta:

Mini Pierogi z szyjkami rakowymi/ kremowy sos koperkowy

Tortellini z bobem i miętą/ masło cytrynowe

Ravioli z ricottą i szpinakiem/ sos z sera pleśniowego

65,- pln

Stacja wook i curry:

Krewetka/ Wołowina

Dodatki: makaron ryżowy, bok choy, fasolka kenijska, mini cukinia, mini patisony, grzyby shiitake, pędy bambusa, kiełki soi,

Sosy: zielone, czerwone i żółte curry.

70,- pln

Stacja dziczyzna:

Jeleń alla Wellington

Dodatki: ragout kurkowe, młoda kapusta z koprem, ziemniaki amandine i sosem borolo z gorzką czekoladą

80,- pln

Stacja Pasta Fresca:

Triangoloni buraczkowe z kozim serem i miodem/masło cytrynowe

Rettangoloni z atramentem kałamarnicy i krewetkami/sos szafranowy

Tortellacci z borowikami/masło szałwiowe

70,- pln

Stacja Pasta Bar:

Makarony: penne, farfalle, fusilli, tagliatelle

Sosy: carbanoara, pomidorowy, alioolio, bazyliowy

Dodatki: kolorowe warzywa, parmezan, chipsy warzywne

60,- pln

Stacja z tatarem:

Wołowina/ anchovies, musztarda francuska, grzyby marynowane, ogórki kiszone, szalotka, owoce kaparu

Łosoś/ oliwki, cebula, kawior, kolendra, pomidory concase, chilli, marynowany imbir

65,- pln

Stacja sushi:

Maki: ogórek, łosoś, awokado i biały sezam,

HosoMaki: w tempurze z tatarem z łososiem

Nigiri: łosoś, ryba maśłana, krewetki;

Futomaki: awokado, z paluszkiem krabowym

California Rolls: z pieczonym łososiem

Dodatki: sos sojowy, wasabi, imbir marynowany (biały i różowy).

80,- pln



Patac Legrzyński

Stacja Paella:

Paella Valenciana

Dodatki: grzyby, małże, krewetki, kurczak, cukinia, kolorowa papryka, parmezan, świeża bazylia, tymianek

55,- pln

Stacja z naleśnikami:

Naleśniki: pszenne, orkiszowe

Sosy: truskawkowy, pomarańczowy, czekoladowy

Dodatki: bita śmietana, konfitura wiśniowa, płatki migdałowe, prażone jabłka, salsa owocowa, orzechy laskowe

50,- pln

Stacja z czekoladą:

Fontanna z czekoladą Java, owocami/ biszkoptami/ piankami

50,- pln

Stacja lody:

Lody/ Sorbety

Dodatki: ciepłe maliny z imbirem, crispersy czekoladowe, kawitory owocowe, crokant orzechowy, czekolada z różową solą himalajską

Sosy: coulis truskawkowy z kardamonem, chutney ananasowy z kolendrą, konfitura mango z czerwonym pieprzem

50,- pln

TORTY z cukierni Le Gâteau by Hotel Warszawianka

Uroczysty obiad weselny bez tortu to tylko spotkanie. Zapraszamy do naszej cukierni Cukiernia Le Gâteau na niepowtarzalne torty i inne wyroby cukiernicze tworzone z pasją przez naszych mistrzów. Pięknie udekorowany, stworzony ze składników doskonałej jakości i wyśmienity w smaku tort, będzie wspaniałym ukoronowaniem obiadu weselnego.

Tort Śmietanowy cena za porcję (100g) od 22,- pln

Tort w masie Ticino cena za porcję (100g) od 22,- pln

Smaki tortów:

proszę o wybór smaku

- Gorzka czekolada z czerwoną porzeczką
- Orzechowy z nutą pomarańczy
- Biała czekolada z malinami
- Trufla z mleczną czekoladą
- Kajmakowy z prażonymi migdałami
- Waniliowo-czekoladowy z owocami
- Śmietanowy z owocami
- Marakuja z nutą limonki
- Black Forest
- Czekoladowo - orzechowy z imbirem
- Mleczna czekolada z morelami

Oplata za wniesienie tortu z firmy zewnętrznej 20,- pln/ os



Patac Legrzyński

Uwagi:

- Tort z dekoracją (wzory, kwiaty, kokardy, itp.) jest możliwy do wykonania tylko na masie cukrowej.
- Minimalna wielkość tortu z logo/ opłatkiem, 1 poziom to 2,5 kg (25porcji) maksymalna wielkość 6 kg (60porcji)
- Figurka na tort dodatkowo płatna 220 pln/ sztuka
- Kwiaty żywe we własnym zakresie
- Kolory tortów wedle uznania gościa
- Topy w cenie
- Kwiaty z opłatka cukierniczego są w cenie tortu
- Biżuteria i makaroniki są w cenie tortu

PAKIETY NAPOI ALKOHOLOWYCH

do 5 godzin

PAKIET I

- Piwo
- Wino: białe i czerwone

120,- pln/os.

+ każda kolejna godzina 20,- pln/os.

PAKIET II

- Piwo
- Wino: białe i czerwone
- Wódka Żubrówka Biała

165,- pln/os.

+ każda kolejna godzina 30,- pln/os.

PAKIET III

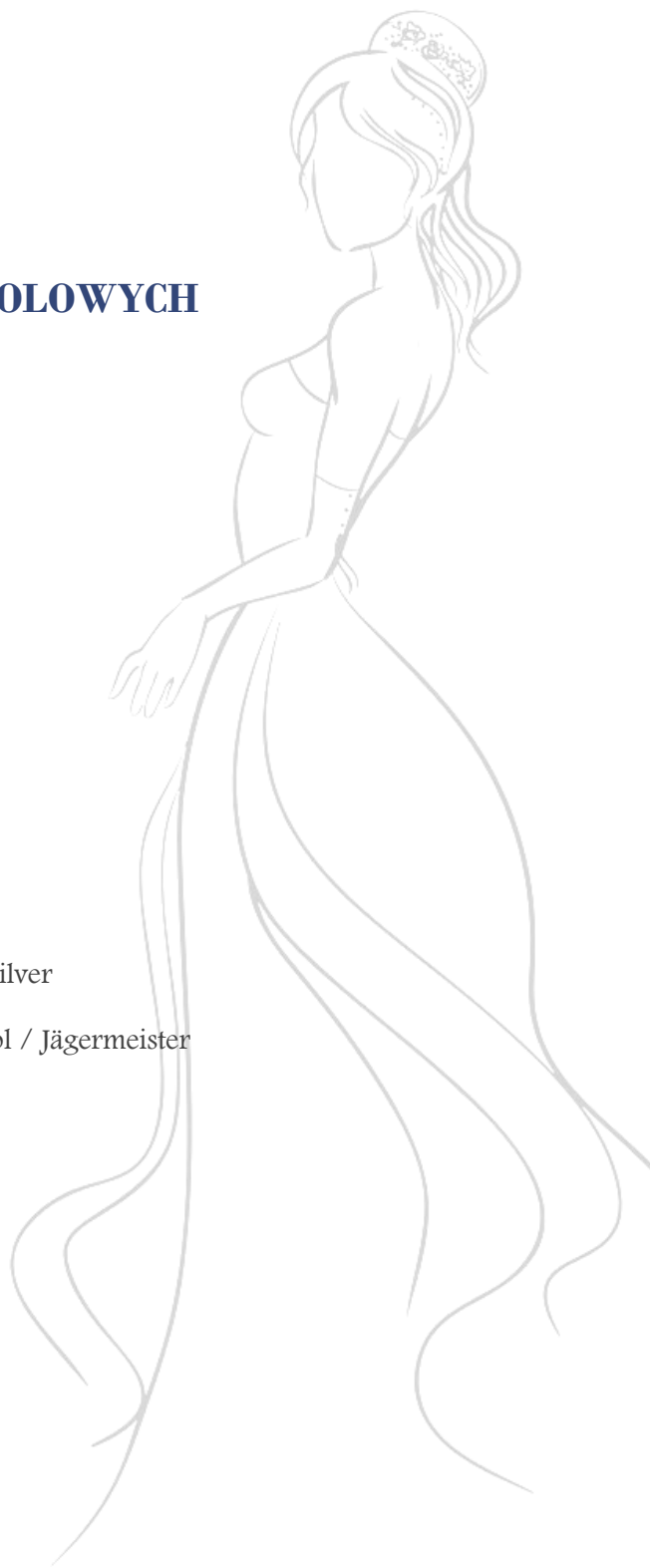
- Piwo
- Wino: białe i czerwone
- Wódka Żubrówka Czarna
- gin Gin Tenjaku, rum Sailor Jerry Spiced, tequila Salitos Silver
- whisky Grant's Triple Wood, Bourbon Wild Turkey;
- Martini Extra Dry, Bianco, Rosso/ Campari Bitter / Aperol / Jägermeister
- Pakiet z barmanem

190,- pln/ os.

+ każda kolejna godzina 50,- pln/os

W pakiecie II i III Wódka Żubrówka Czarna – dopłata 40 pln/os.

W pakiecie III i IV Bourbon Jack Daniels – dopłata 60 pln/os.





Patac Legrzyński

ASORTYMENT PAKIETU Z NAPOJAMI

Aperitif:

**Martini Extra Dry, Bianco, Rosso/ Campari Bitter /Aperol /Averna / Jägermeister
Żubrówka Biała**

Wódka:

Żubrówka Biała to czysta wódka o wyjątkowej łagodności oraz, znanej miłośnikom Żubrówki Bison Grass, unikalnej jakości. Naturalny i tradycyjny, a zarazem oryginalny charakter Żubrówki podkreśla także atrakcyjne opakowanie. Czysta z natury Żubrówka Biała wywodzi się z Puszczy Białowieskiej – jednego z najbardziej niedostępnych i dziewiczych rejonów Polski. Czerpiąca z naturalnego bogactwa Puszczy Białowieskiej Żubrówka Biała to krystalicznie czysta wersja cenionej na całym świecie Żubrów-ki – jednej z najpopularniejszych i najbardziej znanych polskich marek. Swą nieskazitelną czystość oraz wyjątkowo łagodny smak Żubrówka Biała zawdzięcza naturalnemu pochodzeniu oraz zastosowaniu najnowszych technologii.)

Żubrówka Czarna – w opcji dopłaty

Żubrówka Czarna wywodzi się z jednego z najbardziej dzikich zakątków Europy, jakim jest Puszcza Białowieska. Woda, z której powstaje, czerpana jest z położonych tam najczystszych źródeł. Wykorzystywana przy produkcji spirytusu, najwyższej jakości pszenica, pochodzi wyłącznie z polskich pól, a jej ziarna są dokładnie selekcjonowane. Żubrówka Czarna jako jedyna wódka w Polsce, poddawana jest również unikalnemu procesowi filtracji węglem drzewnym, w który zamieniły się białowieskie dęby. Charakter Żubrówki Czarnej podkreślają nie tylko starannie wyselekcjonowane składniki używane do jej produkcji. Ta wyjątkowa wódka zamknięta jest w innowacyjnym opakowaniu – pierwszej na rynku butelce z czarnego, transparentnego szkła. Detale opakowania nowej Żubrówki: biało-złoty symbol marki, kontrastujący z czarnym szkłem butelki, eleganckie grawery, nawiązujące kształtem do pochodzącej z Puszczy Białowieskiej trawy żubrowej oraz smukła szyjka ułatwiająca precyzyjne nalewanie, nadają jej luksusowego charakteru.)

Whisky:

Grant's Triple Wood

(Grant's Triple Wood to harmonijne połączenie ponad 30 precyzyjnie dobranych whisky zbożowych oraz słodowych pochodzących z całej Szkocji, dojrzewające w dębowych beczkach przez minimum 3 la-ta. To jedna z najbardziej popularnych na świecie szkockich whisky typu blended, której smak znany jest w ponad 180 krajach.)

Bourbon:

Wild Turkey

(Dojrzewa przez 6-8 lat w starannie wyselekcjonowanych beczkach z amerykańskiego białego dębu pochodzącego z gór Ozark. Ten skomponowany przez Eddiego Russella (Associate Distillera) bourbon o głębokim, bursztynowym kolorze to trunk o 40.5% zawartości alkoholu. Jego smak jest łagodny, z wy-czuwalnymi nutami miodu, karmelu, jeżyn i migdałów. Wild Turkey 81 został doceniony przez specjali-stów, którzy wyróżnili go złotym medalem International Spirits Challenge 2013.)

Jack Daniels – w opcji dopłaty

(amerykańska Tennessee whiskey, produkowana od 1866 roku. Filtrowanie przez ponad 3-metrową warstwę klonowego węgla drzewnego przez okres około 10 dni nadaje jej charakterystyczny łagodny smak, który sprawia, że Jack Daniel's jest typowym przedstawicielem swego gatunku.)

Gin:

Gin Tenjaku

(Gin Tenjaku składa się w 66% ze spirytusu zbożowego i 34% spirytusu wydestylowanego z trzciny cu-krowej, a w formule znajduje się 10 składników botanicznych, m.in. jagody jałowca, korzeń arcydzię-gła, kora kasji, zielona herbata, pomarańcze, yuzu, brzoskwinie i pieprz sansho. Do produkcji wykorzy-stywana jest lokalna góraska woda, której ujęcie znajduje się na głębokości 250 metrów. Jest ona natu-ralnie filtrowana przez wulkaniczne skały)

Rum:

Sailor Jerry Spiced

(Dokładny przepis na Sailor Jerry Spiced ujawnimy dopiero gdy piekło zamarznie, ale póki co możemy Wam uchylić rąbka tajemnicy – w naszym rumie znajdziecie słodczy wanilii zrównoważoną przez ciepły posmak cynamonu i gałki muszkatołowej. Do tego długi, wytrawny finisz, dzięki lekko słodkiej i przyjemnej nucie toffi.)

Tequila:

Salitos Tequila Silver



Patac Legrzyński

(Salitos Tequila Silver to autentyczny trunek z meksykańskiego Jalisco, wyprodukowany z najwyższej jakości agawy błękitnej. Charakteryzuje się mocnym, intensywnym smakiem z nutami owoców cytrusowych i lekkim pieprzem. Salitos Tequila Silver to nie tylko wyjątkowy trunek, lecz także owoc długiej tradycji i pasji do doskonałego smaku.) Wyśmienicie smakuje podawana w tradycyjny sposób w postaci shotów z cząstką cytryny i szczyptą soli, lub też jako najpopularniejsze na świecie drinki – Margarita i Tequila Sunrise.

Piwo:	Żywiec
Wino domowe:	Białe/ Czerwone
Soki owocowe:	Pomarańczowy/ Jabłkowy/ Grejpfrutowy
Napoje gazowane:	Pepsi/ Pepsi Light/ 7Up/ Mirinda/ Schweppes
(napoje tylko w butelkach szklanych 0,2l.)	
Woda mineralna:	Górska Natura
Kawa:	Alfredo Espresso
	(Znana i ceniona na świecie kawa palona w ziarnach- Alfredo Espresso. Najwyższa jakość ziaren, 100% Real Arabica)
Herbata:	wybór 12 herbat

INFORMACJE:

Dokonując rezerwacji akceptują Państwo poniższy cennik usług.

- Podczas realizacji w Sali Książęcej lub Myśliwskiej dla grup poniżej 35 osób doliczana jest dodatkowa opłata za wynajęcie sali
- Użycie konfetti/ płatków róż wiąże się z dodatkowym kosztem.
- Realizacja trwa 5 godzin. Każda kolejna godzina przedłużenia jest dodatkowo płatna 2000 zł.
- Napoje oraz żywność dostępne są tylko podczas trwania przyjęcia, po zakończeniu eventu nie są wydawane na wynos.
- W przypadku wniesienia alkoholu z zewnątrz obowiązuje opłata korkowa w kwocie 45 PLN/osoba.
- W przypadku wniesienia tortu z zewnątrz obowiązuje opłata tortowa w kwocie 20 PLN/osoba.
- Podczas realizacji plenerowych niezbędna jest obecność namiotu z podłogą i oświetleniem, namiotu technicznego oraz toalet mobilnych.
- W przypadku skorzystania z usługi wynajęcia namiotu z firmy zewnętrznej może zostać naliczona opłata za wynajem terenu w wysokości od 1 500 PLN do 10 000 PLN. Wyżej wspomniana opłata jest uwarunkowana wielkością realizacji.