

Zestaw jubileuszowy średni 260zł/osoba

Obiad

rosół z makaronem

Surówki/saladki- 3 pozycje do wyboru:

- *chrupiąca biała kapusta z papryką*
- *kapusta pekińska z warzywami*
- *kapusta biała z koperkiem*
- *surówka z marchewki*
- *fantazja selerowa*
- *kapusta czerwona*
- *buraczki*

Paleta mięs mix - 1,5 kawałka mięsa na osobę

- *rolada wieprzowa i wołowa*
- *udko z kaczki*
- *kotlet schabowy*
- *kotlet drobiowy w płatkach kukurydzianych*
- *pierś z warzywami zapieczona serem*
- *de vollaile z serem, szynką pietruszką i papryką*
- *kule owinięte boczkiem*
- *łódka schabowa z brokułem i sosem czosnkowym*

Dodatki: kluski śląskie jasne, ciemne, ziemniaki z koperkiem, sos mięsny

Owoce sezonowe.

Istnieje możliwość zamówienia deserów:

Kopa – 80zł – 1 sztuka

Szapajza: bakaliowa, rafaello – 70zł

cytrynowa, ptasie mleczko – 60zł

Deser lodowy – 22zł- 1 sztuka

Ciasta tortowe 1,5 kawałka na osobę

Kawa lub herbata- bez ograniczeń

Tort – do wyboru

Bezowy z owocami i kremem malinowym.

Bezowy z kremem pistacjowym.

Owocowy, malinowy, truskawkowy, cytrynowy, milky-way, rafaello

Torty z alkoholem: szwardzwald, czekoladowy, śliwkowy, bakaliowy

Zimna płyta :

- *wędliny, pieczenie na zimno, sery, śliwki w boczku*
- *chrupiąca grzanka pełnoziarnista z serem camembert i figą*
- *mix galaretek (drobiowa, golonko w galarecie)*
- *kulki śledziowe*
- *filet w cieście opiekany*
- *rolada szpinakowa z wędzonym łososiem*

Przekąski i sałatki 3 pozycje do wyboru :

- *ślimaczki z ciasta francuskiego z pieczarkami i serem mozzarella*
- *mini burgery wołowe*
- *tatar*
- *buleczki drożdżowe z farszem mięsnym*
- *siekane kotleciki z kurczaka z warzywami*
- *sałatka z kurczakiem grillowanym, granatem oraz sosem miodowomusztardowym*
- *sałatka makaronowa z brokułem i kurczakiem ala gyros*
- *sałatka meksykańska*
- *sałatka włoska z makaronem i suszonymi pomidorami*
- *sałatka cezarska*
- *sałatka z makaronem i tuńczykiem*

Pieczywo, masło

Kolacja I – podawana ze środka Sali

Prosiaczek pieczony lub łopatka Gaździnej

(Istnieje możliwość dołożenia nuggetsów do kolacji – dopłata 5zł – osoba)

Kapusta zasmażana oraz sałatka grecka

Pieczone ziemniaczki

Kolacja II (1 do wyboru)

- *barszcz z krokietem mięsnym*
- *bogracz*

Soki 100% jabłkowy oraz pomarańczowy, woda niegazowana z cytryną w dzbankach bez limitu

***Napoje gazowane 4 butelki na osobę (pepsi, mirinda, 7-up tymbark, woda min. gaz. i nie gaz.),
0,8 litra na osobę.***

Klient zostatał poinformowany o :

- 1) Cenie.*
- 2) Innych imprezach, które będą się odbywały na sąsiednich salach i związanych z tym niedogodnościami.*
- 3) Konieczności pokrycia start, które powstały w czasie imprezy z winy klienta lub gości.*
- 4) Po zakończonej imprezie, w razie jakichkolwiek uwag, obsługa, będzie do Państwa dyspozycji. Po opuszczeniu lokalu reklamacje nie będą uwzględnione.*
- 5) Obsługa nie roznosi alkoholu, który jest Państwa własnością.*
- 6) Dekoracja (kwiaty) znajdujące się na stołach są własnością lokalu, za zniszczenie lub ich zabranie ponoszą Państwo koszty.*
- 7) Bezwzględny zakaz wprowadzania zwierząt na terenie obiektu.*
- 8) Organizator imprezy, w momencie zakończenia imprezy, zobowiązuje się do usunięcia wniesionych dekoracji (balony, girlandy itp.). Wyjątkiem jest gdy dekoracje umieszczane są przez firmę zewnętrzną i to ona zajmie się ich usunięciem w ustalonej z organizatorem i właścicielem obiektu terminie.*
- 9) Uroczystość rozpocznie się dnia o godz....., a zakończy dnia..... o godz.....*

Przekroczenie ustalonego czasu wiąże się z dopłatą 300zł za każdą rozpoczętą godzinę.

10) Za rzeczy pozostawione w szatni nie ponosimy odpowiedzialności.

11) Koszt ZAIKSU po stronie wynajmującego

Z punktami 1-11 zapoznałem się i zgadzam się z nimi.

Podpis