

Przyjęcia rodzinne: Komunie, Chrzcziny, Rocznice

PROPOZYCJA I (koszt 130 zł / osoba *)

Zimne przekąski

- półmisek wędlin i mięs pieczonych
- jajka faszerowane
- śledź w oleju, nuggetsy z sosem – *jedno do wyboru*
- sałatki (*dwie do wyboru*):
 - brokułowa (brokuł, seler naciowy, rodzynki, czerwona cebula, kukurydza, sos)
 - jarzynowa tradycyjna (marchewka, pietruszka, seler, groszek, por, jajko, jabłko, majonez)
 - grecka (sałata lodowa, ogórek, pomidor, oliwki, ser feta, sos winegret)
 - meksykańska (fasola czerwona, papryka, kukurydza, czerwona cebula, ogórek konserwowy)
 - gyros (kapusta pekińska, kukurydza, ogórek konserwowy, kurczak, por, sos)
 - amerykańska (ser żółty, szynka, ananas, seler marynowany, kukurydza, sos)

Danie gorące

- rosół z makaronem
- pieczone udko z kurczaka, kotlet schabowy, kotlet z piersi kurczaka – *jedno do wyboru* (dwa rodzaje mięsa, pół na pół oraz po 2 porcje dodatkowe – wzrost ceny przyjęcia o 150 zł)
- ziemniaki pieczone, ziemniaki gotowane, ryż – *jedno do wyboru*
- bukiet surówek: z kapusty białej, z kapusty czerwonej, sałatka wiosenna, marchewka z jabłkiem, mizeria, warzywa gotowane – *trzy do wyboru*

Na słodko

- ciasto – trzy rodzaje (*powyżej 45 osób - cztery rodzaje*)

Owoce

- sezonowe, mieszane na paterach

Napoje – bez ograniczeń

- soki, napoje gazowane, woda mineralna, woda z cytryną i miętą
- kawa, herbata

DODATKOWO można wzbogacić menu dla wszystkich Gości

• tatar	120 zł / 10 por. (12 zł / por.)
• barszcz czerwony z krokietem	200 zł / 25 por. (8 zł / por.)
• kotlet z piersi kurczaka, ziemniaki gotowane, surówka	450 zł / 25 por. (18 zł / por.)
• kotlet schabowy, ziemniaki gotowane, kapusta zasmażana	550 zł / 25 por. (22 zł / por.)
• schab karkowy w sosie, kluski śląskie, surówka	650 zł / 25 por. (26 zł / por.)
• lody z bitą śmietaną i owocami	250 zł / 25 por. (10 zł / por.)
• ciasto	100 zł / 25 por. (4 zł / por.)
• babeczki z bitą śmietaną i owocami	75 zł / 15 szt. (5 zł / szt.)
• cukierki, czekoladki (dodatek na patery)	10 zł / 1 patera
• tort	(według cennika „torty”)
• fontanna czekoladowa	(według uzgodnień)

- * 1. Podana kwota jest ceną brutto za 1 osobę przy przyjęciu zorganizowanym dla **minimum 25 osób dorosłych** (2 dzieci jest liczone jak jedna osoba dorosła). Przy mniejszej grupie cena ustalana jest indywidualnie.
2. Cena za **dziecko** 2-12 lat – **50%** ceny za osobę dorosłą; młodsze – bezpłatnie, bez świadczeń i miejsca przy stole.
3. Czas trwania przyjęcia: **do 5 godzin, najpóźniej do 18.00**; przy dłuższym przyjęciu dopłata za salę 150 zł za każdą rozpoczętą godzinę.
4. Cena obejmuje: przygotowanie konsumpcji, rezerwację sali, nakrycie stołu: zastawa, kieliszki, serwetki, świece oraz obsługę kelnerską. Dodatkowo można zamówić kwiaty, dekorację sali, muzykę.
5. Na miejscu do kupienia piwo w puszkach, na zamówienie – beczka; pozostały alkohol we własnym zakresie.
6. **Można domówić dowolne potrawy** – wycena indywidualna.
6. **Zakaz wnoszenia własnego jedzenia** na przyjęcie. Do zabrania jedzenie ze stołów oprócz napoi – napoje na miejscu bez ograniczeń. Nie przechowujemy jedzenia, które Zamawiający chce rozdać Gościom po przyjęciu.
7. Bezpośrednio obok sali do **bezpłatnego korzystania**: duży plac zabaw dla dzieci młodszych i starszych, siłownia zewnętrzna, boisko do siatkówki, kosz do koszykówki, ping-pong. Można zamówić płatne oprowadzanie na kucyku.
8. Przedstawiona oferta cenowa ma charakter informacyjny, nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu Art.66 par. 1 Kodeksu Cywilnego.

Przyjęcia rodzinne: Komunie, Chrzcziny, Rocznice

PROPOZYCJA II (koszt 150 zł / osoba *)

Zimne przekąski

- półmisek wędlin i mięs pieczonych
- jajka faszerowane
- śledź w oleju, nuggetsy z sosem – *jedno do wyboru*
- sałatki (*dwie do wyboru*):
 - brokułowa (brokuł, seler naciowy, rodzynki, czerwona cebula, kukurydza, sos)
 - jarzynowa tradycyjna (marchewka, pietruszka, seler, groszek, por, jajko, jabłko, majonez)
 - grecka (sałata lodowa, ogórek, pomidor, oliwki, ser feta, sos winegret)
 - meksykańska (fasola czerwona, papryka, kukurydza, czerwona cebula, ogórek konserwowy)
 - gyros (kapusta pekińska, kukurydza, ogórek konserwowy, kurczak, por, sos)
 - amerykańska (ser żółty, szynka, ananas, seler marynowany, kukurydza, sos)
- schab w galarecie, nóżki drobiowe w galarecie, ryba po grecku, ryba po japońsku, roladki z szynki – *jedno do wyboru*

Danie gorące I

- rosół z makaronem i flaki
- pieczone udko z kurczaka, kotlet schabowy, kotlet z piersi kurczaka, schab karkowy w sosie – *jedno do wyboru* (dwa rodzaje mięsa, pół/pół + po 2 porcje dodatkowe – wzrost ceny przyjęcia o 150 zł)
- ziemniaki pieczone, ziemniaki gotowane, ryż, kluski śląskie – *jedno do wyboru*
- bukiet surówek: z kapusty białej, z kapusty czerwonej, sałatka wiosenna, mizeria, marchewka z jabłkiem, warzywa gotowane – *trzy do wyboru*

Danie gorące II

- barszcz czerwony z krokietem

Na słodko

- ciasto – trzy rodzaje (*powyżej 45 osób - cztery rodzaje*)

Owoce

- sezonowe, mieszane na paterach

Napoje – bez ograniczeń

- soki, napoje gazowane, woda mineralna, woda z cytryną i miętą
- kawa, herbata

DODATKOWO można wzbogacić menu dla wszystkich Gości

- | | |
|--|---------------------------------|
| • tatar | 120 zł / 10 por. (12 zł / por.) |
| • kotlet z piersi kurczaka, ziemniaki gotowane, surówka | 450 zł / 25 por. (18 zł / por.) |
| • kotlet schabowy, ziemniaki gotowane, kapusta zasmażana | 550 zł / 25 por. (22 zł / por.) |
| • schab karkowy w sosie, kluski śląskie, surówka | 650 zł / 25 por. (26 zł / por.) |
| • lody z bitą śmietaną i owocami | 250 zł / 25 por. (10 zł / por.) |
| • ciasto | 100 zł / 25 por. (4 zł / por.) |
| • babeczki z bitą śmietaną i owocami | 75 zł / 15 szt. (5 zł / szt.) |
| • cukierki, czekoladki (dodatek na patery) | 10 zł / 1 patera |
| • tort | (według cennika „torty”) |
| • fontanna czekoladowa | (według uzgodnień) |

- * 1. Podana kwota jest ceną brutto za 1 osobę przy przyjęciu zorganizowanym dla **minimum 25 osób dorosłych** (2 dzieci jest liczone jak jedna osoba dorosła). Przy mniejszej grupie cena ustalana jest indywidualnie.
2. Cena za **dziecko** 2-12 lat – **50%** ceny za osobę dorosłą; młodsze – bezpłatnie, bez świadczeń i miejsca przy stole.
3. Czas trwania przyjęcia: **do 5 godzin, najpóźniej do 18.00**; przy dłuższym przyjęciu dopłata za salę 150 zł za każdą rozpoczętą godzinę.
4. Cena obejmuje: przygotowanie konsumpcji, rezerwację sali, nakrycie stołu: zastawa, kieliszki, serwetki, świece oraz obsługę kelnerską. Dodatkowo można zamówić kwiaty, dekorację sali, muzykę.
5. Na miejscu do kupienia piwo w puszkach, na zamówienie – beczka; pozostały alkohol we własnym zakresie.
6. **Można domówić dowolne potrawy** – wycena indywidualna.
6. **Zakaz wnoszenia własnego jedzenia** na przyjęcie. Do zabrania jedzenia ze stołów oprócz napoi – napoje na miejscu bez ograniczeń. Nie przechowujemy jedzenia, które Zamawiający chce rozdać Gościom po przyjęciu.
7. Bezpośrednio obok sali do **bezpłatnego korzystania**: duży plac zabaw dla dzieci młodszych i starszych, siłownia zewnętrzna, boisko do siatkówki, koszt do koszykówki, ping-pong. Można zamówić płatne oprowadzanie na kucyku.
8. Przedstawiona oferta cenowa ma charakter informacyjny, nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu Art.66 par. 1 Kodeksu Cywilnego.

Przyjęcia rodzinne: Komunie, Chrzcziny, Rocznice

PROPOZYCJA III (koszt 165 zł / osoba *)

Zimne przekąski

- półmisek wędlin i mięs pieczonych
- jajka faszerowane
- śledź w oleju, nuggetsy z sosem – *jedno do wyboru*
- sałatki (*trzy do wyboru*):
 - brokułowa (brokuł, seler naciowy, rodzynki, czerwona cebula, kukurydza, sos)
 - jarzynowa tradycyjna (marchewka, pietruszka, seler, groszek, por, jajko, jabłko, majonez)
 - grecka (sałata lodowa, ogórek, pomidor, oliwki, ser feta, sos winegret)
 - meksykańska (fasola czerwona, papryka, kukurydza, czerwona cebula, ogórek konserwowy)
 - gyros (kapusta pekińska, kukurydza, ogórek konserwowy, kurczak, por, sos)
 - amerykańska (ser żółty, szynka, ananas, seler marynowany, kukurydza, sos)
- schab w galarecie, nóżki drobiowe w galarecie, roladki z szynki – *jedno do wyboru*
- ryba po grecku, ryba po japońsku – *jedno do wyboru*

Danie gorące I

- rosół z makaronem i flaki
- kotlety de volaille, kieszonki schabowe, polędwiczki w sosie – *jedno do wyboru*
(dwa rodzaje mięsa, pół na pół oraz po 2 porcje dodatkowe – wzrost ceny przyjęcia o 200 zł)
- ziemniaki pieczone, ziemniaki gotowane, ryż, kluski śląskie – *jedno do wyboru*
- bukiet surówek: z kapusty białej, z kapusty czerwonej, sałatka wiosenna, mizeria, marchewka z jabłkiem, warzywa gotowane – *trzy do wyboru*

Danie gorące II

- barszcz czerwony z krokietem, żurek z kielbasą w chlebie – *jedno do wyboru*

Na słodko

- ciasto – trzy rodzaje (*powyżej 45 osób - cztery rodzaje*)

Owoce

- sezonowe, mieszane na paterach

Napoje – bez ograniczeń

- soki, napoje gazowane, woda mineralna, woda z cytryną i miętą
- kawa, herbata

DODATKOWO można wzbogacić menu dla wszystkich Gości

- | | |
|--|---------------------------------|
| • tatar | 120 zł / 10 por. (12 zł / por.) |
| • kotlet z piersi kurczaka, ziemniaki gotowane, surówka | 450 zł / 25 por. (18 zł / por.) |
| • kotlet schabowy, ziemniaki gotowane, kapusta zasmażana | 550 zł / 25 por. (22 zł / por.) |
| • schab karkowy w sosie, kluski śląskie, surówka | 650 zł / 25 por. (26 zł / por.) |
| • lody z bitą śmietaną i owocami | 250 zł / 25 por. (10 zł / por.) |
| • ciasto | 100 zł / 25 por. (4 zł / por.) |
| • babeczki z bitą śmietaną i owocami | 75 zł / 15 szt. (5 zł / szt.) |
| • cukierki, czekoladki (dodatek na patery) | 10 zł / 1 patera |
| • tort | (według cennika „torty”) |
| • fontanna czekoladowa | (według uzgodnień) |

- * 1. Podana kwota jest ceną brutto za 1 osobę przy przyjęciu zorganizowanym dla **minimum 25 osób dorosłych** (2 dzieci jest liczone jak jedna osoba dorosła). Przy mniejszej grupie cena ustalana jest indywidualnie.
2. Cena za **dziecko** 2-12 lat – **50%** ceny za osobę dorosłą; młodsze – bezpłatnie, bez świadczeń i miejsca przy stole.
3. Czas trwania przyjęcia: **do 5 godzin, najpóźniej do 18.00**; przy dłuższym przyjęciu dopłata za salę 150 zł za każdą rozpoczętą godzinę.
4. Cena obejmuje: przygotowanie konsumpcji, rezerwację sali, nakrycie stołu: zastawa, kieliszki, serwetki, świece oraz obsługę kelnerską. Dodatkowo można zamówić kwiaty, dekorację sali, muzykę.
5. Na miejscu do kupienia piwo w puszkach, na zamówienie – beczka; pozostały alkohol we własnym zakresie.
6. **Można domówić dowolne potrawy** – wycena indywidualna.
6. **Zakaz wnoszenia własnego jedzenia** na przyjęcie. Do zabrania jedzenie ze stołów oprócz napoi – napoje na miejscu bez ograniczeń. Nie przechowujemy jedzenia, które Zamawiający chce rozdać Gościom po przyjęciu.
7. Bezpośrednio obok sali do **bezpłatnego korzystania**: duży plac zabaw dla dzieci młodszych i starszych, siłownia zewnętrzna, boisko do siatkówki, kosz do koszykówki, ping-pong. Można zamówić płatne oprowadzanie na kucyku.
8. Przedstawiona oferta cenowa ma charakter informacyjny, nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu Art.66 par. 1 Kodeksu Cywilnego.