

OFERTA: PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE 2025 **- DANIA GŁÓWNE SERWOWANE WIELOPORCJOWO -**

Szanowni Państwo,

restauracja Villa VIENNA w Bytomiu to wyjątkowe miejsce na organizację niepowtarzalnych przyjęć rodzinnych, spotkań czy imprez firmowych, które indywidualnie dopasowujemy do Państwa potrzeb i okoliczności. Organizujemy zarówno kameralne przyjęcia, jak i duże imprezy.

Poniżej przedstawiamy poglądowe propozycje menu na przyjęcia organizowane w naszej restauracji z wieloporcyjowym sposobem serwowania dania głównego, tj. gdzie w ramach obiadu mięsa oraz dodatki zaserwowane zostaną wieloporcyjowo w stole na półmiskach, z których to Goście nakładać będą sobie potrawy indywidualnie.

Jesteśmy jak najbardziej otwarci na wszelkie Państwa sugestie smakowe jak również wybór dań z kilku różnych pakietów celem stworzenia dla Państwa spersonalizowanego menu na przyjęcie zgodnie z Państwa oczekiwaniami.

Sposób serwowania dania głównego wg wybranego pakietu:	Danie główne serwowane wieloporcyjowo na półmiskach w stole Gości	
Organizator:		Tel.:
Okoliczność spotkania:		
Data i godzina przyjęcia:		
Sala bankietowa / Restauracja:		
Ilość Gości:	<i>Finalna ilość Gości do potwierdzenia do 7 dni przed przyjęciem</i>	

PROPOZYCJE MENU

Menu I - wariant obiadowy - SISI

DANIA GŁÓWNE SERWOWANE WIELOPORCJOWO

Cena	wariant obiadowy SISI	– 195 zł / osobę
	wariant obiadowy SISI + zimna płyta	– 265 zł / osobę

APERITIF – prezent od Villa VIENNA

Przywitanie Gości kieliszkiem Prosecco

ZUPA: *[prosimy wybrać]*

- ✓ Tradycyjny rosół z makaronem
- ✓ Krem z gruszki i pietruszki, podany z grillowaną gruszką
- ✓ Wegetariański krem z białych warzyw, z oliwą truflową

DANIE GŁÓWNE: *[1,5 porcji mięsa na osobę]*

Mięsa serwowane wieloporcyjowo na półmiskach

- rolady 50/50: rolada śląska wołowa i rolada wieprzowa
- kotlet *Devolay* z serem
- schab staropolski z boczkiem i śliwką

DODATKI: *[serwowane na półmiskach]*

- kluski śląskie jasne
- ziemniaczki zapiekane z rozmarynem
- kapusta modra
- kapusta zasmażana
- surówka sezonowa
- sos

DESER: *[prosimy wybrać]*

- ✓ Beza Pavlova z kremem i owocami
- ✓ Szarlotka na ciepło, podana z gałką lodów
- ✓ Lody rzemieślnicze, podane z owocami i bitą śmietaną
- ✓ Ciasto domowe wieloporcyjowo (3 rodzaje, 1,5 porcji/os.): sernik /szarlotka /brownie czekoladowe

[OPCJA +70 zł] ZIMNA PŁYTA SERWOWANA NA STOLE BUFETOWYM:

- 50/50: Plater mięs i wędlin + Plater serów z winogronami
- Paszтет z żurawiną
- Śledź w sosie śmietanowym
- Sałatka Cezar'a: sałata z kurczakiem
- Płyś z rukolą i pastą z suszonych pomidorów
- Smalec Szefa Kuchni z grzybami
- Pikle
- Pieczywo, masło

Menu II - wariant obiadowy MOZART

DANIA GŁÓWNE SERWOWANE WIELOPORCJOWO

Cena	wariant obiadowy MOZART	– 210 zł / osobę
	przystawka + wariant obiadowy MOZART	– 239 zł / osobę
	wariant obiadowy MOZART + zimna płyta	– 329 zł / osobę
	przystawka + wariant obiadowy MOZART + zimna płyta	– 358 zł / osobę

APERITIF – prezent od Villa VIENNA

Przywitanie Gości kieliszkiem Prosecco

[OPCJA +29 zł] PRZYSTAWKA:

Pasztet Villa VIENNA z żurawiną

ZUPA: *[prosimy wybrać]*

- ✓ Tradycyjny rosół z makaronem
- ✓ Frittatensuppe, czyli austriacki bulion z krojonym naleśnikiem i szczypiorkiem
- ✓ Krem z wędzonych pomidorów, podany z twarogiem ziołowym
- ✓ Krem cebulowy, z grzankami z serem
- ✓ Krem z kiszanej kapusty, z chipsami z boczku

DANIE GŁÓWNE: [1,5 porcji mięsa na osobę]

Mięsa serwowane wieloporcjowo na półmiskach

- rolady 50/50: rolada śląska wołowa i rolada wieprzowa
- kotlet *Szwajcar* z długodojrzewającą szynką i serem
- udko z kaczki konfitowane

DODATKI: [serwowane na półmiskach]

- kluski jasne
- ziemniaczki zapiekane z rozmarynem
- kapusta modra
- kapusta zasmażana
- sałatka z buraka pieczonego z miodem
- surówka sezonowa
- sos

DESER: *[prosimy wybrać]*

- ✓ Beza Pavlova z kremem, owocami i ajerkoniakiem
- ✓ Szarlotka na ciepło, podana z gałką lodów
- ✓ Lody rzemieślnicze, podane z owocami i bitą śmietaną
- ✓ Gruszka w przyprawach korzennych, sos cytrynowo-nugatowy
- ✓ Ciasto domowe wieloporcjowo (3 rodzaje, 1,5 porcji/os.): sernik /szarlotka /brownie czekoladowe

[OPCJA +119 zł] ZIMNA PŁYTA SERWOWANA NA STOLE BUFETOWYM:

- 50/50: Plater mięs + Plater serów z winogronami
- Mini tatar z dodatkami
- Pasztet z żurawiną
- Płyś z szynką szwarcwaldzką i pastą z suszonych pomidorów
- Płyś z łososiem i sosem chrzanowym
- Krewetki z dipami
- Śledź w sosie śmietanowym
- Sałatka z grillowaną gruszką i kozim serem
- Sałatka Caprese: pomidory z serem mozzarella
- Smalec Szefa Kuchni z grzybami
- Pieczywo, masło

Menu III - wariant obiadowy KLIMT

DANIA GŁÓWNE SERWOWANE WIELOPORCJOWO

Cena	wariant obiadowy KLIMT	– 239 zł / osobę
	wariant obiadowy KLIMT + zimna płyta	– 438 zł / osobę

APERITIF – prezent od Villa VIENNA

Przywitanie Gości kieliszkiem Prosecco

[OPCJA DODATKOWA] PRZYSTAWKA: *[prosimy wybrać]*

- ✓ Oryginalny matias holenderski, podany z austriackim szalotem [OPCJA + 49 zł /os.]
- ✓ Carpaccio z polędwicy wołowej, rukolą, kaparami i oliwą truflową [OPCJA + 55 zł /os.]
- ✓ Tatar wołowy z dodatkami, pieczywo własnego wypieku [OPCJA + 55 zł /os.]
- ✓ Carpaccio z jelenia, z rukolą, kaparami i oliwą truflową [OPCJA + 75 zł /os.]

ZUPA: *[prosimy wybrać]*

- ✓ Tradycyjny rosół z makaronem
- ✓ Frittatensuppe, czyli austriacki bulion z krojonym naleśnikiem i szczypiorkiem
- ✓ Krem z gruszki i pietruszki, podany z grillowaną gruszką
- ✓ Krem chrzanowy, podany z chipsem z boczku
- ✓ Krem z borowików szlachetnych, podany z grzanką o smaku trufli

DANIE GŁÓWNE: [1,5 porcji mięsa na osobę]

Mięsa serwowane wieloporcjowo na półmiskach

- tradycyjna rolada śląska wołowa
- udko z kaczki konfitowane
- kotlet Devolay z serem
- Szynceł Wiedeński z cielęciny (rozmiar „L”)

DODATKI: [serwowane na półmiskach]

- kluski jasne
- kluski ciemne
- ziemniaczki zapiekane z rozmarynem
- kapusta modra
- kapusta zasmażana
- sałatka z buraka pieczonego z miodem
- mix grillowanych warzyw
- surówka sezonowa
- sos

DESER: *[prosimy wybrać]*

- ✓ Fondant czekoladowy, podany z wiśniami na gorąco
- ✓ Beza Pavlova z kremem, owocami i ajerkoniakiem
- ✓ Szarlotka na ciepło podana z gałką lodów
- ✓ Lody rzemieślnicze podane z owocami i bitą śmietaną
- ✓ Ciasto domowe wieloporcjowo (3 rodzaje, 1,5 porcji/os.): sernik /szarlotka /brownie czekoladowe

[OPCJA +199 zł] ZIMNA PŁYTA SERWOWANA NA STOLE BUFETOWYM:

- Plater mięs i wędlin
- Plater serów z winogronami
- Paszтет z żurawiną
- Mini tatar wołowy z dodatkami
- Krewetki z dipami
- Śledź w sosie śmietanowym
- Płyś z pastą tuńczykową i awokado
- Szynka parmeńska z melonem, coulis malinowy
- Tymbaliki drobiowe z warzywami
- Sałatka Cezar’a: sałata z kurczakiem
- Sałatka z grillowaną gruszką i kozim serem
- Łosoś w galaretkie cytrynowej
- Płyś z serem rokpol i orzechami
- Smalec Szefa Kuchni z grzybami, pieczywo, masło

PROPOZYCJE MENU DLA DZIECI

DO LAT 12-STU W CENIE 50% WYBRANEGO MENU NA PRZYJĘCIE Z ZIMNĄ PŁYTĄ I KOLACJĄ NA CIEPŁO

- ⇒ **ZUPA:** Tradycyjny rosół z makaronem *lub* Zupa pomidorowa z makaronem
- ⇒ **DRUGIE DANIE:** Nuggets'y z kurczaka wraz z domowymi frytkami i surówką z marchewki
- ⇒ **DESER:** Pucharek lodów rzemieślniczych
- ⇒ **KOLACJA NA CIEPŁO:** Spaghetti z sosem pomidorowym

PROPOZYCJE DAŃ DLA GOŚCI NA DIECIE RYBNEJ /WEGETARIAŃSKIEJ /WEGAŃSKIEJ - serwowane indywidualnie

PRZYSTAWKA WEGETARIAŃSKA:

- ✓ Carpaccio z buraka, z kozim serem

ZUPY WEGETARIAŃSKIE:

- ✓ Krem z białych warzyw
- ✓ Krem z gruszki i pietruszki
- ✓ Krem pomidorowy

DANIA RYBNE:

- ✓ Pieczony łosoś (+ partycypacja w dodatkach na półmiskach)
- ✓ Polędwica z dorsza (+ partycypacja w dodatkach na półmiskach)

DANIA WEGETARIAŃSKIE I WEGAŃSKIE:

- ✓ Sałatka z grillowaną gruszką i kozim serem
- ✓ Sznyceł z selera, z puree ziemniaczanym i sałatką wiosenną
- ✓ Makaron tagliatelle z grzybami leśnymi

- ✓ Gołąbki z kaszą gryczaną, bakłażanem i grzybami, sos paprykowy (wegańskie)
- ✓ Faszerowana cukinia warzywami i grillowanym tofu (wegańskie)

DESER WEGAŃSKI:

- ✓ Kokosowy pudding z tapioki podany z musem owocowym
- ✓ Pucharek z owocami

KOLACJA NA CIEPŁO – DANIA JEDNOGARNKOWE:

- ✓ Strogonow, podany z pieczywem 38 zł /osobę
- ✓ Barszcz z pasztecikiem mięsnym /lub z pasztecikiem vege 28 zł /osobę
- ✓ Barszcz z kroleciem mięsnym /lub z kroleciem vege 33 zł /osobę
- ✓ Bogracz mięsny / lub Bogracz wegetariański z cieciorką 32 zł /osobę
- ✓ Żurek tradycyjny z boczkiem, kiełbasą 33 zł /osobę
- ✓ Chili con carne, podane z pieczywem 32 zł /osobę
- ✓ Boeuf Bourguignon („wołowina po burgundzku”) 42 zł /osobę
– *potrawka z wołowiny, warzyw i czerwonego wina*

DODATKOWE ATRAKCJE – POKAZ SZEFA KUCHNI PODCZAS PRZYJĘCIA

- ✓ **UDZIEC lub INDIK, WRAZ Z DODATKAMI** (ziemniaki, kapusta, sos): 69 zł /os. *(przyjęcie dla min. 15 Gości)*
- ✓ **PROSIAK lub DZIK, WRAZ Z DODATKAMI** (ziemniaki, kapusta, sos): 85 zł /os. *(przyjęcie dla min. 50 Gości)*

DODATKOWE PROPOZYCJE TEMATYCZNYCH BUFETÓW

BUFET WIEJSKI: 69 zł /os.:

- śląskie wyroby
- szynka wędzona
- krupniok
- żymlok
- salceson (2 rodzaje)
- kiełbasa podsuszana
- ogórki kiszane
- smalec
- szatot

BUFET ŚRÓDZIEMNOMORSKI: 89 zł /os.:

- plater wędlin dojrzewających
- plater ryb wędzonych (pstrąg, dorsz, łosoś)
- krewetki z dipami
(smaki: Marie Rose z brandy, czosnkowy, pomidorowa salsa)
- sałatka frutti di mare
- sery francuskie
- foccacia z oliwkami
- oliwy smakowe

DODATKOWE PROPOZYCJE UROZMAIENIA ZIMNEJ PŁYTY:

LUSTRO WIEJSKIE (na ok. 10 osób) – *poglądowo na zdjęciu*

– ze śląskimi wyrobami, autorska kompozycja Szefa Kuchni = 390 zł /lustro przekąsek

PLATER RYB W GALARECIE (na ok. 10 osób)

– 3 gatunki ryby: pstrąg, karp, łosoś; autorska kompozycja Szefa Kuchni = 400 zł /plater ryb

LUSTRO RYB WĘDZONYCH (na ok. 10 osób)

– 4 gatunki ryby, autorska kompozycja Szefa Kuchni = 490 zł /lustro przekąsek

LUSTRO SERÓW (na ok. 10 os.)

– mix różnych gatunków sera, m.in. dojrzewające sery francuskie, bakalie = 590 zł /lustro



SŁODKOŚCI

TORTY SZEFA KUCHNI Villa VIENNA – pieczone na wskazaną ilość Gości (cena=porcja na 1os.)

- **NASZE TORTY SERWUJEMY UROCZYŚCIE ZE ZŁOTYM TEMATYCZNYM TOPPEREM I RACĄ:**

- | | |
|--|------------|
| ▪ Tort śmietankowo-owocowy | 20 zł /os. |
| ▪ Tort Szwarzwaldzki czekoladowo-wiśniowy | 22 zł /os. |
| ▪ Tort Szwarzwaldzki czekoladowo-wiśniowy na alkoholu | 26 zł /os. |
| ▪ Tort chałwowy z wiśnią na czekoladowym biszkopcie | 25 zł /os. |
| ▪ Tort bezowy z kremem i owocami | 20 zł /os. |
| ▪ Inne smaki tortów do wyboru:
Kokosowy „Raffaello” /Adwokatowy /Karmelowy /Czekoladowy | 21 zł /os. |
| ▪ Tort artystyczny (np. z figurkami) lub smak wg indywidualnego życzenia: <i>cena do potwierdzenia</i> | |

Opłata serwisowa za ewentualny własny tort z zewnętrznej cukierni /"talerzykowe": 10 zł /za osobę



PAKIET „SŁODKI BUFET” to mini desery serwowane w postaci ‘finger-food’:

65 zł /os.

- | | |
|------------------------------------|---------------------------------|
| ⇒ mini creme brulee | ⇒ sernik ze skórką pomarańczową |
| ⇒ panna cotta kokosowa | ⇒ brownie z polewą karmelową |
| ⇒ mus czekoladowy z sosem owocowym | ⇒ ciasteczka kruche |
| ⇒ szarlotka | ⇒ owoce filetowane |

DODATKOWE POJEDYNCZE SŁODKIE PROPOZYCJE serwowane na paterach wieloporcjowo:

- | | |
|--|---------------------------------------|
| ▪ Ciasto domowe (1 rodzaj z sernik/szarlotka/brownie czekoladowe) | 16 zł /os. |
| ▪ Ciasta domowe wieloporcjowo (3 rodzaje; 1,5 porcji /os.) | 26 zł /os. |
| ▪ Mini deserek: Crème brulee | 20 zł /szt. (min. zamówienia 10 szt.) |
| ▪ Mini deserek: Mus czekoladowy z wiśniami w spirytusie | 22 zł /szt. (min. zamówienia 10 szt.) |
| ▪ Mini deserek: Panna cotta kokosowa, z musem owocowym | 20 zł /szt. (min. zamówienia 10 szt.) |
| ▪ Owoce filetowane / lub miseczki w postaci fingerfood z sałatką owocową | 19 zł /os. |

PAKIETY NAPOJÓW (BEZ LIMITU PRZEZ CAŁY OKRES PRZYJĘCIA)

Serwis kawowo-herbaciany ustawiany jest do dyspozycji Gości na osobnym stole w sali przyjęcia, natomiast karafki z wybranymi napojami będą na bieżąco uzupełniane w głównym stole Gości

1) Serwis kawowo-herbaciany +WODA MINERALNA

+ 22 zł /os.

- ⇒ ekspres do kawy / lub wrzątek w termosach oraz kawa parzona i rozpuszczalna do dyspozycji Gości / mleczko i cukier
- ⇒ wrzątek w termosach, różnorodne smaki herbat do wyboru, cytryna
- ⇒ **woda mineralna niegazowana** z cytryną w karafkach na stołach Gości

2) Serwis kawowo-herbaciany +WODA MINERALNA +SOK POMARAŃCZOWY

+ 29 zł /os.

- ⇒ ekspres do kawy / lub wrzątek w termosach oraz kawa parzona i rozpuszczalna do dyspozycji Gości / mleczko i cukier
- ⇒ wrzątek w termosach, różnorodne smaki herbat do wyboru, cytryna
- ⇒ **woda mineralna niegazowana** z cytryną w karafkach na stołach Gości
- ⇒ **sok pomarańczowy w karafkach na stołach Gości**

3) Serwis kawowo-herbaciany +WODA MINERALNA +SOK POMARAŃCZOWY +SOK JABŁKOWY

+ 34 zł /os.

- ⇒ ekspres do kawy / lub wrzątek w termosach oraz kawa parzona i rozpuszczalna do dyspozycji Gości / mleczko i cukier
- ⇒ wrzątek w termosach, różnorodne smaki herbat do wyboru, cytryna
- ⇒ **woda mineralna niegazowana** z cytryną w karafkach na stołach Gości
- ⇒ **sok pomarańczowy w karafkach na stołach Gości**
- ⇒ **sok jabłkowy w karafkach na stołach Gości**

4) Serwis kawowo-herbaciany +WODA MINERALNA +SOKI (POMARAŃCZA+JABŁKO) +LEMONIADA

+ 40 zł /os.

- ⇒ ekspres do kawy / lub wrzątek w termosach oraz kawa parzona i rozpuszczalna do dyspozycji Gości / mleczko i cukier
- ⇒ wrzątek w termosach, różnorodne smaki herbat do wyboru / cytryna
- ⇒ **woda mineralna niegazowana** z cytryną w karafkach na stołach Gości
- ⇒ **sok pomarańczowy w karafkach na stołach Gości**
- ⇒ **sok jabłkowy w karafkach na stołach Gości**
- ⇒ **lemoniada domowa w karafkach na stołach Gości**

○ **DODATKOWO: MLEKO ROŚLINNE / MLEKO BEZ LAKTOZY W BUFECIE**

+ 5 zł /os.

○ **PAKIET NAPOJÓW GAZOWANYCH BEZ LIMITU (do 8h przyjęcia): Pepsi/Pepsi Max/Mirinda/7UP/Schweppes**

+ 48 zł /os.

POJEDYNCZO ZAMAWIANE NAPOJE W KARAFKACH

- woda mineralna z cytryną w karafce 20 zł / 1l
- sok pomarańczowy lub sok jabłkowy w karafce 29 zł / 1l
- domowa cytrynowa lemoniada w karafce 39 zł / 1l

EWENTUALNIE DO ROZWAŻENIA – NAPOJE PŁATNE WG ZUŻYCIA:

NAPOJE GAZOWANE / SOKI / PIWO BUTELKOWANE I PIWO LANE:

możliwość wstawienia do dyspozycji Gości napojów, płatne tylko w razie zużycia (rozliczane po przyjęciu)

- ⇒ **NAPOJE GAZOWANE:** *Pepsi / Pepsi Max / Mirinda / 7UP / Schweppes / Soki TOMA* 12 zł / 200ml
- ⇒ **WODA GAZOWANA:** *Cisowianka* 10 – 20 zł / 300-700ml
- ⇒ **PIWO:** *możliwość serwowania Gościom na życzenie piwa lanego lub butelkowanego* 14 – 20 zł / 300-500ml
Piwo butelkowane (500ml; np. Książęce (4 warianty) / Pilsner Urquell / Tyskie
Piwo bezalkoholowe LECH FREE (330ml; 4 warianty)

PROPOZYCJE WIN DO OBIADU:

WINA BEZALKOHOLOWE – z winogron poddanych procesowi dealkoholizacji:

- Wino bezalkoholowe białe półwytrawne / półsłodkie:** 75 zł / 750 ml
- Wino bezalkoholowe czerwone półwytrawne / półsłodkie:** 75 zł / 750 ml

Propozycja nr 1:

- Wino włoskie białe delikatnie wytrawne: SAN DONACI 79 zł / 750 ml
- Wino włoskie czerwone delikatnie wytrawne: RAMARRO SYRAH 79 zł / 750 ml
- Dla Zainteresowanych oferujemy także półsłodkie wino białe i czerwone 79 zł / 750 ml

Propozycja nr 2:

- Wino włoskie białe półwytrawne: CONTE PARELLI BIANCO 96 zł / 750 ml
- Wino włoskie czerwone półwytrawne: CONTE PARELLI ROSSO 96 zł / 750 ml

- Wino hiszpańskie białe wytrawne: SEPTIMO SENTIDO VERDEJO 98 zł / 750 ml
- Wino hiszpańskie czerwone wytrawne: SEPTIMO SENTIDO TEMPRANILLO 98 zł / 750 ml

Propozycja nr 3:

- Wino austriackie białe wytrawne: GRUNER VELTLINER MUSCHELKALK 110 zł / 750 ml
- Wino włoskie czerwone wytrawne: PAOLOLEO PRIMITIVO /lub NEGROAMARO 110 zł / 750 ml

Propozycja nr 4

- Wino polskie białe wytrawne: TURNAU SOLARIS 188 zł / 750 ml
- Wino włoskie czerwone wytrawne: PASSO BARONE 159 zł / 750 ml

MOCNE ALKOHOLE:

Możliwość serwowania całych butelek lub też serwowanie alkoholu indywidualnie na życzenie zainteresowanym Gościom

WÓDKA:

Wódka Biały BOCIAN	9 zł / 40 ml (kieliszek)
Biały BOCIAN	75 zł / 500 ml but.
Biały BOCIAN	99 zł / 700 ml but.
Wódka Finlandia	10 zł / 40 ml (kieliszek)
Finlandia	99 zł / 500 ml but.
Finlandia	119 zł / 700 ml but.
Wódka BACZEWSKI	17 zł / 40 ml (kieliszek)
BACZEWSKI	139 zł / 500ml but.
BACZEWSKI	199 zł / 700ml but.
WHISKY:	
Jim Beam	159 zł / 700 ml
Jack Daniel's	169 zł / 500 ml
Jack Daniel's	199 zł / 700 ml
CHIVAS 12 YO	22 zł / 40ml
CHIVAS 18 YO	35 zł / 40ml

CZY JESTEŚCIE ZAINTERESOWANI DOSTARCZENIEM ALKOHOLU NA PRZYJĘCIE WE WŁASNYM ZAKRESIE?

NASZA OFERTA PONIŻEJ:

OPŁATA KORKOWA ZA WNIESIONY WŁASNY ALKOHOL:

*Opłata korkowa za alkohole z zewnątrz to 25 zł/za butelkę alkoholu do pojemności 1litra;
w ramach opłaty zapewniamy:*

- ⇒ cooler'y z lodem i na bieżąco ich wymianę,
- ⇒ odpowiednie szkło do wskazanego przez Państwa dostarczanego na przyjęcie alkoholu (np. whisky, koniakówki, martinówki, kieliszki do nalewek etc.)
- ⇒ na bieżąco wymiana Gościom szkła przez obsługę,
- ⇒ oraz utylizacja szklanych butelek po przyjęciu.

DODATKOWE INFORMACJE:

- ✓ Propozycje menu obiadowego zostały skalkulowane w oparciu o przyjęcie trwające do 4 godzin.
- ✓ Propozycje menu obiadowego z zimną płytą zostały skalkulowane w oparciu o przyjęcie trwające do 6 godzin.
- ✓ Propozycje menu obiadowego z zimną płytą i 1 kolacją na ciepło zostały skalkulowane w oparciu o przyjęcie trwające do 8 godzin.

- ✓ Indywidualne ustalenie czasu trwania przyjęcia możliwe do uzgodnienia w trakcie opracowywania menu i omawiania szczegółów imprezy. Istnieje także możliwość przedłużenia z Kierownikiem Przyjęcia ustalonego czasu imprezy już w trakcie samego przyjęcia – po północy każda dodatkowo rozpoczęta godzina ponad uprzednio ustalony czas przyjęcia płatna 590 zł/za każdą dodatkowo rozpoczętą godzinę obsługi.

- ✓ Spersonalizowane dekoracje florystyczne, indywidualna kolorystyka, dekoracje stołów czy sali (np. ścianki balonowe)
→ do indywidualnego ustalenia i wyceny.
- ✓ Istnieje możliwość wypożyczenia z restauracji przenośnego głośnika na czas trwania przyjęcia (140 zł /na całe przyjęcie).

OPAKOWANIA JEDNORAZOWE / TORBY

- ✓ Jedzenie pozostałe po każdym etapie wieloporcjowego serwowania dań jest na bieżąco pakowane przez kelnerów w jednorazowe opakowania tak aby było gotowe do zabrania przez Organizatora od razu po zakończeniu przyjęcia.
- ✓ Jedzenie pakujemy w jednorazowe opakowania płatne 1zł/szt., torby papierowe płatne 2zł /szt.