

OFERTA: PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE 2026 - 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 nakładają 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 - pakiet obiadowy „SISI”

Cena	wariant obiadowy SISI	– 195 zł / osobę
	wariant obiadowy SISI + zimna płyta SISI [80zł]	– 275 zł / osobę

APERITIF – prezent od Villa VIENNA

Przywitanie Gości kieliszkiem Prosecco

ZUPA: [prosimy wybrać]

- ✓ Tradycyjny rosół z makaronem
- ✓ Krem z zielonego groszku

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

Mięsa serwowane wieloporcyjowo na półmiskach

- rolada śląska wołowa
- rolada wieprzowa
- kotlet *Devolay* z serem

DODATKI: [serwowane na półmiskach]

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

DESER: [prosimy wybrać]

- ✓ 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 /ciasto czekoladowe
- ✓ **Możliwość zamiany deseru na Tort Szefa Kuchni (smak tortu do wyboru)**

[PAKIET SISI +80 zł/os.] ZIMNA PŁYTA SERWOWANA NA STOLE BUFETOWYM:

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

Menu II - pakiet obiadowy „MOZART”

Cena	wariant obiadowy MOZART	– 220 zł / osobę
	przystawka + wariant obiadowy MOZART	– 255 zł / osobę
	wariant obiadowy MOZART + zimna płyta MOZART	– 349 zł / osobę
	przystawka + wariant obiadowy MOZART + zimna płyta MOZART	– 384 zł / osobę

APERITIF – prezent od Villa VIENNA

Przywitanie Gości kieliszkiem Prosecco

[OPCJA +35 zł] PRZYSTAWKA: *[prosimy wybrać]*

- ✓ Paszтет Villa VIENNA z żurawiną
- ✓ Grzanka z krupniakiem i konfiturą jabłkowo-cebulową
- ✓ Pate z pieczonego selera i palonego masła

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 z wędzonych pomidorów, podany z twarożkiem ziołowym
- ✓ Krem cebulowy, z grzankami z serem

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

Mięsa serwowane wieloporcyjowo na półmiskach

- rolada śląska wołowa
- kotlet *Szwajcar* z długodojrzewającą szynką i serem
- udko z kaczki konfitowane
- polędwiczki w sosie porowo-kurkowym

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
- ✓ Ciasto domowe wieloporcyjowo (3 rodzaje, 1,5 porcji/os.): sernik /szarlotka /ciasto czekoladowe
- ✓ *Możliwość zamiany deseru na Tort Szefa Kuchni (smak tortu do wyboru)*

[PAKIET MOZART +129 zł/os.] ZIMNA PŁYTA SERWOWANA NA STOLE BUFETOWYM:

- 50/50: Plater mięs + Plater serów z winogronami
- Mini tatar z dodatkami
- Paszтет z żurawiną
- Mini croissant z szynką szwarcwaldzką /pasta suszony pomidor
- Mini croissant z łososiem i paprykowym serkiem austriackim
- Krewetki z dipami
- Śledź w sosie śmietanowym
- Sałatka z piecz. burakiem /ser feta /prażone migdały/sos wiśnia-chili
- Sałatka Cezar z kurczakiem
- Mini grzanka z chorizo i gruszką
- Smalec Szefa Kuchni z grzybami
- Pieczywo, masło

Menu III - pakiet obiadowy „KLIMT”

Cena	wariant obiadowy KLIMT	– 259 zł / osobę
	wariant obiadowy KLIMT + zimna płyta KLIMT [+199 zł /os.]	– 458 zł / osobę

APERITIF – prezent od Villa VIENNA

Przywitanie Gości kieliszkiem Prosecco

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

- ✓ Carpaccio z buraka, z rukolą i kozim serem [OPCJA + 38 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.]
- ✓ Tatar z tuńczyka, z awokado i mango [OPCJA + 62 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 serowo-chrzanowy, podany z chipsem z boczku
- ✓ Krem z borowików szlacheńnych, podany z grzanką o smaku trufli

DANIE GŁÓWNE: [1,5 porcji mięsa na osobę] *[sugerujemy wybrać max. 4 pozycje z 6 zaproponowanych]*

Mięsa serwowane wieloporcyjowo na półmiskach

- tradycyjna rolada śląska wołowa
- udko z kaczki konfitowane
- kotlet Devolay z serem
- Sznyceł Wiedeński z cielęciny (rozmiar „L”)
- Cielęcina w sosie porowo-kurkowym
- Polędwica z dorsza marynowana w soku z kiszzonego ogórka /sos białe wino

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]*

- ✓ 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 wieloporcyjowo (3 rodzaje, 1,5 porcji/os.): sernik /szarlotka /brownie czekoladowe
- ✓ *Możliwość zamiany deseru na Tort Szefa Kuchni (smak tortu do wyboru)*

[PAKIET KLIMT +199 zł/os.] ZIMNA PŁYTA SERWOWANA NA STOLE BUFETOWYM:

- Plater mięs i wędlin
- Plater serów z winogronami
- Pasztet z żurawiną
- Mini tatar wołowy z dodatkami
- Mini tatar z łososia
- Mini croissant z szarpaną golonką /musztarda francuska
- Krewetki w sosie mango-chili
- Śledź w sosie śmietanowym
- Mini croissant z łososiem /paprykowy serek austriacki
- Tymbaliki drobiowe z warzywami
- Sałatka z tortellini z wołowiną
- Sałatka z grillowaną gruszką i kozim serem
- Ziemniak pieczony, wędzony łosoś, grzybowe duxelle
- Smałek Szefa Kuchni z grzybami, pieczywo, masło

PRZY WYBORZE PAKIETU OBIADOWEGO Z ZIMNĄ PŁYTĄ

PROPOZYCJE MENU DLA DZIECI

DO LAT 12-STU W CENIE 50% WYBRANEGO GŁÓWNEGO MENU NA PRZYJĘCIE

- ⇒ **ZUPA:** Tradycyjny rosół z makaronem *lub* Zupa pomidorowa z makaronem
- ⇒ **DRUGIE DANIE:** Nuggets'y z kurczaka, z 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
- ✓ Sznycel z selera, z puree ziemniaczanym i sałatką wiosenną
- ✓ Makaron tagliatelle z grzybami leśnymi

- ✓ Gołąbki z kaszą gryczaną, bakłażanem i grzybami, sos paprykowy (wegańskie)
- ✓ Faszzerowana 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 | 30 zł /osobę |
| ✓ Barszcz z krokietem mięsnym | /lub z krokietem vege | 35 zł /osobę |
| ✓ Bogracz mięsny | /lub Bogracz wegetariański z cieciorką | 34 zł /osobę |
| ✓ Żurek tradycyjny z boczkiem, kiełbasą | | 33 zł /osobę |
| ✓ Boeuf Bourguignon („wołowina po burgundzku”) | | 45 zł /osobę |
| – potrawka z wołowiny, warzyw i czerwonego wina | | |

DODATKOWE ATRAKCJE:

KOLACJA NA CIEPŁO SERWOWANA W POSTACI POKAZU SZEFA KUCHNI PODCZAS PRZYJĘCIA

- ✓ **UDZIEC Z SARNY**
WRAZ Z DODATKAMI (ziemniaki, kapusta, sos): 95 zł /os. *(przyjęcie dla min. 10 Gości)*

- ✓ **ŁOPATKA WIEPRZOWA**
WRAZ Z DODATKAMI (ziemniaki, kapusta, sos): 69 zł /os. *(przyjęcie dla min. 10 Gości)*

- ✓ **UDZIEC WIEPRZOWY lub INDIK FASZEROWANY (kaszą i podrobami),**
WRAZ Z DODATKAMI (ziemniaki, kapusta, sos): 69 zł /os. *(przyjęcie dla min. 15 Gości)*

- ✓ **CAŁY PROSIAK lub DZIK**
WRAZ Z DODATKAMI (ziemniaki, kapusta, sos): 85 zł /os. *(przyjęcie dla min. 30 Gości)*

DODATKOWE PROPOZYCJE TEMATYCZNYCH BUFETÓW

BUFET WIEJSKI: 800 zł /na ok. 10-15 os. os.

- śląskie wyroby
- szynka wędzona
- krupniok
- żymlok
- salceson (2 rodzaje)
- kiełbasa podsuszana
- ogórki kiszone
- smalec
- szatot śląski (sałatka jarzynowa)

BUFET ŚRÓDZIEMNOMORSKI: 900 zł /na ok. 10-15 os.

- plater wędlin dojrzewających
- plater ryb wędzonych (pstrąg, dorsz, łosoś)
- krewetki z dipami
(smaki: Marie Rose z brandy, czosnkowy, mango-chili)
- ceviche z dorsza atlantyckiego z kolendrą
- sery francuskie
- foccacia z oliwkami
- oliwy smakowe

DODATKOWE PROPOZYCJE UROZMAICENIA ZIMNEJ PŁYTY:

DESKA WIEJSKA (na ok. 10 osób)

- ze śląskimi wyrobami, autorska kompozycja Szefa Kuchni = 400 zł /deska przekąsek

CAŁY ŁOSOŚ W GALARECIE (na ok. 10-15 osób)

= 400 zł /1 łosoś

LUSTRO RYB WĘDZONYCH (na ok. 10-15 osób)

- 4 gatunki ryby, autorska kompozycja Szefa Kuchni = 500 zł /lustro przekąsek

LUSTRO SERÓW (na ok. 10-15 os.)

- mix różnych gatunków sera z bakaliarniami, autorska kompozycja Szefa Kuchni = 600 zł /lustro



SŁODKOŚCI

TORTY SZEFA KUCHNI Villa VIENNA – pieczone na wskazaną ilość Gości (cena=porcja na 1os.)
- **NASZE TORTY SERWUJEMY UROCZYŚCIE ZE ŻŁOTYM TEMATYCZNYM TOPPEREM I RACĄ:**

Minimalne zamówienia na tort na 10 os.:

- | | |
|---|------------|
| ▪ Tort śmietankowo-owocowy | 20 zł /os. |
| ▪ Tort Szwarzwaldzki czekoladowo-wiśniowy | 23 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 | 25 zł /os. |
| ▪ Kokosowy „Raffaello” | 22 zł /os. |
| ▪ SWOJSKI TORT na maśle (warstwowy: Czekolada/Kokos/Wiśnia/Krem maślany biały i ciemny) (bez bitej śmietany) | 30 zł /os. |
| ▪ Tort artystyczny (np. z figurkami) lub smak wg indywidualnego życzenia: <i>cena do potwierdzenia</i> | |
| <i>Opłata serwisowa za ewentualny własny tort z zewnętrznej cukierni /"talerzykowe":</i> 10 zł /za osobę | |



PAKIET „SŁODKI BUFET” to mini desery serwowane w postaci ‘finger-food’: 900 zł /na ok. 10-15 os.

- | | |
|--|-----------------------------|
| ⇒ mini creme brulee | ⇒ deser: Trifle amaretti |
| ⇒ mini pudding z tapioki z musem mango | ⇒ ptyś z kremem pistacjowym |
| ⇒ mus czekoladowy z wiśniami | ⇒ kokosanki |
| ⇒ mini beza z kremem i owocami | ⇒ mini sałatka owocowa |

DODATKOWE POJEDYNCZE SŁODKIE PROPOZYCJE serwowane na paterach wieloporcyjowo:

- | | |
|--|---------------------------------------|
| ▪ Ciasto domowe (1 rodzaj z sernik/szarlotka/ciasto czekoladowe) | 18 zł /os. |
| ▪ Ciasta domowe wieloporcyjowo (3 rodzaje; 1,5 porcji /os.) | 28 zł /os. |
| ▪ Mini deserek: Crème brulee | 20 zł /szt. (min. zamówienia 10 szt.) |
| ▪ Mini deserek: Pudding z tapioki z musem mango | 22 zł /szt. (min. zamówienia 10 szt.) |
| ▪ Mini deserek: Mus czekoladowy z wiśniami w spirytusie | 24 zł /szt. (min. zamówienia 10 szt.) |
| ▪ Mini deserek: Mini Beza z kremem i owocami | 22 zł /szt. (min. zamówienia 10 szt.) |
| ▪ Mini deserek: Trifle Amaretti | 24 zł /szt. (min. zamówienia 10 szt.) |
| ▪ Owoce filetowane / lub miseczki w postaci fingerfood z sałatką owocową | 20 zł /os. |

Opłata serwisowa za ewentualne własne ciasto/słodki bufet z zewnętrznej cukierni /"talerzykowe": 10 zł /za osobę

POJEDYNCZO ZAMAWIANE NAPOJE W KARAFKACH

- | | |
|--|------------|
| • sok pomarańczowy /sok jabłkowy w karafce | 30 zł / 1l |
| • sok grapefruitowy w karafce | 35 zł / 1l |
| • domowa lemoniada cytrynowa w karafce | 40 zł / 1l |
| • domowa lemoniada mango-marakuja w karafce | 45 zł / 1l |
| • domowa austriacka lemoniada ziołowa ALMDUDLER w karafce | 45 zł / 1l |

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 +24 zł /os.**
⇒ ekspres do kawy lub gotowa kawa w termosach /kawa parzona i rozpuszczalna do dyspozycji Gości /mleczko i cukier
⇒ wernik z wrzątkiem /różnorodne smaki herbat do wyboru /cytryna
⇒ **woda mineralna niegazowana z cytryną w karafkach na stołach Gości**
- 2) SERWIS KAWOWO-HERBACIANY +WODA MINERALNA +SOK POMARAŃCZOWY +30 zł /os.**
⇒ ekspres do kawy lub gotowa kawa w termosach /kawa parzona i rozpuszczalna do dyspozycji Gości /mleczko i cukier
⇒ wernik z wrzątkiem /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 +36 zł /os.**
⇒ ekspres do kawy lub gotowa kawa w termosach /kawa parzona i rozpuszczalna do dyspozycji Gości /mleczko i cukier
⇒ wernik z wrzątkiem /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 +44 zł /os.**
⇒ ekspres do kawy lub gotowa kawa w termosach /kawa parzona i rozpuszczalna do dyspozycji Gości /mleczko i cukier
⇒ wernik z wrzątkiem /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.**
-

EWENTUALNIE DO ROZWAŻENIA – NAPOJE PŁATNE WG ŻYŻYCIA:

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:

Wino bezalkoholowe białe	75 zł / 750 ml
Wino bezalkoholowe czerwone	75 zł / 750 ml
PROSECCO bezalkoholowe	80 zł / 750 ml

OFERTA STANDARDOWA:

PROSECCO: PROSECCO V8, wytrawne	99 zł / 750 ml
SZAMPAN: MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL <i>wytrawny oryginalny szampan</i>	490 zł / 750ml

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
Wino włoskie białe półśładkie	CASTELNUOVO	79 zł / 750 ml
Wino włoskie czerwone półśładkie	CASTELNUOVO	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	12 zł / 40 ml (kieliszek)
Biały BOCIAN	90 zł / 500 ml but.
Biały BOCIAN	110 zł / 700 ml but.

Wódka Finlandia	15 zł / 40 ml (kieliszek)
Finlandia	119 zł / 500 ml but.
Finlandia	149 zł / 700 ml but.

Wódka BACZEWSKI	19 zł / 40 ml (kieliszek)
BACZEWSKI	149 zł / 500ml but.
BACZEWSKI	199 zł / 700ml but.

WHISKY:

Jim Beam	179 zł / 700 ml
Jack Daniel's	189 zł / 500 ml
Jack Daniel's	229 zł / 700 ml
CHIVAS 12 YO	25 zł / 40ml
CHIVAS 18 YO	38 zł / 40ml

WŁASNY ALKOHOL

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 1litr'a;
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 700 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.