

ZESTAW 2 – przyjęcie w formie bufetu

Przekąski zimne podane w bufecie : (300g/os.)

Łosoś w galarecie z warzywami
Karp po żydowsku z bakaliami
Paszтет warzywny z nori (vegan)
Sałatka jarzynowa
Omleczki szpinakowe z serem korycińskim
Ryba po grecku

Dania i dodatki gorące w bufecie (Zupy : 300 ml/os. /Dania i dodatki : 400 g/os.)

Zabielana zupa łososiowa z kaparami
Pikantny barszcz z boczniaków z kluskami
Filet z karpia w sosie z kiszonych ogórków
Bigos wigilijny
Pierogi z kapustą i grzybami
Kluski śląskie w cebulowej okrasie

Ciasta : (120 g/os.)

Ciasta świąteczne (keks, makowiec,
sernik, kutia)

Dodatki :

Pieczyno

Napoje:

Woda mineralna 300 ml
Sok jabłkowy 500 ml
Kompot z suszonych owoców 400 ml
Kawa, wybór herbat – bez ograniczeń

CENA BRUTTO: 105,00 zł /os. (min. 25 osób)

Na życzenie zapewniamy opłatek.

Stawka obejmuje obsługę kelnerską (do 5 h przyjęcia)

Pozostałe informacje:

*Płatność: zadatek 30% (nie mniej niż 400 zł) w momencie rezerwacji, pozostała kwota – do uzgodnienia
W przypadku niemożliwości przeprowadzenia realizacji z powodów obostrzeń pandemicznych, zadatek ulega
przesunięciu na inny termin, inne usługi (np. catering) lub jest zwracany.*

- realizacja na podstawie umowy / zamówienia na usługi noclegowe, konferencyjne i gastronomiczne

Podane ceny zawierają VAT.

*Możliwość bezkosztowej korekty zamówienia do 3 dni przed terminem, do 10% zakładanych ilości (dotyczy usług
gastronomicznych) oraz do 5 dni przed terminem (dotyczy usług noclegowych). Całkowita, bezkosztowa anulacja
zamówienia – do 21 dni przed terminem rezerwacji.*

Jesteśmy otwarci na Państwa wszelkie sugestie.