

POKLAD

PRZYKŁADOWA OFERTA NA ORGANIZACJĘ SPOTKANIA FIRMOWEGO

Propozycja 1 dla 30 osób

(istnieje możliwość wykupienia pakietu dla mniejszej lub większej liczby osób)

Wykupując pakiet otrzymujesz bezpłatnie:

Wstęp do Klubu **20zł** – gratis

Rezerwację stolików **5zł** - gratis

Szatnię **2zł** – gratis

Łącznie wstępny rabat - 27zł/osobę

PRZYKŁADOWE MENU:

Alkohole i napoje*:

- 15 x 0,5l Wódka Żubrówka Biała

- 15l Napoi bezalkoholowych

- 30 x Kawa lub herbata

*istnieje możliwość modyfikacji alkoholu/napojów

Danie główne:

- polędwiczki wieprzowe w sosie śliwkowym z brandy podane z ziemniaczkami puree oraz sałatką z sosem winegret

Zakąski zimne*:

- śliwki w otulinie chrupiącego boczku 30 x 40 g

- roladka drobiowa nadziewana szpinakiem i serem feta 30 x 40 g

- pierś z indyka z bazylią i suszonymi pomidorami 30 x 40 g

- pieczony rozbeff z marynowaną gruszką i serem pleśniowym 30 x 40 g

- pieczone pierożki z farszem jarskim 30 x 40 g

- tatar z czerwonego śledzia na razowcu z domową śmietaną 30 x 40g

- tatar z łososia w otulinie ogórka podany na pumperniku 30x40g

- pstrąg wędzony w musie chrzanowym na ogórku 30 x 40 g

*do zakąsek podajemy pieczywo

Zupa (serwowana po północy):

- barszcz czerwony z pasztecikiem mięsny

Cena pakietu: 3000zł netto (100zł netto od osoby).



POKLAD

Propozycja 2 dla 60 osób

(istnieje możliwość wykupienia pakietu dla mniejszej lub większej liczby osób)

Wykupując pakiet otrzymujesz bezpłatnie:

Wynajem górnego sektora na wyłączność wraz z prywatnym barem – gratis

Wstęp do Klubu **20zł/os** – gratis

Szatnię **2zł/os** – gratis

MENU:

Alkohole i napoje*:

- 30 x 0,5l Wódka Żubrówka Biała 0,5l
- 60l Napoi bezalkoholowych
- Kawa i herbata bez ograniczeń

*istnieje możliwość modyfikacji alkoholu/napojów

Dania główne (serwowane w bemaarach, na bufecie szwedzkim):

- polędwiczka wieprzowa w sosie serowo-szpinakowym
- pieczony dorsz w sosie kaparowym

Dodatki: ziemniaczki pieczone, czerwony ryż, grillowane warzywa, sałatka z sosem winegret

Zakąski zimne (serwowane na bufecie szwedzkim):

- roladka drobiowa nadziewana pieczarkami 60 x 40 g
- pierś z indyka z bazylią i suszonymi pomidorami 60 x 40 g
- pieczony rozbeff z marynowaną gruszką i serem pleśniowym 60 x 40 g
- pieczone pierożki z farszem jarskim 60 x 40 g
- ciasteczka filo nadziewane szpinakiem i serem feta 60x40g
- tatar z czerwonego śledzia na razowcu z domową śmietaną 60 x 40g
- tatar z łososia w otulinie ogórka podany na pumperniku 60x40g
- pstrąg wędzony w musie chrzanowym na ogórku 60 x 40 g

*do zakąsek podajemy pieczywo

Sałatki (Serwowane na bufecie szwedzkim):

- sałatka z grillowanym kurczakiem w musztardowym dressingu
- sałatka z pieczonym łososiem w sezamie w sosie teryaki

Zupa (serwowana po północy):

- żurek staropolski pachnący leśnymi grzybami

Cena pakietu: 7800zł netto (130zł netto od osoby).

