

Sala Bankietowa Prestige

PROPOZYCJA I

189zł/os

Danie główne
(porcjowane)

Deser

Ciepła kolacja

Patera ciast

7 zimnych zakąsek

Pieczyno

Napoje ciepłe (bez
limitu)

Woda niegazowana
w dzbankach (bez
limitu)

Soki owocowe
(0,5l/os)

Napoje gazowane
(0,5l/os)

PROPOZYCJA II

199zł/os

Zupa

Danie główne
(porcjowane)
Deser

Ciepła kolacja

Patera ciast

7 zimnych zakąsek

Pieczyno

Napoje ciepłe (bez
limitu)

Woda niegazowana
w dzbankach (bez
limitu)

Soki owocowe
(0,5l/os)

Napoje gazowane
(0,5l/os)

PROPOZYCJA III

219zł/os

Zupa

Danie główne
(1,5 porcji mięsa/os)
(serwis obiadu na
półmiskach)

Deser

Ciepła kolacja

Patera ciast

7 zimnych zakąsek

Pieczyno

Napoje ciepłe (bez
limitu)

Woda niegazowana
w dzbankach (bez
limitu)

Soki owocowe
(0,5l/os)

Napoje gazowane
(0,5l/os)

PODSTAWOWE INFORMACJE NA TEMAT REZERWACJI:

Przedstawiona oferta obowiązuje w okresie 01.07.24-31.12.24

Potwierdzenie rezerwacji terminu wymaga wpłaty zadatku

Czas trwania przyjęcia uwzględniony w cenie: 8h

Maluchy 0-3 lat bezpłatnie (miejsce siedzące)

Zniżki dla dzieci w wieku 3-6 lat naliczane przy minimum 25 osobach pełnopłatnych: 60% ceny
(połowa porcji wybranego menu) - możliwość ustalenia menu dziecięcego

W lokalu jest zakaz wystrzeliwania konfetti z tuby.

Możecie Państwo również dostarczyć własne wyroby cukiernicze, za serwanie których pobieramy dodatkową opłatę w wysokości 5 PLN / os. (własne ciasta), 5 PLN / os. (własny tort). Przy wyborze tej opcji, prosimy pamiętać, że ze względu na przepisy sanitarne, do przyniesionych przez Państwo ciast należy dołączyć paragon.

Zupy:

Rosół z makaronem
Krem pomidorowy z kluseczkami bazyliowymi
Krem z pora i białych warzyw z ziołowymi grzankami
Duo cukiniowe podane z paluszkami grisinni

Danie główne:

Filet drobiowy w panierce sezamowej
Tradycyjny kotlet schabowy
Pieczeń wieprzowa w sosie własnym
Kotlet a'la devolay z masłem, serem
Zawijanec drobiowy faszerowany pieczarkami podany z sosem
śmietanowo warzywnym
Rolada wieprzowa z warzywami w sosie myśliwskim

Dodatki

Ziemniaki z koprem
Frytki
Ziemniaki zapiekane
Kluski śląskie
Duffinki

Dodatki warzywne

Bukiet surówek sezonowych
Bukiet warzyw gotowanych
Kapusta zasmażana Gotowana
czerwona kapusta

Wege:

Grillowany camembert z żurawiną / dodatki
Tagiatelle ze szpinakiem i serem pleśniowym

ⓧ Pieczona papryka faszerowana ryżem i warzywami w sosie pomidorowym

ⓧ Risotto z grzybami leśnymi

ⓧ Carpaccio z buraka

ⓧ Danie wegańskie

Desery

Tort w wybranym smaku:

(w ramach deseru)

śmietanowo-brzoskwiniowy,

szwardzwaldzki,

malinowy,

czekoladowo-malinowy,

owoce leśne,

orzechowo-czekoladowy

Szarlotka z gałką lodów, bitą śmietaną i mussem owocowym

Trio lodowe z bitą śmietaną, waflem, polewą i owocami

Panna cotta z mussem owocowym

Patery ciast:

Zestaw I

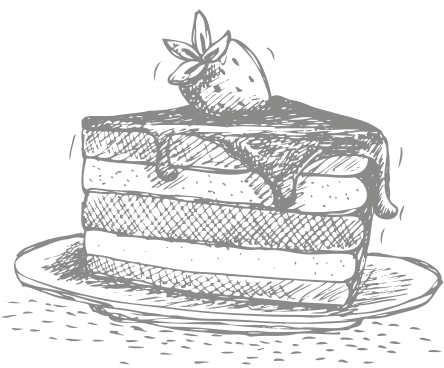
Sernik tradycyjny,
malinowa chmurka*,
królewskie,
ptasie mleczko
snikers*

Zestaw II

Sernik tradycyjny,
pychotka*,
toffi,
czarny las*,
szarlotka

Zestaw III

sernik tradycyjny,
schoco-nuss,
tortowe z
chrupanką i
żurawiną, rolada z
bitą śmietaną,
ptasie mleczko z
galaretką



(*Ciasta zawierające orzechy lub owoce mogą zawierać łupiny lub pestki)

Ciepła kolacja:

Strogonov wołowy

Bogracz wieprzowy

Blankiet z indyka

Żurek staropolski z kielbasą i jajkiem

Barszcz czerwony z krokietem mięsnym lub pasztecikiem z ciasta francuskiego

Dania Premium

Pieczone golonki w piwie na kapuście
zasmażanej podane z ziemniakami
zapekanymi

Noga z kaczki podana z risotto z
grzybami lesnymi, oraz burakami
zasmażanymi

Pierś z kaczki podana z francuskimi gnocchi,
kapustą czerwoną i pieczonym jabłkiem

Polędwiczki w sosie cydrowym podane z jabłkiem w tymianku
i pure ziemniaczanym z gorczycą

Polędwiczki w boczku w sosie musztardowym podane z pure
ziemniaczanym oraz mixem sałat



Patera mięs i wędlin
Deska serów

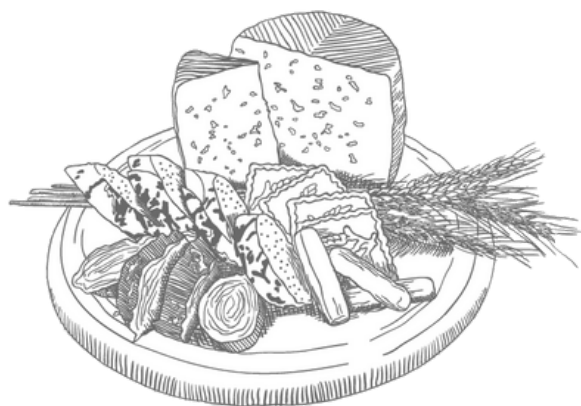
gyros,
mix sałat z suszonym pomidorem
grecka z serem feta
makaronowa
brokułowa
królewska
tradycyjna jarzynowa

Zimne przystawki:

Galaretki: drobiowe, wieprzowe
Roladki z szynki ze szparagami w galarecie
Śledź po kaszubsku
Śledź w oleju
Śledź po japońsku
Jajka faszerowane pieczarkami
Ryba po grecku
Paszтет staropolski z żurawiną
Różyczki z łososia z serkiem chrzanowym
Tortille na zimno z dipem czosnkowym
Rolada szpinakowa faszerowana serkiem chrzanowym i łososiem wędzonym

Ciepłe przystawki

Nuggetsy z sosem czosnkowym i ketchupem
Śliwki zapiekane z orzechami w boczku



Cennik opcji dodatkowych

- napoje gazowane powyżej limitu: 6 zł/butelka szklana
- soki owocowe powyżej limitu: 10zł/dzbanek 1l
- dodatkowe zimne zakąski: 11zł/osoba
- dodatkowe ciepłe zakąski: 13 zł/osoba
- opakowania jednorazowe na pozostałości po przyjęci: 2zł/szt
- paczki z ciastem dla gości: 32zł/szt 750gram
- tort w wybranym smaku: 16 zł/porcja
- zamiana ciepłej kolacji na danie premium: 20zł/osoba
- zamiana dania głównego na danie premium: 10zł/os
- dodatkowa ciepła kolacja: 20zł/os
- dodatkowa ciepła kolacja premium: 38zł/os
- figurki z marcepanu na tort: wycena indywidualna ok. 30-60zł/szt
- opłata za dodatkowe godziny przyjęcia nie uwzględnione w cenie: 500 zł/h



SALA BANKIETOWA PRESTIGE

WIERZCHOWSIKO 121E

32-340 WOLBROM

TEL. 608-29-84-84 TEL.797-061-613

@;PRESTIGE.WIERZCHOWISKO@ONET.PL

WWW.PRESTIGE-WIERZCHOWISKO.PL