



W chwilach smutku i żałoby oferujemy pomoc w przygotowaniu obiadu, po ostatnim pożegnaniu Waszych zmarłych bliskich.

Przygotowany obiad odbędzie się w odpowiedniej atmosferze i z należyтым szacunkiem. Zapraszamy do zapoznania się ze standardowymi ofertami menu, które znajdują Państwo poniżej.

Istnieje możliwość modyfikowania menu – ceny zaczynają się już od 60 zł /os.

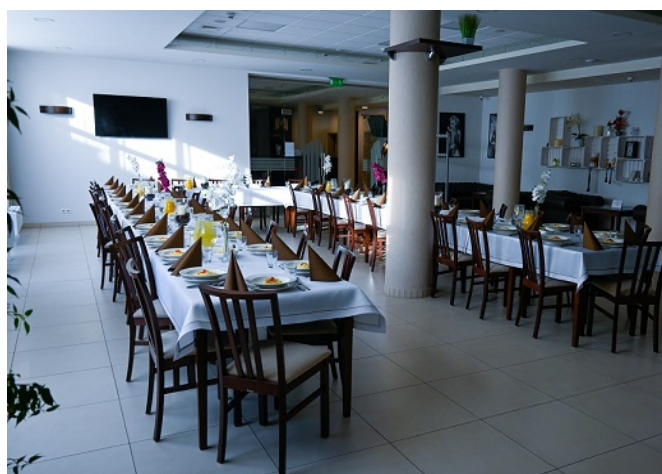
Dla gości przyjeżdżających z daleka oferujemy miejsca noclegowe w trzygwiazdkowym Hotelu znajdującym się zaledwie 15m od naszego Centrum Bankietowo-Biznesowego.

Na wszystkich naszych gości czeka ponad 100 miejsc na monitorowanym parkingu.

W celu ustalenia szczegółów zapraszamy do kontaktu telefonicznego:

76 713 53 00

Dyspozycyjność przez całą dobę.





OBIAD POŻEGNALNY

PROPOZYCJA I

- dania serwowane talerzowo – po 1 porcji na osobę
- czas trwania: do 2h

Zupa:

Aromatyczny krem z pomidorów z mozzarellą i czosnkowymi grzankami

Danie główne:

Tradycyjny kotlet schabowy

Dodatki:

Ziemniaczki purée z masłem i koperkiem
Surówka

Napoje:

Woda mineralna z cytryną – 0,5l /osoba

- ▣ cena uzależniona od ilości osób
- ▣ oferta ważna pod warunkiem dostępności
- ▣ minimalna liczba osób pełnopłatnych – 10
- ▣ możliwa modyfikacja menu





OBIAD POŻEGNALNY

PROPOZYCJA II

- dania serwowane talerzowo – po 1 porcji na osobę
- czas trwania: do 3h

Zupa (1 danie do wyboru):

Rosół z makaronem

Krem z białych warzyw z prażonymi migdałami i ziołowymi grzankami

Danie główne (1 danie do wyboru):

Miruna w cieście w sosie cytrynowym podana z gotowanymi ziemniakami i warzywami

Makaron w sosie śmietanowym z kurczakiem

Deser:

Ciasto

Napoje:

Kawa

Wybór herbat smakowych

Dodatki słodzące

Woda mineralna z cytryną – 0,5l /osoba

- cena uzależniona od ilości osób
- oferta ważna pod warunkiem dostępności
- minimalna liczba osób pełnopłatnych – 10
- możliwa modyfikacja menu





OBIAD POŻEGNALNY

PROPOZYCJA III

- dania serwowane półmiskowo
- czas trwania: do 4h

Zupa (1 danie do wyboru):

(1 porcja/osoba)

Rosół z makaronem

Żurek z jajkiem i kielbasą

Danie główne:

(1,5 porcji/osoba)

Tradycyjny kotlet schabowy

Filet z kurczaka po parysku

Dodatki:

(1,5 porcji/osoba)

Ziemniaczki purée z masłem i koperkiem

Surówka

Deser w bufecie:

(1,5 porcji/osoba)

Ciasto (mix 2 rodzaje)

Napoje:

Kawa

Wybór herbat smakowych

Dodatki słodzące

Woda mineralna z cytryną – 0,5l /osoba

Sok naturalny – 0,5l / osoba

- cena uzależniona od ilości osób
- oferta ważna pod warunkiem dostępności
- minimalna liczba osób pełnopłatnych – 10
- możliwa modyfikacja menu





OBIAD POŻEGNALNY

PROPOZYCJA IV

- dania serwowane półmiskowo
- czas trwania: do 4h

Zupa (1 danie do wyboru):

(1 porcja/osoba)

Rosół z makaronem

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Danie główne:

(1,5 porcji/osoba)

Roladka wieprzowa w sosie pieczarkowym

Pierś z kurczaka zapiekana z serem mozzarella i pomidorem

Dodatki:

(1,5 porcja/osoba)

Ziemniaczki purée z masłem i koperkiem

Surówka

Deser w bufecie:

(1,5 porcja/osoba)

Ciasto (mix 2 rodzaje)

Napoje:

Kawa

Wybór herbat smakowych

Dodatki słodzące

Woda mineralna z cytryną – 0,5l /osoba

Sok naturalny – 0,5l / osoba

Napój gazowany – 0,5l / osoba

- cena uzależniona od ilości osób
- oferta ważna pod warunkiem dostępności
- minimalna liczba osób pełnopłatnych – 10
- możliwa modyfikacja menu

