

WYBIERZ SWÓJ POZIOM ZABAWY (Ceny Brutto)

- Pakiet "THE START-UP" (220 PLN/os.): Solidna baza, 7h imprezy, 1 serwis nocny.
- Pakiet "EXCLUSIVE PARTY" (275 PLN/os.): Rozszerzone menu, Hity Finger Food, 8h imprezy, Soki NFC.
- Pakiet "DIAMOND 18" (389 PLN/os.): ULTIMATE EXPERIENCE. Kulinarny VIP (DORSZ, TATAR), 2 serwisy nocne, Soki NFC.
- Ważne: Ceny podane dla minimum 20 osób.

Pakiet "THE START-UP"

- Cena: 220 PLN / osoba
- Czas Imprezy: 7 godzin (do 02:00)
- Menu:
 - I. Danie Główne: Rosół, Karkówka, De Volaille, Schabowy Panko.
 - II. Zimny Bufet: Mięsa pieczone, Jajka, Śledź, Galaretki, Sałatki (Brokułowa, Gyros).
 - III. Serwis Nocny: Krokiet z pieczarkami i serem + Barszcz Czerwony.
 - IV. Napoje: Kawa, Herbata, Woda (Unlimited).

Pakiet "EXCLUSIVE PARTY"

- Cena: 275 PLN / osoba
- Czas Imprezy: 8 godzin (do 03:00)
- Menu:
 - I. Zupa: Wybór 1 z 3 LUB Rosół.
 - II. Danie Główne: Roladki Wieprzowe, Schabowy Panko, De Volaille.
 - III. Zimny Bufet Premium: Mini Burgerki, Pótmisek Crispy, Deska Antipasti 30 cm, Wrappy, Sałatka Gruszka & Crudo.
 - IV. Serwis Nocny: Krokiet z pieczarkami i serem + Barszcz Czerwony.
 - V. Napoje: Kawa, Herbata, Woda, Soki NFC (Tłoczone) (Unlimited).

Pakiet "DIAMOND 18"

- Cena: 389 PLN / osoba
- Czas Imprezy: 8 godzin (do 04:00)
- Menu:
 - I. Zupa: Wybór 1 z 3 Luksusowych Kremów.
 - II. Dania Główne (4 opcje): Polędwica z DORSZA, Roladki Wieprzowe, Schabowy Panko, De Volaille.
 - III. Zimny Bufet: TATAR WOŁOWY, Tatar z Suszonych Pomidorów, Roladki z Łososia, Pótmisek Crispy, Deska Antipasti.
 - IV. Serwisy Nocne (DWA): Kolacja I (Krokiet/Barszcz) + Kolacja II (Legendarny ŻUREK).
 - V. Napoje: Kawa, Herbata, Woda, Nielimitowane Soki (Tłoczone)

EST 2003
ZAWADA
SALA BANKIETOWA

Dodatkowe atuty

- Klimatyzowana sala bankietowa z tarasem na dachu.
- Możliwość sesji fotograficznej na terenie obiektu.
- Noclegi w atrakcyjnych cenach
- Eleganckie stoły okrągłe, krzesa i pełne wyposażenie sali (zastawa, kieliszki, dekoracje).
- Kuchnia przygotowująca z pasją, łącząca tradycję z nowoczesnością, na bazie świeżych, sezonowych produktów najwyższej jakości.

ZASADY & OPŁATY DODATKOWE

- Płatności: Zadek 30%.
- Opłata Korkowa: 10 PLN/osobę (za wniesienie własnego alkoholu).
- Tort i Ciasta: Opłata talerzykowa: 10 PLN/osobę (za własne wyroby).
- Napoje Dodatkowe: Napoje gazowane (Cola, Fanta, Sprite) oraz Energy Drinks są dodatkowo płatne (nie wliczone w żaden pakiet).

LOGISTYKA I BEZPIECZEŃSTWO

- Nadzór/Ochrona: Wymagana jest obecność osoby dorosłej (Rodzica/Opiekuna).
- Zniżki dla Dzieci: Dzieci 0-3 lata: GRATIS. Dzieci do 10 lat: 50% ceny pakietu.
- Obsługa Techniczna: DJ/Fotograf/Wodzirej: 50% ceny wybranego pakietu.
- Lokalizacja: Klimatyzowana sala, przestronny taras na dachu, bezpłatny parking.

ATRAKCJE I ZAMÓWIENIA SPECJALNE

- Wiejski Stół: Tradycyjne wędliny i specjały (od 40 osób).
- Słodki Stół: Bufet pełen deserów Finger Food i Macaroników (od 40 osób).
- Barman Show: Pokaz i serwis koktajlowy (cena na zapytanie).
- Oprawa Muzyczna: Możemy polecić sprawdzonych partnerów (DJ, oświetlenie) w cenach rynkowych.

EST 2003
ZAWADA
SALA BANKIETOWA

Pakiet "DIAMOND 18"

Zupa (do wyboru 1 pozycja)

- Domowy rosół z makaronem (serwowany w wazach)
- Krem z białych warzyw, podawany z prażonymi pestkami dyni i parmezanem (Veg)
- Krem z dyni podany z grzankami

Dania główne* (serwowane na półmiskach)

- Klasyczny kotlet de Volaille
- Roladki wieprzowe z boczkiem wędzonym, kielbasą oraz musztardą
- Schabowy marynowany w mleku, w chrupiącej panierce panko
- Polędwica z dorsza na maśle z cytryną i nutą balsamico
- Ziemniaki w mudnurkach
- Frytki
- Domowe bułeczki na parze
- Surówki sezonowe (3 rodzaje)
- Sos pieczeniowy

Deser

- Domowe wypieki (kilka rodzajów)
- Finger Food Deserki
- Tort

Zimny bufet

- Mini Burgerki (dwa rodzaje, z polędwiczką z kurczka i bekonem oraz z pieczonym camembertem z żurawią i orzechami włoskimi)
- Wytrawne ślimaczki z ciasta francuskiego (pomidorowe, serowe, pesto)
- Wrapy (tuńczyk i fasola (veg) oraz polędwiczka z kurczaka, boczek, parmezan)
- Deska Antipasti 30 cm – wybór serów, wędlin, owoców, orzechów, podana w eleganckiej kompozycji.
- Półmisek crispy - Mega chrupiące przysmaki, idealne do dzielenia! Krewetki w cieście (Torpedo & ziemniaczane), Stripsy z Kurczaka, Krążki Cebulowe, Spring Rolls i serowo-pikantne Jalapeño Cheddar. Z Nachos i Twisters (frytki-sprężynki), serwowane z dwoma dipami.
- Sałatka Gruszka & Crudo – świeża mieszanka sałat z gruszką, szynką crudo i delikatnymi dodatkami.
- Sałatka Brokuł & Jajko – brokuły z jajkiem, podane z aromatycznym sosem
- Sałatka Gyros – warstwowa sałatka z kurczakiem gyros, świeżymi warzywami i sosem jogurtowo majonezowym, czosnkowym
- Tatar z Suszonych Pomidorów – aromatyczna kompozycja suszonych pomidorów z ziołami i dodatkami.
- Tatar wołowy - podawany w akompaniamencie klasycznych dodatków.
- Roladka z łososia – delikatny łosoś w eleganckiej formie.
- Selekcja chlebów – wybór tradycyjnego pieczywa

389 pln/os

Kolacja I

- Krokiet z pieczarkami i serem – chrupiący, farsz pieczarkowo-serowy w złocistej panierce.
- Barszcz czerwony – klarowny, esencjonalny.

Kolacja II

- Nasz legendarny żurek – tradycyjna zupa na zakwasie, z białą kielbasą, boczkiem i jajkiem.

Napoje

- Kawa (bez ograniczeń)
- Herbata (bez ograniczeń)
- Woda z dodatkiem świeżej mięty oraz cytryny
- Sok pomarańczowy tłoczony
- Sok jabłkowy tłoczony

*1,5 porcje na osobę

EST 2003

ZAWADA

SALA BANKIETOWA

Oferta Słodkiego Stołu

Przykładowy Słodki Stół na 40 osób/
1800 pln

Przygotujemy dla Państwa wyjątkowy słodki stół, pełen różnorodnych smaków i form – od eleganckich ciast, przez efektowne desery finger food, po drobne słodkości idealne na jeden kęs. Słodki stół stanowi uzupełnienie pakietów, w których znajdują się ciasta w klasycznej bankietowej formie.

Ciasta i torty (3 okrągłe do wyboru)

- Ciasto Lawendowe – lekkie, aromatyczne, z nutą lawendy
- Tarta z białą czekoladą i orzechami pekan – stodycz białej czekolady i chrupiące orzechy
- Tort bezowy z daktylami i owocowym toppingiem – beza z kremem i świeżymi owocami
- Tarta pistacjowa – kremowa i intensywnie pistacjowa
- Tarta z czekoladą i słonym karmelem – słodko-słone połączenie czekolady i karmelu
- Szarlotka z kruszonką – tradycyjna, jabłkowa, z chrupiącą kruszonką
- Tarta czekoladowa z malinami – czekolada i świeże maliny
- Sernik z kozim serem – kremowy, z delikatnym akcentem koziego sera
- Sernik baskijski – kremowy i delikatny

Desery indywidualne

- Tartaletki z czekoladowo-malinowym kremem – 10 szt.
- Kubeczki deserowe finger food – 30 szt. (3 rodzaje, po 10 szt. każdy)
- Stoiczki finger food – 10 szt.
- Mini bezy z owocami i kremem – 10 szt.

Dostępne smaki kubeczków i stoiczek (do wyboru):

- pudding chia z musem mango
- jogurt z syropem klonowym
- krem kinder bueno
- panna cotta
- tiramisu
- malinowa chmurka
- serniczek kinder
- deser oreo

Drobne słodkości

- Mini makaroniki – 24 szt.
 - karmelowe
 - pistacjowe
 - waniliowe
 - malinowe
 - czekoladowe
 - cytrynowe
- Mini donuty – 20 szt.
 - truskawkowe – z konfiturą i różową polewą
 - karmelowe – z nadzieniem karmelowym i chrupiącą posypką
 - kakaowo-orzechowe – z kremem i dekoracją czekoladową.
- Rogaliki kruche z konfiturą – około 1 kg

EST 2003
ZAWADA
SALA BANKIETOWA

Wiejski Stół

Przykładowy Wiejski Stół na 40 osób/
2000 pln

Przygotujemy dla Państwa tradycyjny wiejski stół, pełen swojskich smaków i regionalnych specjałów – od domowych wędlin i pasztetów, po chrupiący chleb ze smalcem i świeże warzywne dodatki. To doskonałe uzupełnienie klasycznego menu które zachwyci Gości lubiących kuchnię staropolską w najlepszym wydaniu.

Mięsa, ryby i wędliny domowe

- Karkówka pieczona – soczysta, aromatyczna, przygotowana według tradycyjnej receptury.
- Rolada z boczku – tradycyjne, nadziewane i pieczone na złocisty kolor.
- Polędwiczka wieprzowa pieczona w ziołach – delikatna, aromatyczna, rozptywająca się w ustach.
- Pasztety własnego wyrobu – pieczone, z naturalnych składników.
- Wędzone szynki i polędwice swojskie – przygotowujemy według dawnych receptur.
- Wiejska kielbasa i kabanosy – aromatyczne, podawane w tradycyjnej formie.
- Wędzony tosoś – elegancki akcent na rustykalnym stole, idealnie komponujący się z dodatkami.

Smalczyki i dodatki

- Domowy smalec – klasyczny, podawany w glinianych miseczkach.
- Ogórki małosolne – serwowane w glinianych garnkach.
- Pomidory z cebulką – świeże, pachnące latem.
- Chrzan z buraczkami – wyrazisty i kolorowy dodatek do wędlin i mięs.
- Chleb na pajdę – chrupiąca skórka, miękki środek, idealny do smalcu i wędlin.

Dlaczego warto wybrać Wiejski Stół?

- Doskonałe uzupełnienie tradycyjnego menu weselnego.
- Wyjątkowa atrakcja dla Gości – stół pełen domowych specjałów zawsze przyciąga wzrok i podniebienia.
- Wszystkie potrawy przygotowujemy są z naturalnych składników, według sprawdzonych receptur.
- Aranżacja stołu w stylu rustykalnym – gliniane garnki, drewniane deski, tradycyjne dodatki.

EST 2003
ZAWADA
SALA BANKIETOWA

“Prosecco” Piano 24L

1600 pln

Poznajcie naszą wyjątkową atrakcję – Prosecco Piano, czyli elegancki mobilny bar w formie pianina, z którego serwujemy bąbelki prosto z włoskiego prosecco.

W pakiecie otrzymujecie:

- 24 litry wyśmienitego prosecco
- stylową oprawę wizualną, która zachwyci gości

Prosecco Piano to nie tylko strefa serwowania napojów – to także wyjątkowa dekoracja i idealne tło do zdjęć. Może zostać ustawione w sali, ogrodzie czy na tarasie, dodając klasy i włoskiego klimatu każdemu wydarzeniu.

To elegancja w płynnej formie – lekkość, styl i smak, które idealnie wpasują się w atmosferę wesela, imprezy firmowej czyinnego przyjęcia rodzinnego.

“Aperol” Piano 20L

1800 pln

Poznajcie nasze pianino w roli mobilnego baru – stylową atrakcję serwującą kultowy włoski trunek.

W pakiecie otrzymujecie:

- 20 litrów orzeźwiającego “Aperola”
- świeże pomarańcze do dekoracji
- Lód

Aperol Piano przyciąga uwagę swoją elegancką formą – to nie tylko bar, ale także efektowna dekoracja i wyjątkowe tło do zdjęć. Może zostać ustawione wewnątrz sali oraz na tarasie.

To świeży, modny akcent, który wnosi na przyjęcie odrobinę włoskiego słońca i beztrudnego klimatu południa. Goście mogą tu odpocząć, orzeźwić się i wrócić na parkiet z nową energią. Smak, styl i atmosfera – serwowane z klasą.

MINI DJ nagłośnienie

450 pln

Pakiet podstawowy, który pozwala Ci w prosty sposób zadbać o muzykę na imprezie – bez konieczności wynajmu DJ-a.

Nagłośnienie: 2x HK Audio Polar 12

Sprzęt zapewnia mocne i czyste brzmienie od niskich do wysokich tonów.

Zestaw składa się z subwoofera i kolumny, które równomiernie nagłaśniają całą salę.

Wbudowany mikser pozwala podłączyć kilka źródeł dźwięku.

Łączność Bluetooth 5.0 gwarantuje stabilne, bezprzewodowe odtwarzanie muzyki.

Możliwość pracy w trybie stereo lub mono – w zależności od potrzeb.

Wystarczy podłączyć telefon lub laptop i uruchomić własną playlistę.

MINI DJ nagłośnienie + oświetlenie

900 pln

Rozszerzona wersja pakietu Mini DJ o efektowną oprawę świetlną.

W skład wchodzi:

Wszystko z pakietu MINI DJ (2x HK Audio Polar 12)

Profesjonalne oświetlenie sali i sceny:

reflektory sceniczne doświetlające salę

ruchome głowy (efekt dynamicznego światła),

belki LED – kolorowe i nastrojowe doświetlenie przestrzeni.

Dzięki temu oprócz świetnego dźwięku, goście otrzymują także niepowtarzalny klimat wizualny – Twoja impreza zyskuje charakter profesjonalnego eventu.

EST 2003

ZAWADA

SALA BANKIETOWA