

EST. 2003

ZAWADA

SALA BANKIETOWA



Serdecznie zapraszamy do organizacji chrzcin w naszej eleganckiej sali bankietowej. Doskonale rozumiemy, jak ważne jest to wydarzenie dla Państwa rodziny, dlatego dokładamy wszelkich starań, aby ten wyjątkowy dzień był pełen niezapomnianych chwil.

Nasza sala bankietowa łączy elegancję z przytulnością, tworząc idealną przestrzeń do świętowania z najbliższymi. Oferujemy bogate menu dostosowane do Państwa indywidualnych potrzeb i preferencji, zapewniając najwyższą jakość potraw przygotowanych przez naszych doświadczonych kucharzy.

Zapewniamy kompleksową obsługę, uwzględniając wszelkie sugestie. Nasz zespół jest gotowy, aby wspólnie z Państwem zaplanować każdy detal, aby przyjęcie było perfekcyjne i spełniało wszystkie Państwa oczekiwania.

Dołączamy ofertę menu, która stanowi naszą bazę do ustalenia indywidualnej propozycji, mającej na celu stworzenie wyjątkowego przyjęcia dla Państwa bliskich.

Co obejmuje oferta?

Jeśli chodzi o menu i ofertę, w przypadku chrzcin opieramy się na podstawowym szablonie, który stanowi punkt wyjścia do zaplanowania indywidualnego menu.

Załączamy ofertę menu, która jest naszą bazą do ustalenia szczegółów.

Oczywiście, podczas dokonywania szczegółowych ustaleń uwzględnimy wszystkie sugestie, wskazania dotyczące alergii oraz ewentualne ograniczenia dietetyczne.

Nasza podstawowa oferta obejmuje dwudaniowy obiad. W skład oferty wchodzi:

- Domowy rosół
- Trzy rodzaje mięs (2 porcji na osobę)
- Trzy rodzaje dodatków do dania głównego
- Trzy rodzaje surówek
- Dwa rodzaje ciast
- Napoje gorące (kawa, herbata) oraz napoje zimne (woda z miętą, kompot) są bez limitu.

Dodatkowo w naszej podstawowej ofercie znajdują się:

- Podstawowe dekoracje kwiatowe
- Podstawowa aranżacja stołu
- Bezpłatne miejsca postojowe

Ofertę możemy uzupełnić o dodatkowe menu, w tym:

- Dodatkowe słodkości w bufecie
- Zimne zakąski
- Gorącą kolację
- Podstawowy Tort około 15zł od osoby.

Jeśli nasz tort nie spełni Państwa oczekiwań, mogą Państwo dostarczyć go z zaufanej cukierni (po okazaniu dokumentu pochodzenia). Przy dostarczeniu swojego tortu doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10zł od osoby.

Po zapoznaniu się z treścią oferty, prosimy o wskazanie terminu, którym są Państwo zainteresowani. Następnie, potwierdzamy dostępność terminu i ustalamy termin wpłaty zadatku. Zadatek wpłacamy w wysokości 30% szacowanej kwoty do zapłaty za całe spotkanie w formie gotówkowej.

Minimalna ilość osób dorosłych uczestniczących w przyjęciu to 15.

Jeśli oferta nie spełni Państwa oczekiwań, prosimy również o taką informację.

ul. Zawada-Zielonogórska 81 66-001 Zielona Góra tel. 720 813 770
kontakt@salazawada.pl www.salazawada.pl

EST. 2003

ZAWADA

SALA BANKIETOWA

150 pln od osoby

Menu I

Zupa

Domowy rosół z makaronem

Drugie danie

Mięsa na półmiskach:

Kotlet Devolay z nadzieniem maślano pietruszkowym
Kotlet schabowy marynowany w chrupiącej panierce panko
Filet z kurczaka w złocistej panierce parmezanowej

Dodatki

Ziemniaki z koperkiem
Kluski śląskie
Frytki
Trzy rodzaje surówek
sezonowych

Po obiedzie

Domowe wypieki kilka rodzajów.
Tort

Napoje (bez ograniczeń)

Kawa/Herbata
Woda
Kompot

ul. Zawada-Zielonogórska 81 66-001 Zielona Góra tel. 720 813 770
kontakt@salazawada.pl www.salazawada.pl



EST. 2003

ZAWADA

SALA BANKIETOWA

180 pln od osoby

Menu II

Zupa

Domowy rosół z makaronem

Drugie danie

Mięsa na półmiskach:

Kotlet Devolay z nadzieniem maślano pietruszkowym

Kotlet schabowy marynowany w chrupiącej panierce panko

Rolada wołowa nadziewana smażoną cebulą, wędzonym boczkiem,
ogórkiem konserwowym i musztardą.

Dodatki

Ziemniaki z koperkiem

Kluski śląskie

Frytki

Trzy rodzaje surówek
sezonowych

Po obiedzie

Domowe wypieki kilka rodzajów.

Tort

Napoje (bez ograniczeń)

Kawa/Herbata

Woda

Soki tłoczone

ul. Zawada-Zielonogórska 81 66-001 Zielona Góra tel. 720 813 770
kontakt@salazawada.pl www.salazawada.pl



EST 2003

ZAWADA

SALA BANKIETOWA

Menu III

270 pln od osoby

Zupa

Domowy rosół z makaronem

Drugie danie

Mięsa na półmiskach:

Kotlet Devolay z nadzieniem maślano pietruszkowym

Kotlet schabowy marynowany w chrupiącej panierce panko

Rolada wołowa nadziewana smażoną cebulą, wędzonym boczkiem, ogórkiem konserwowym i musztardą.

Dodatki

Ziemniaki z koperkiem

Kluski śląskie

Frytki

Trzy rodzaje surówek
sezonowych

Zimny bufet

Półmisek mięs pieczonych: karkówka, schab, faszerowane pieczarki,
polędwiczki z kurczaka, klopsiki, sosy

Klasyczne jajka z majonezem

Śledź w oleju z marynowanymi rydzami i cebulką

Salatka brokułowa z czosnkowym sosem jogurtowo-majonezowym

Salatka gyros – kurczak przyprawiony gyros, kapusta pekińska, sos
majonezowy

Selekcja chlebów – wybór tradycyjnego pieczywa

Po obiedzie

Domowe wypieki kilka rodzajów.

Tort

Napoje (bez ograniczeń)

Kawa/Herbata

Woda

Soki tłoczone

ul. Zawada-Zielonogórska 81 66-001 Zielona Góra tel. 720 813 770
kontakt@salazawada.pl www.salazawada.pl



Najczęściej zadawane pytania dotyczące przyjęć

Ile jest porcji na osobę?

Na przyjęciach chrzcielnych proponujemy naszym gościom 2 porcje mięs oraz ciasta. Pozostałe pozycje w menu są liczone według liczby gości.

Jaki jest koszt za dziecko?

Dla dzieci w wieku od 0 do 3 lat nie pobieramy żadnej opłaty. Dla dzieci od 3 do 10 lat opłata wynosi 50% ceny za osobę dorosłą.

Czy podana cena za osobę jest kwotą brutto czy netto?

Wszystkie podane ceny za osobę są kwotami brutto.

Czy w menu mamy do wyboru dania?

Nie, dania opisane w menu nie są do wyboru.

Czy istnieje możliwość domówienia zakąsek/bufetu zimnego?

Tak, zakąski oraz bufet zimny są wyceniane indywidualnie.

Czy jest możliwość dokupienia napojów niewystępujących w menu?

Tak, jest możliwość dokupienia napojów takich jak soki i napoje gazowane.

Czy w cenie uwzględniona jest dekoracja?

Tak, w cenie menu uwzględniona jest podstawowa dekoracja stołu, która obejmuje: obrus, serwetki, świeczki, oraz podstawowe kwiaty (najczęściej tulipany).

Czy mogę zarezerwować termin bez zadatku?

Nie, warunkiem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 30% wartości zamówienia.

W jakim terminie muszę podać ostateczną liczbę gości?

Ostateczną liczbę gości należy podać najpóźniej 7 dni przed przyjęciem.

Jak długo możemy przebywać w sali bankietowej?

Standardowy czas trwania przyjęcia wynosi do 4 godzin w przypadku menu bez zakąsek.

Jaka jest minimalna liczba uczestników spotkania rodzinnego?

Minimalna liczba uczestników to 15 osób dorosłych.

Czy w przypadku organizacji przyjęcia lokal mamy na tzw. “wyłącznieść”?

Nie, lokal pomieści około 140 osób siedzących. Równolegle mogą się pojawić inne przyjęcia rodzinne. W przypadku mniejszych przyjęć (20–30 osób) mogą się odbywać inne przyjęcia równocześnie.

