



Szanowni Państwo,

*Bardzo dziękujemy za zainteresowanie naszą usługą.
Dołożymy wszelkich starań, aby została ona wykonana na najwyższym poziomie.*

O jakość i smak proponowanego menu dba zespół profesjonalnych kucharzy pod kierownictwem szefa kuchni z kilkudziesięcioletnim doświadczeniem, Wojciecha Plewko.

Rezerwacja w Sali Bankietowej Rembertów to, poza świetnym jedzeniem, dostęp do zielonego i zacisznego ogródka z placykiem zabaw dla dzieci, doświadczona obsługa kelnerska, możliwość rezerwacji sali dopasowanej do liczby Państwa gości. Do dyspozycji oddajemy Państwu parking wewnętrzny oraz szatnię dla gości, istnieje również możliwość wynajęcia miejsc noclegowych.

Wybierając nasz obiekt mają Państwo możliwość skorzystania z jednej z trzech sal
- Sala Kolumnowa pomieści ponad 250 osób zostawiając miejsce na 100 m2 parkietu
- Sala Barowa mieści 60 osób z dużym Cocktail Barem i wyjściem do ogródka
- Sala Bilardowa przeznaczona dla maksymalnie 30 osób z wyjściem do ogródka i kulą dyskotekową

Naszym celem jest, aby byli Państwo w pełni zadowoleni z dokonanego wyboru.

Filip Wojnicki



Spotkanie Firmowe w Sali Bankietowej Rembertów

Dania podane w formie stołów szwedzkich

Na zimno

Śledzie korzenne pod cebulką

Śledzie pod pierzynką

Mięsa pieczone i wędliny z marynowanymi warzywami i grzybkami

Schab po warszawsku z musem chrzanowym

Tatar z łososia na sałatce chrzanowej

Pasztet z kaczki na marynowanych rydzach

Grillowany ser camembert zawijany w cukinię na bukietcie sałat z sosem dereniowym

Dolmadakia z liści winogron z pieczonymi bakłażanami

Roladki z grillowanej cukinii z serem feta i suszonym pomidorem

Sałatka ze szparagów i grillowanych warzyw

Sałatka z karmelizowanych buraczków i francuskich serów pleśniowych

Sałatka horiatiki z warzyw i oliwek

Pieczywo jasne i ciemne, masło

Dania gorące

Zupa krem z pieczonego bakłażana z nutą truflową

Kotleciki wieprzowe z kostką panierowane w migdałach z sosem pigwowym

Roladki z soli i sandacza panierowane w maku z sosem z trawy cytrynowej

Pierś z indyka z mozzarellą i pomidorami suszonymi

Risotto szafranowe z koprem włoskim

Pierogi z kapustą i grzybami, pierogi z mięsem, pierogi ruskie

Gnocchi dwukolorowe z bazylią i pomidorami

Ziemniaczane dufinki z ziołami

Młode marchewki i kalafior romanesco

Fasolka zielona gotowana na parze

Bufet deserowy

Wybór ciast szefa kuchni i deserków, m. in.

Ciasto Brownie

Sernik na dwa sposoby

Szarlotka tradycyjna

Ciasto Raffaello

Mini Panna cotta

Min tiramisu

Owoce filetowane



Napoje na stołach bez ograniczeń podczas trwania przyjęcia

Soki owocowe 100%
Woda mineralna z cytryną
Coca Cola, Fanta, Sprite

Napoje gorące bez ograniczeń podczas trwania przyjęcia

Kawa z ekspresów automatycznych (w tym espresso, cappuccino, latte)
Wybór herbat
Mleko, cukier, cukier brązowy, posypki do kawy

Sprzęt i dodatkowe usługi zawarte w cenie

Profesjonalna obsługa kelnerska
Nakrycie stołów
Pełna zastawa stołowa wysokiej jakości
Profesjonalne ekspresy do kawy
Dostęp do zielonego ogrodu
Parking dla gości
Szatnia na 200 numerków
Zadaszona palarnia (na zewnątrz budynku)

Możliwość dodatkowego zamówienia

Stół wiejski – 15zł/os (minimum na 50 osób)
Stół Rybny – 22zł/os (minimum na 50 osób)
Stół Włoski – 20zł/os (minimum na 50 osób)
Stół Sushi – 35 zł/os (minimum na 50 osób)
Tort od naszego cukiernika w wybranym smaku i kształcie – 70zł/kg

Dodatkowe usługi wyceniane indywidualnie

Dekoracje kwiatowe przygotowane przez florystykę
Nagłośnienie oraz DJ
Fontanna czekoladowa z owocami
Dekoracje światłem wnętrza oraz podświetlenie budynku
Profesjonalny pokaz confetti, ciężki dym, kule ognia, słupy pary
Profesjonalna obsługa barmańska
Pokaz barmańskiej sztuki flair
Prosecco z beczki
Piwo z beczki
Kawa serwowana przez baristę
Rzeźby lodowe