



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



Studniówka w Sali Bankietowej Rembertów

Drink na powitanie - Bellini - Lampka włoskiego wina musującego Prosecco z musem z białej brzoskwini

Dania serwowane przez kelnerów do stołów:

I Serwis (2 zupy do wyboru)

Rosół z makaronem naleśnikowym

Krem pieczarkowy na winie z grzankami

II Serwis (danie główne – serwowane zaraz po zupie, 1 do wyboru)

Pierś z kurczaka faszerowana mozzarellą i pomidorami z opiekаныmi ziemniaczkami i bukietem zielonych warzyw duszonych na parze

III Serwis (1 danie do wyboru)

Potrąwka z kurczaka duszonego w pomidorach z warzywami

Przystawki na półmiskach na stołach (w sumie 12 przystawek)

Polędwiczki wieprzowe w mozaice sałat z sosem blue cheese i winogronami

Kurczak z owocami w galaretkę

Pasztet domowy z salsą z karmelizowanych jabłek i porzeczki czarnej, pieczenie i wędliny

Sałatka meksykańska z czerwoną fasolą

Sałatka grecka horiatiki z oliwkami i fetą

Sałatka nicejska z tuńczykiem i jajkiem

Tatar ze śledzia na sałatce chrzanowej z przepiórczym jajkiem

Różyczki z wędzonego łososia w cytrusach

Terina rybna

Caprese z pomidorów i mozzarelli w płaszczyku z cukinii skropione sosem z suszonych pomidorów

Grillowane warzywa na salsie pesto

Rolada śródziemnomorska z salsą z warzyw marynowanych



Dodatki na stołach

Wybór bułeczek bankietowych i chlebów wypiekanych na miejscu

Masło

Pikle i warzywa marynowane

Bufet deserowy

Wybór ciast i deserków z własnej, naturalnej cukierni, 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

Przywitanie Maturzystów Drinkiem Powitalnym

Profesjonalna obsługa kelnerska

Profesjonalna ochrona obiektu

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