

Szanowni Państwo,

Bardzo dziękujemy za zainteresowanie naszą ofertą.

Sala Rembertów - to doskonałe miejsce do celebracji wyjątkowych momentów życia. Zadbamy o każdy, nawet najmniejszy szczegół, aby ten dzień był idealny i niezapomniany.

Od wielu lat zajmujemy się organizacją przyjęć okolicznościowych. Zawsze na pierwszym miejscu stawiamy oczekiwania naszych gości, tak aby współtworząc to ważne wydarzenie zostały zaspokojone wszystkie potrzeby. Słuchamy ale i podpowiadamy najlepsze możliwe rozwiązania.

Do dyspozycji mamy trzy piękne, jasne i klimatyzowane sale

- ~ **Sala Kolumnowa**, która mieści **od 80 do 200 osób** zachowując przestrzeń do tańca.
- ~ **Sala Barowa**, mieszcząca **50 osób** z dużym Cocktail Barem i widokiem na piękny ogród.
- ~ **Sala Bilardowa** przeznaczona na przyjęcia kameralne do **30 osób** z wyjściem do ogrodu.

Posiadamy 7 pokoi przewidzianych dla max. 24 osób.

Jesteśmy w pełni skoncentrowani na zapewnieniu najwyższej jakości obsługi. Naszym największym atutem jest doskonałe menu, które można skomponować samodzielnie lub wybrać gotową propozycję. Bez względu na to, jaka forma serwisu zostanie wybrana, zapewniamy, że dania zostaną przygotowane z najwyższej jakości składników, zaskoczą formą, autorskimi przepisami i kreatywnym połączeniem smaków.

Zapraszamy do kontaktu z Managerem obiektu, który przedstawi Państwu szczegóły oferty.

Tel.: +48 690 800 657

e-mail: rezerwacje@salarembertow.pl

WESELE W SALI REMBERTÓW

DANIA SERWOWANE

I Serwis (2 zupy do wyboru)

- ~ Krem z pomidorów ze świeżą bazylią
- ~ Tradycyjny rosół polski z warzywami i makaronem
- ~ Krem pieczarkowy na winie z grzankami
- ~ Krem z bakłażana i nutą truflową
- ~ Flaki tradycyjne
- ~ Zupa krem z białych warzyw z chrustem z pora
- ~ Zupa cebulowa po francusku z grzankami ziołowymi z Parmezanem
- ~ Zupa krem z cukinii z prażonymi pestkami słonecznika

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

- ~ Polędwiczki wieprzowe zapiekane mozzarellą w sosie Chablis z gratiną ziemniaczaną i bukietem warzyw na parze
- ~ Pierś z kurczaka faszerowana mozzarellą i pomidorami suszonymi z opiekаныmi ziemniaczkami i surówką
- ~ De Volaille z masłem ziołowym z purree z koperkiem i surówką
- ~ Tradycyjny kotlet schabowy z jajkiem sadzonym, ziemniakami z wody i surówką
- ~ Stek z dorsza w sosie limonkowym z trawą cytrynową z ryżem szafranowym i brokułami

II Serwis – menu rozszerzone

- ~ Stek z łososia w sosie śmietanowym z zielonym pieprzem, purree cytrynowe z jarmużem i bukietem warzyw w winie migdałowym
- ~ Confitowana noga z kaczki w sosie z aronii podawana na czerwonej kapuście z żurawiną z kopytkami domowymi

III Serwis (1 danie do wyboru)

- ~ Schab pieczony w boczku z sosem z grzybów leśnych z mini kopytkami i buraczkami duszonymi z miodem
- ~ Roladki z kurczaka z blanszowanym jarmużem w sosie paprykowym z risotto warzywnym
- ~ Bitki wołowe w sosie z grzybów leśnych, kluski śląskie i ogórkiem kiszonym
- ~ Befszyk wołowy zapiekany serem i pieczarkami serwowany z częstkami pieczonych ziemniaków i sałatką ze świeżych warzyw
- ~ Filet z ryby morskiej zapiekany ze szpinakiem w sosie limonowym z gotowanymi ziemniaczkami w maśle koperkowym i bukietem warzyw na parze

IV Serwis (1 danie do wyboru)

- ~ Strogonow ze świeżej wołowiny z dodatkiem ogórka kiszzonego
- ~ Ragout z marynowanej karkówki z papryką
- ~ Kurczak curry z warzywami i bambusem
- ~ Ragout z cukinii i bakłażana w pomidorach

V Serwis – zupa w formie bufetu (1 danie do wyboru)

- ~ Barszcz czerwony z pasztecikiem lub uszkami
- ~ Żurek z jajkiem i białą kiełbasą
- ~ Zupa gulaszowa

Przystawki na półmiskach w stołach (łącznie 10 rodzajów)

Przystawki mięsne (proszę wybrać 3 pozycje)

- ~ Półmiski wędlin i mięs pieczonych
- ~ Schab po warszawsku z delikatnym musem chrzanowym
- ~ Polędwiczki wieprzowe z serem dojrzewającym i owocami
- ~ Pieczeń rzymska z konfiturą z czerwonej cebuli
- ~ Zimne nóżki staropolskie
- ~ Tymbaliki z kurczaka z zielonym groszkiem
- ~ Szparagi zawijane w szynkę z musem tymiankowym
- ~ Kurczak z owocami w maładze
- ~ Pasztet z dziczyzny z salsą z karmelizowanych jabłek i czarnej porzeczki
- ~ Półgęski marynowane w miodzie pitnym na carpaccio z gruszek

Przystawki mięsne rozszerzone (dodatkowo płatne)

- ~ Roladki z kaczki po wileńsku faszerowane śliwką i żurawiną
- ~ Carpaccio z polędwicy wołowej z oliwą i parmezanem
- ~ Tatar wołowy z tradycyjnymi dodatkami

Przystawki wegetariańskie (proszę wybrać 2 pozycje)

- ~ Caprese z pomidorów i mozzarelli z cukinią skropione sosem z suszonych pomidorów
- ~ Roladki z cukinii z serem kozim i suszonymi pomidorami
- ~ Carpaccio z cukinii, buraczków i sera pleśniowego
- ~ Grillowane warzywa z serem Haloumi sosem balsamicznym
- ~ Roladki z bakłażana z musem truflowym, suszonym pomidorem i rukolą
- ~ Mini falafele z ciecierzycy i zielonego groszku z hummusem paprykowym
- ~ Mini empanadas z warzywami z pikantną salsą pomidorową
- ~ Marynowane karczochy z musem z suszonych pomidorów, gorgonzolą i szpinakiem

Przystawki rybne (proszę wybrać 3 pozycje)

- ~ Tatar ze śledzia na ziemniaczanej sałatce
- ~ Tatar z łososia na sałatce chrzanowej
- ~ Różyczki z wędzonego łososia w cytrusach
- ~ Pieczone ryby na pikantnej salsie z grillowanego mango i chilli
- ~ Śledź w mozaice smaków (na ostro/kwaśno/słodko)
- ~ Biała ryba w galaretkce cytrusowej
- ~ Ryba po grecku
- ~ Terina rybna

Przystawki rybne rozszerzone (dodatkowo płatne)

- ~ Filet łososia w galaretkce korzennej
- ~ Pstrąg wędzony na płatkach ogórka z malinami
- ~ Krewetki w tempurze kokosowej
- ~ Krewetki w greckim cieście filo z musem krabowym

Sałatki (proszę wybrać 2 pozycje)

- ~ Sałatka jarzynowa garniowana jajkami
- ~ Sałatka ziemniaczana z pieczarkami i brokułami
- ~ Sałatka z grillowanym kurczakiem i sosem cesarskim
- ~ Sałatka śródziemnomorska z mortadela, warzywami i salsą
- ~ Kurczak grillowany na kruchej sałacie z malinami
- ~ Bałkańska sałatka szopska z oliwkami i serem feta
- ~ Sałatka z paluszkami surimi w wiórkach kokosowych w ananasowym chilli
- ~ Sałatka nicejska z tuńczykiem i jajkiem
- ~ Sałatka szefa kuchni z parmezanem i suszonymi pomidorami

Dodatki na stołach

- ~ Wybór bułek bankietowych oraz chlebów wypiekanych na miejscu, masło

Bufet deserowy

- ~ Wybór ciast szefa kuchni
- ~ Wybór mini deserów: panna cotta, tiramisu, creme brulee itp.
- ~ Wybór świeżych owoców

Desery rozszerzone (dodatkowo płatne)

- ~ Puchar lodowy z bitą śmietaną i owocami
- ~ Torty od naszego cukiernika w różnych smakach
- ~ Fontanna czekoladowa z owocami

Napoje zimne – bez limitów podczas trwania przyjęcia

- ~ Soki owocowe 100%
- ~ Woda mineralna z cytryną
- ~ Napoje gazowane – Coca Cola, Fanta, Sprite

Napoje gorące

- ~ Kawa z ekspresów automatycznych (espresso, cappuccino, latte itp.)
- ~ Wybór herbat

Oferta dla dzieci oraz obsługi technicznej

- ~ Dzieci 0-2 lata – 100% zniżki
- ~ Dzieci 2-12 lat, oraz obsługa techniczna – 50% zniżki
- ~ Możliwość zamówienia menu dziecięcego na I i II serwis
- ~ Serwis I: Rosół z makaronem
- ~ Serwis II: Polędwiczki z kurczaka w panierce kukurydzianej, frytki, surówka
- ~ Oddzielne przekąski dla dzieci – indywidualna wycena

Możliwość dodatkowego zamówienia

- ~ Stół Wiejski
- ~ Stół Włoski
- ~ Stół Rybny
- ~ Stół Sushi

Sprzęt i usługi zawarte w cenie przyjęcia

- ~ Tradycyjne przywitanie chlebem i solą
- ~ Powitalny kieliszek wina musującego dla Młodej Pary oraz zaproszonych gości
- ~ Apartament dla Nowożeńców
- ~ Pokrowce na krzesła
- ~ Profesjonalna obsługa kelnerska
- ~ Nakrycie i zastawa stołowa
- ~ Brak opłaty korkowej za wniesiony alkohol
- ~ Dostęp do ogrodu
- ~ Parking dla gości
- ~ Szatnia
- ~ W przypadku przyjęcia powyżej 150 osób przeznaczamy do dyspozycji gości przyległe do sali Kolumnowej sale Barową oraz Bilardową