

## **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](mailto:rezerwacje@salarembertow.pl)

## **PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE W SALI REMBERTÓW**

Menu w cenie 180 zł/osoba

Minimalna liczba uczestników 20 osób dorosłych

### **I Serwis (dwie zupy do wyboru)**

- ~ Tradycyjny polski rosół z warzywami i makaronem (lub do wyboru z poniższych)
- ~ Krem z pomidorów ze świeżą bazylią
- ~ Krem z grzybów leśnych
- ~ Tradycyjne flaki

### **II Serwis (danie główne serwowane po zupie, jedno do wyboru z poniższych)**

- ~ Medaliony z indyka z suszonymi pomidorami w sosie paprykowym z opiekanymi ziemniakami i bukietem surówek
- ~ Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem w sosie z suszonych pomidorów, ziemniakami z wody z koprem i bukietem surówek
- ~ Polędwiczki wieprzowe zapiekane mozzarellą w sosie Chablis z gratiną ziemniaczaną i bukietem surówek
- ~ Dorsz w sosie staropolskim z jajkiem i świeżym szczypiorem, puree chrzanowe i bukiet surówek
- ~ Gołąbki wegańskie w sosie pomidorowym z ziemniakami i bukietem surówek

### **Przystawki na półmiskach w stołach**

- ~ Schab po warszawsku z delikatnym musem chrzanowym
- ~ Indyk w maładze z owocami
- ~ Polędwiczki wieprzowe z serem Brie i świeżymi owocami
- ~ Różyczki z wędzonego łososia z serem kremowym i świeżym koprem
- ~ Śledź z beczki na dwa sposoby
- ~ Pieczona ryba na bukietcie sałat z pikantną salsą z grillowanego mango i chilli
- ~ Grillowane warzywa z roladkami z cukinii z serem feta w sosie balsamicznym
- ~ Caprese z pomidorów i mozzarelli z zielonym bazyliowym pesto
- ~ Sałatka grecka horiatiki z oliwkami
- ~ Sałatka z grillowaną pierśią kurczaka z sosem cesarskim
- ~ Wybór bułek bankietowych, oraz chlebów opiekanych na miejscu, masło

**Przystawki dodatkowo płatne (Opcjonalnie)**

- ~ Tatar wołowy z dodatkami
- ~ Roladki z dzikiej kaczki po wileńsku
- ~ Carpaccio z polędwicy wołowej z oliwą truflową
- ~ Pieczony łosoś na bukiecie sałat z kremowym sosem Dijon
- ~ Tatar z łososia na chrzanowej sałacie
- ~ Krewetki w tempurze na salsie chilli z owocami
- ~ Pstrąg wędzony pod korzenną galaretą z rakami

**Bufet deserowy**

- ~ Wybór ciast szefa kuchni
- ~ Mini deserki w kieliszkach
- ~ Owoce sezonowe

**Desery dodatkowo płatne (Opcjonalnie)**

- ~ Puchar lodowy z bitą śmietaną i owocami
- ~ Fontanna czekoladowa z owocami
- ~ Tort śmietankowy z owocami sezonowymi i dekoracją ze świeżych kwiatów

**Zupy dodatkowo płatne (Opcjonalnie)**

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

**Dania kokilkowe dodatkowo płatne (Opcjonalnie)**

- ~ Strogonow ze świeżej wołowiny z dodatkiem ogórka kiszzonego
- ~ Ragout z marynowanej karkówki z grzybami w duszonej śmietanie
- ~ Potrawka z kurczaka duszonego w pomidorach z warzywami
- ~ Wszystkie dodatkowe dania z serwisu II (Opcjonalnie)

**Napoje zimne – bez limitów przez czas trwania przyjęcia**

- ~ Soki owocowe 100%, Woda mineralna z cytryną
- ~ Lemoniady domowe (w miesiącach letnich)
- ~ Napoje gazowane (produkty Coca Cola)

**Napoje gorące – bez limitów przez czas trwania przyjęcia**

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

**Oferta dla dzieci**

- ~ Dzieci 0-2 lata – 100% zniżki,
- ~ Dzieci 2-10 lat – 50% zniżki

**Menu dla dzieci**

- ~ Serwis I: Rosół z makaronem
- ~ Serwis II: Polędwiczki z kurczaka w panierce kukurydzianej, frytki, surówka.

**Sprzęt i usługi zawarte w cenie przyjęcia**

- ~ Profesjonalna obsługa kelnerska
- ~ Nakrycie i zastawa stołowa
- ~ Brak opłaty korkowej za wniesiony alkohol
- ~ Profesjonalne ekspresy do kawy
- ~ Parking dla gości (w ramach dostępnych miejsc parkingowych obiektu)
- ~ Szatnia
- ~ Dostęp do zielonego ogródka z zadaszonym tarasem
- ~ Czas trwania przyjęcia do 6 godzin z zakończeniem do godziny 22:00 (dodatkowe godziny wyceniane indywidualnie)