

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 od 30 do 46 osób z dużym Cocktail Barem i widokiem na piękny ogród.
- ~ **Sala Bilardowa**, przeznaczona na przyjęcia kameralne od 20 do 30 osób z wyjściem do ogrodu.

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

PRZYJĘCIE FIRMOWE W SALI REMBERTÓW

Dania gorące na stołach szwedzkich (600 g./osobę)

- ~ Zupa krem z pieczonych białych warzyw ze szczypiorkiem
- ~ Befszyki wołowe z duszoną cebulką
- ~ Kotleciki z indyka zapiekane z mozzarellą i pomidorami
- ~ Dorsz pieczony w liściach bananowca
- ~ Makaron penne z cukinią, pomidorami i Parmezanem
- ~ Gratina ziemniaczana ze szpinakiem
- ~ Ziemniaczki opiekane
- ~ Warzywa gotowane na parze

Przystawki na stołach szwedzkich (400 g./osobę)

- ~ Schab po warszawsku z musem chrzanowym
- ~ Indyk z owocami w galarecie
- ~ Wybór mięs pieczonych, kiełbas i pasztetów z warzywami marynowanymi
- ~ Śledź na dwa sposoby – z cebulą i pod pierzyną
- ~ Caprese z pomidorów i mozzarelli z cukinią, skropione sosem z suszonych pomidorów
- ~ Jajka pod majonezem ze szczypiorkiem
- ~ Sałatka grecka z serem feta i oliwkami
- ~ Sałatka z piersią z kurczaka z miodowym sosem vinaigrette
- ~ Wybór bułek bankietowych oraz chlebów wypiekanych na miejscu, Masło

Bufet deserowy (150 g./osobę)

- ~ Ciasta własnego wypieku
- ~ Deserki koktajlowe
- ~ Owoce filetowane

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

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 8 godzin z zakończeniem do godziny 24:00
(dodatkowe godziny wyceniane indywidualnie)

Minimalna płatna liczba uczestników - 20 osób dorosłych

Oferta dostępna od poniedziałku do czwartku

Sprzęt i usługi dodatkowo płatne

- ~ Sala Barowa oraz Bilardowa na wyłączność
- ~ Serwis tortu dostarczonego przez klienta
- ~ Pokrowce na krzesła