

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

## **PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE W SALI REMBERTÓW**

### **I Serwis (250 ml./osobę) (dwie zupy do wyboru)**

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

### **II Serwis (450 g./osobę) (danie 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
  
- ~ Noga kaczki konfitowana z francuskimi ziemniaczkami i buraczkami zasmażanymi (wybór za dopłatą +20 zł)
- ~ Łosoś pieczony marynowany w ziołach z ryżem jaśminowym i brokułami z masłem migdałowym (wybór za dopłatą + 20 zł)

### **Przystawki na półmiskach w stołach (300 g./osobę) – Wersja I**

- ~ 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 bukiecie 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 piersią kurczaka z sosem cesarskim
- ~ Wybór bułeczek bankietowych, oraz chlebów opiekanych na miejscu, masło

**Przystawki na półmiskach w stołach (300 g./osobę) – Wersja II (wybór za dopłatą)**

- ~ Tatar wołowy z dodatkami
- ~ Rostbef sous vide z domowym sosem tatarskim
- ~ Wędzona pierś kaczki z serem Korycińskim i konfiturą z czerwonej cebuli
- ~ Mini ptysie z musem z łososia wędzonego z limonką i kiełkami zielonego groszku
- ~ Krewetki w cieście kokosowym na salsie chilli z owocami
- ~ Pstrąg wędzony ze świeżymi malinami
- ~ Mini falafele z hummusem i dipem tzatziki
- ~ Mini Spring Rolls ze świeżymi warzywami w sosie Korean BBQ
- ~ Sałatka z pieczonego buraka z Gorgonzolą i prażonymi orzeszkami pinii
- ~ Sałatka z wędzoną polędwiczką wieprzową i żurawinowym sosem vinaigrette
- ~ Wybór bułeczek bankietowych, oraz chlebów opiekanych na miejscu, masło

**Bufet deserowy (150 g./osobę)**

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

**Desery dodatkowo płatne**

- ~ Puchar lodowy z bitą śmietaną i owocami
- ~ Fontanna czekoladowa z owocami
- ~ Tort okolicznościowy z kremem śmietankowym i owocami
- ~ Pudełka ozdobne z ciastem na prezent dla gości – pudełko ok. 250 g. ciasta lub pudełko ok. 400 g. ciasta

**Zupy dodatkowo płatne**

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

**Dania kokilkowe dodatkowo płatne**

- ~ 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

**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

**Menu dla dzieci do 10 roku życia (dzieci nie wliczamy w ilość przekąsek na stołach)**

- ~ 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)

Minimalna płatna liczba uczestników - 20 osób dorosłych

**Sprzęt i usługi dodatkowo płatne**

- ~ Sala Barowa oraz Bilardowa na wyłączność
- ~ Serwis tortu dostarczonego przez klienta
- ~ Pokrowce na krzesła
- ~ Zamek dmuchany
- ~ Animatorzy dla dzieci z gadżetami
- ~ Dekoracje kwiatowe i balonowe