

Szanowni Państwo,

Bardzo dziękujemy za zainteresowanie naszą ofertą.

Sala Rembertów – to doskonałe miejsce do celebracji wyjątkowych momentów życia, do których z całą pewnością należy bal maturalny.

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.

Uniwersalne wnętrza Sali Rembertów idealnie nadają się do aranżacji wybranego tematu przewodniego.

Nasza największa **Sala Kolumnowa** pomieści od 80 do ponad 250 osób, zostawiając miejsce na 100 m² parkietu.

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

STUDNIÓWKA W SALI REMBERTÓW

DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW DO STOŁÓW

I Serwis (2 zupy do wyboru)

- ~ Rosół tradycyjny z makaronem
- ~ Krem pieczarkowy na winie z grzankami

II Serwis (danie główne – serwowane zaraz po zupie)

- ~ Pierś z kurczaka faszerowana mozzarellą i pomidorami z opiekanymi ziemniaczkami i bukietem zielonych warzyw gotowanych na parze

III Serwis

- ~ Potrawka z kurczaka duszonego w pomidorach z warzywami

Przystawki na półmiskach na stołach

- ~ Paszтет z kaczki z konfiturą z gruszki i żurawiny
- ~ Rostbef sous vide na kremowym musie Dijon
- ~ Indyk z owocami
- ~ Tortille meksykańskie z kurczakiem, warzywami i świeżą kolendrą
- ~ Łosoś sous vide pod galareta
- ~ Chrupiące krewetki na sałatce z grillowanego mango i chilli
- ~ Dorsz chrupiący na bukietcie sałat z cytrusami
- ~ Caprese z pomidorów i mozzarelli w płaszczu z cukinii skropione sosem z suszonych pomidorów
- ~ Souvlaki z grillowanego sera haloumi i suszonych pomidorów
- ~ Sałatka hawajska z szynki i ananasa
- ~ Sałatka szopska z tartym serem bałkańskim
- ~ Sałatka z grillowanym kurczakiem i sosem cesarskim
- ~ Wybór bułek bankietowych i chlebów wypiekanych na miejscu, masło

Bufet deserowy

- ~ Ciasto czekoladowe
- ~ Domowy sernik
- ~ Tradycyjna szarlotka
- ~ Ciasto Raffaello
- ~ Mini Panna Cotta
- ~ Mini Tiramisu
- ~ Owoce w cytrusowej galaretkie
- ~ Sałatka owocowa

Napoje na stołach bez ograniczeń podczas trwania przyjęcia

- ~ Soki owocowe 100%
- ~ Napoje gazowane (produkty Coca Cola)
- ~ Woda mineralna z cytryną

Napoje gorące bez ograniczeń podczas trwania przyjęcia

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

Sprzęt i dodatkowe usługi zawarte w cenie

- ~ Profesjonalna obsługa kelnerska
- ~ Nakrycie i zastawa stołowa
- ~ Pokrowce na krzesła
- ~ Profesjonalne ekspresy do kawy
- ~ Dostęp do zielonego ogrodu
- ~ Parking dla gości
- ~ Szatnia
- ~ Zadaszona palarnia (na zewnątrz budynku)

Zapewniamy cały obiekt na wyłączność (przy przyjęciach powyżej 150 osób) Salę Kolumnową, oraz przyległe do niej Salę Barową i Bilardową.

Dla kadry pedagogicznej przygotowaliśmy specjalną ofertę – rabat 50%.