

Sale konferencyjne i eventowe

SALA lux d.

wymiary (m) (szer x dług)	układ teatralny	układ szkolny	układ podkowa	układ bankietowy
10 x 10	60 os	36 os	40 os	60 os

dostęp do światła dziennego,
klimatyzacja, rzutnik i projektor,
nagłośnienie i mikrofon

1 godzina - **199 zł**
5 godzin - **899 zł**
8 godzin - **1299 zł**

dostęp do światła dziennego,
klimatyzacja, wieża

1 godzina - **129 zł**
5 godzin - **699 zł**
8 godzin - **999 zł**

SALA lux m.

wymiary (m) (szer x dług)	układ teatralny	układ szkolny	układ podkowa	układ bankietowy
3x20	30 os	12 os	12 os	20 os

klimatyzacja, rzutnik, projektor,
nagłośnienie i mikrofon, TV

SALA abc

wymiary (m) (szer x dług)	układ teatralny	układ szkolny	układ podkowa	układ bankietowy
9x20	140 os	80 os	100 os	100 os

1 godzina - **299 zł**
5 godzin - **1499 zł**
8 godzin - **1799 zł**

klimatyzacja, rzutnik, projektor,
nagłośnienie i mikrofon, TV

1 godzina - **229 zł**
5 godzin - **1199 zł**
8 godzin - **1499 zł**

SALA a

wymiary (m) (szer x dług)	układ teatralny	układ szkolny	układ podkowa	układ bankietowy
6x20	100 os	48 os	70 os	80 os

Sale konferencyjne i eventowe

SALA bc

klimatyzacja, rzutnik, projektor,
nagłośnienie i mikrofon, TV

wymiary (m) (szer x dług)	układ teatralny	układ szkolny	układ podkowa	układ bankietowy
6x10	50 os	20 os	32 os	40 os

1 godzina - **159 zł**

5 godzin - **799 zł**

8 godzin - **1199 zł**

klimatyzacja, TV, wieża,

SALA vip

1 godzina - **129 zł**

5 godzin - **699 zł**

8 godzin - **999 zł**

wymiary (m) (szer x dług)	układ teatralny	układ szkolny	układ podkowa	układ bankietowy
4x10	30 os	10 os	12 os	20 os

SALA d

klimatyzacja, TV, wieża

wymiary (m) (szer x dług)	układ teatralny	układ szkolny	układ podkowa	układ bankietowy
5x8	20 os	10 os	15 os	20 os

1 godzina - **99 zł**

5 godzin - **499 zł**

8 godzin - **799 zł**

klimatyzacja, nagłośnienie,
mikrofon, TV, antresola, bar

SALA modern

1 godzina - **259 zł**

5 godzin - **1299 zł**

8 godzin - **1599 zł**

wymiary (m) (szer x dług)	układ teatralny	układ szkolny	układ podkowa	układ bankietowy
6x20	100 os	48 os	70 os	80 os

Przerwy kawowe

I. standard

kawa, mleko, wybór herbat, woda mineralna, soki owocowe, owoce

stała - **39 zł**

ciągła - **49 zł**

III. europejska

kawa, mleko, wybór herbat, woda mineralna, soki owocowe, ciasta domowe 2 rodzaje (100g/os.), 2 szt/os słone ciasteczka z ciasta francuskiego

stała - **79 zł**

ciągła - **89 zł**

V. centrum

kawa, mleko, wybór herbat, woda mineralna, soki owocowe, kanapki 2szt/os, owoce krojone, croissanty 1szt/os, mini talarki z nadzieniem wegańskim, ciasteczka z ciasta francuskiego ze słonym nadzieniem 2szt/os

stała - **199 zł**

ciągła - **129 zł**

II. express

kawa, mleko, wybór herbat, woda mineralna, soki owocowe, ciasteczka koktajlowe, mini deserek

min. 10 os.

stała - **69 zł**

ciągła - **79 zł**

IV. premium

kawa, mleko, wybór herbat, woda mineralna, soki owocowe, kanapki 2 szt/os, orzeszki, paluszki, mini ciasteczka z nadzieniem słodkim 2 szt/os, owoce

stała - **99 zł**

ciągła - **109 zł**

Na specjalne życzenie nasz szef kuchni przygotuje opcje przerw kawowych wegańskich, wegetariańskich oraz bezglutenowych.

Mini deserki do wyboru:

- Mus z białej czekolady z jeżyną
- Panna cotta
- Tiramisu
- Krem czekoladowy z coulis z malin
- Mus mango marakuja

lunch

w formie serwowanej - min. 10 os

I.

109 zł/os

Zupa

- Bulion z palonek kapusty włoskiej/ kluseczki

Danie główne

- Filet z kurczaka w sosie z suszonych pomidorów/ pieczone ziemniaki/ sałata z dressingiem cytrusowym

Deser

- Szarlotka

III.

169 zł/os

Przystawka

- Plastry rostbefu/ brusznicą

Zupa

- Wędzona zupa porowa/ jarmuż

Danie główne

- Policzki wołowe/ sos z czerwonego wina/ puree selerowe/ bimi z oliwą truflową

Deser

- Beza z owocami

II.

139 zł/os

Przystawka

- Mozzarella z pesto/ kruszonka maślano tymiankowa

Zupa

- Krem z białych warzyw/ oliwa bazyliowa

Danie główne

- Pieczeń wieprzowa marynowana w kminku z esencjonalnym sosem/ ziemniaki z masłem i koprem/ sałata z buraka

Deser

- Sernik z coulis malinowym

Dania ciepłe:

- Schab marynowany w trawie żubrowej/ puree ziemniaczane/ karmelizowana marchewka – **38 zł/os**
- Ragout z jelenia/ placek ziemniaczany/ kwaśna śmietana – **46 zł/os**
- Filet z pstrąga/ sos gorgonzola/ julienne warzywny – **44 zł/os**
- Polędwiczki drobiowe/ sery podpuszczkowe/ sos śliwkowy z brandy/ pieczone ziemniaki – **42 zł/os**
- Żurek tradycyjny/ biała kiełbasa/ jajko – **34 zł/os**
- Barszcz czerwony z pasztecikiem – **28 zł/os**

lunch

I.

149 zł/ os

w formie bufetowej - min. 10 os

Zupa

- Bulion z palonej kapusty włoskiej/ kluseczki
- Krem imbirowy

Danie główne (dwa do wyboru)

- Filet z kurczaka z sosem z suszonych pomidorów
- Pieczeń wieprzowa z esencjonalnym sosem
- Wegański bogracz

Dodatki

- Ziemniaki opiekane
- Ryż z curry
- Warzywa w paprykowej marynacie
- Sałaty z dressingiem cytrusowym

Deser

- Szarlotka
- Panna cotta

III.

189 zł/ os

Przystawka

- Tatar z czerwonych warzyw
- Mozzarella z pesto

Zupa

- Francuska zupa cebulowa
- Krem pomidorowy z pieczoną papryką

Danie główne (dwa do wyboru)

- Policzki wołowe z sosem z czerwonego wina
- Ragout z jelenia
- Bakłażan z pieczarkami i suszonymi pomidorami

Dodatki

- Pieczone ziemniaki
- Kopytka z masłem szałwiowym
- Karmelizowane plastry buraka
- Sałata francuska

Deser

- Beza z owocami i kremem mascarpone
- Mus mango - marakuja

II.

169 zł/ os

Zupa

- Wędzona zupa porowa/ bagietka
- Krem z białych warzyw/ oliwa pietruszkowa

Danie główne (dwa do wyboru)

- Filet z kurczaka z sosem camembert
- Steki wieprzowe po tajsku
- Penne all' arabiata

Dodatki

- Puree ziemniaczane
- Ryż z kurkumą
- Warzywa w ziołach
- Szpinak z dressingiem mandarynkowym

Deser

- Sernik
- Tiramisu

Na specjalne życzenie nasz szef kuchni przygotowuje opcje posiłków wegańskich, wegetariańskich oraz bezglutenowych.