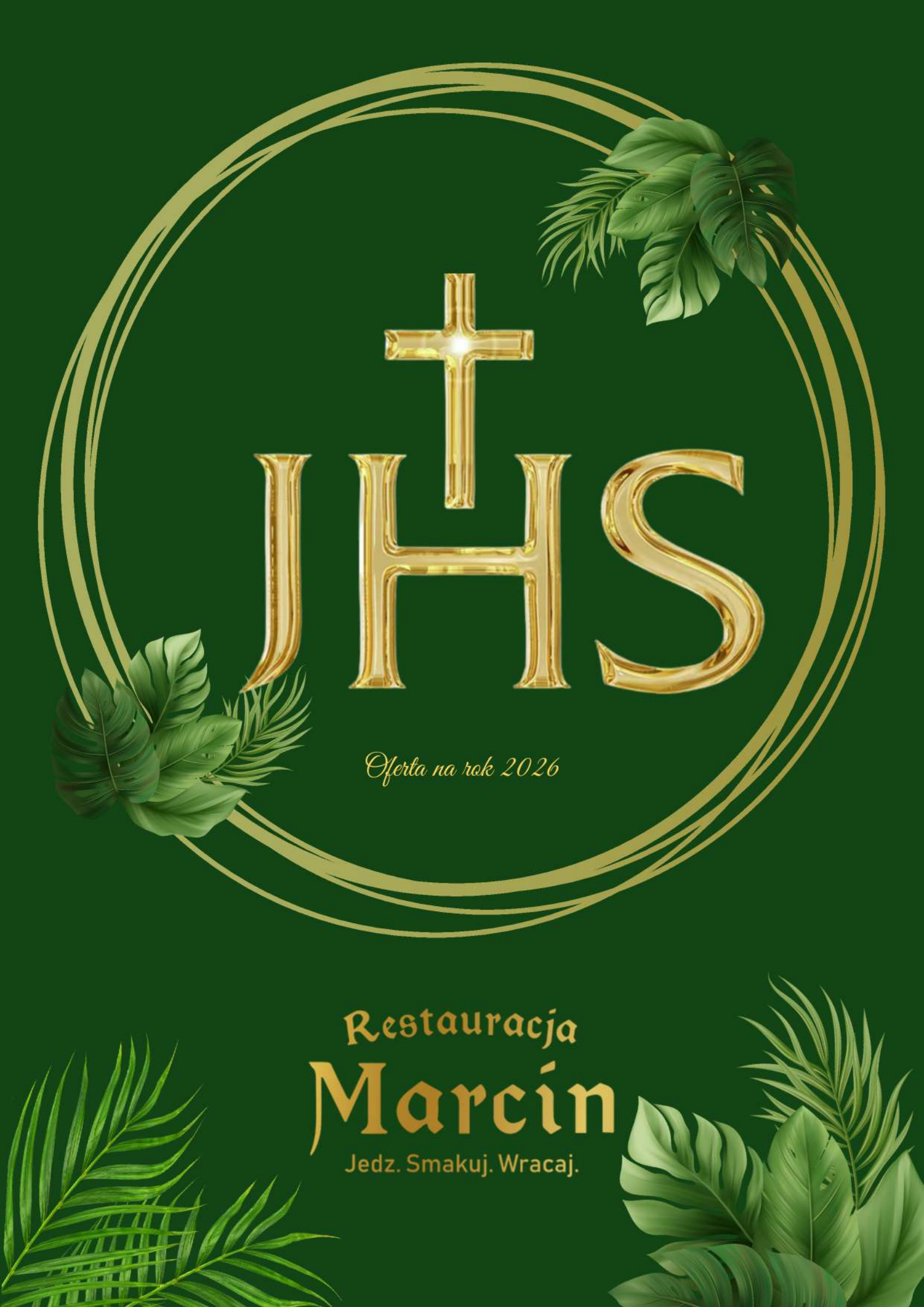




IHS

Oferta na rok 2026

Restauracja
Marcin

Jedz. Smakuj. Wracaj.

Informacje :



-Podane gramatury są gramaturami liczonymi na osobę.
-Podana oferta jest propozycją restauracji, można ją modyfikować wedle własnego uznania.
-Wartość menu cenowo może ulec zmianie w oparciu o wprowadzenie modyfikacji przez organizatorów przyjęcia.

-Dodatkowe opłaty:

-Do podanej oferty dodatkowo doliczane zostają napoje, ciasta oraz tort.

*Za dostarczenie własnego tortu zostaje pobrana opłata serwisowa 3.00,- za osobę.

*Za wynajem sali restauracyjnej na wyłączność

2 000.00,- (dwa tysiące złotych 00/100), jeśli liczba gości nie przekracza 50 osób dorosłych.

*Za wynajem sali bankietowej:

500.00,- jeśli liczba gości nie przekracza 15 osób dorosłych- przy wyborze menu okolicznościowego.

800.00,- jeśli liczba gości nie przekracza 20 osób- menu wybierane z karty codziennej.

-Gwarancją rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości:

200.00,- (dwieście złotych 00/100) przyjęcia okolicznościowe oraz cateringi.



Posiadamy 3 klimatyzowane sale:

-Restauracyjna (parter) mieszcząca 100 osób.

-Bankietowa (parter) mieszcząca 40 osób.

-Kameralna (piętro) mieszcząca 22 osoby.

-Kącik zabaw dla dzieci wraz z "pokojem matki i dziecka".

-Taras ogólnodostępny dla wszystkich Gości wraz z placem zabaw.



Darmowe wi-fi



Bezpłatny parking



Toaleta dla
niepełnosprawnych



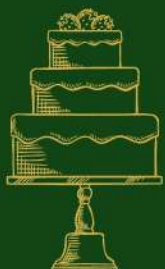
Ścianka komunijna do zdjęć
Zachęcamy do oznaczania
na naszym fanpage:
FB oraz IG
@restauracjamarcin



Napoje doliczane dodatkowo do podanej oferty.
Posiadamy pakiet napoi bez limitu (odrębna oferta).
Napoje wyłącznie w zakresie restauracji.



Piwo oraz wino musujące w zakresie restauracji- płatne dodatkowo.
Pozostałe alkohole w zakresie organizatorów- nie jest pobierana opłata korkowa.
Przyjmujemy tylko alkohole akcyzowe.



Ciasto wyłącznie w zakresie restauracji, która współpracuje
z cukiernią "Jagło" z Żłinic- płatne dodatkowo.
Tort okolicznościowy można dostarczyć we własnym zakresie za okazaniem
dowodu zakupu (paragon lub FV).
Jest możliwość zamówienia tortu przez restaurację, która współpracuje
z cukiernią "Jagło"- płatne dodatkowo.
Nie przyjmujemy domowych wypieków.
Zachęcamy również do skorzystania z naszej oferty słodkiego stołu (odrębna oferta).



Dzieci do 3 lat - GRATIS
Dzieci 4-8 lat - 50% ceny

Mamy dla Państwa przygotowane odrębne menu wegetariańskie, wegańskie
oraz bezglutenowe.



Standardowa dekoracja w cenie menu,
obrusey w różnej gamie kolorystycznej, świece, serwetki
oraz standardowe kompozycje kwiatowe





Menu

ZUPA

Rosół z makaronem (300g)

DANIE GŁÓWNE

Płyta mięs (2.5 kawałka/330g na osobę)

Rolada wieprzowa
Cordon blue z szynką i serem
Schab panierowany
Grillowana polędwiczka
Roladka drobiowa z pieczarkami

Sos pieczeniowy (120g)
Kluski śląskie jasne oraz ciemne (40g)
Kapusta czerwona gotowana (150g)
Bukiet warzyw gotowanych z masłem
brokuł/marchew/kalafior (160g)
Surówka z białej kapusty (120g)

Wartość 130.00,- za osobę

PRZERWA DESEROWA

Napoje gorące: Kawa oraz herbata
(serwowane w termosach bez ograniczeń)

Patera z owocami
Tort i ciasta
(płatne dodatkowo z cukierni "Jaglo" z Żlinic)

Puchar lodowy z gorącym sosem
(płatny dodatkowo 12.00,- za osobę)

Wartość 28.00,- za osobę

ZIMNA PŁYTA
(do wyboru jedna z wymienionych)

59.00,- za osobę

STANDARD :

-Płyta (120g/os.)

*(wędliny, mięsa pieczone,
pasztet w cieście francuskim,
roladki serowe)*

-Galaretki drobiowe 60g (1szt./os.)

-Sałatka jarzynowa (120g)

-Tatar wołowy (1szt./os.)

-Grzanka czosnkowa na ciepło

-Pieczywo z masłem

59.00,- za osobę

W NOWOCZESNYM WYDANIU

-Box imprezowy

*(paluchy z ciasta francuskiego,
sos czosnkowy, ślimaki z ciasta francuskiego
z pieczarkami i serem,
tortille z kurczakiem, mini burgery,
mini nagętsy)*

-Precle bankietowe (1szt./os.)

-Bukiet sałat z kiełkami i pestkami dyni (100g)

-Sałatka makaronowa
z suszonymi pomidorami (120g/os.)

KOLACJA MIĘSNA

86.00,- za osobę

PŁYTA MIĘS

(1.5 kawałka/200g na osobę)

Medaliony ze schabu w sosie grzybowym

Filet w chrupiącej panierce

Kieszka drobiowa nadziewana fetą i szpinakiem

Koperta ze schabu z pomidorem serem i pietruszką

Frytki z ketchupem (150g)

Ziemniaki puree (150g)

Sałatka z kapusty pekińskiej z prażonym słonecznikiem (100g)

Fasolka szparagowa z bułką tartą (100g)

LUB

KOLACJA

22.00,- za osobę

(jedna z wymienionych do wyboru)

Barszcz z krokietem (250g/170g- 1szt./os.)

Barszcz z pasztecikami z ciasta francuskiego (250g/100g- 1szt./os.)

Bogracz z bułeczką bankietową (250g)