



Przyjęcie okolicznościowe

Oferta obowiązuje do 30 czerwca 2026 roku

Jedz. Smakuj. Wracaj.



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 zmian przez organizatorów przyjęcia.

-Dodatkowe opłaty:

- *Za dostarczenie własnego tortu zostaje pobrana opłata serwisowa 3.00,- za osobę.
- *Za wynajem sali restauracyjnej:
z orkiestrą lub DJ 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.
- 500.00,- (pięćset złotych 00/100) przyjęcia organizowane z orkiestrą lub DJ.



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



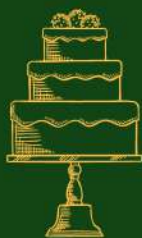
Ścianka kwiatowa do zdjęć



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 PV).
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,
obrusy w różnej gamie kolorystycznej świece, serwetki.
Dekoracje kwiatowe dodatkowo płatne.

Restauracja
Marcin
Jedz. Smakuj. Wracaj.

46-022 Zawada,
ul. Oleska 43

77 474 00 17

restauracjamarcin@interia.pl





Menu

ZUPA

Rosół z makaronem (300g)

DANIE ZASADNICZE

Płyta mięs (2.5 kawałka/330g na osobę)

Rolada wieprzowa

Kotlet schabowy

Devolay z szynką i serem

Roladka drobiowa z warzywami

Sakwa wieprzowa z grzybami

Sos pieczeniowy (120g)

Kluski śląskie jasne i ciemne (40g)

Kapusta czerwona gotowana (150g)

Bukiet warzyw gotowanych w sosie

śmietanowo-ziołowym (160g)

Surówka z białej kapusty (120g)

PRZERWA DESEROWA

Napoje gorące: Kawa oraz herbata

(serwowana w termosach bez ograniczeń)

Deser: Puchar lodowy lub patera z owocami

(do wyboru jeden z wymienionych)

Tort i ciasta

(płatne dodatkowo z cukierni "JAGLO" z Żłinic)

Wartość menu za osobę 132.00,-

ZIMNA PŁYTA
(do wyboru jedna z wymienionych)

62.00,- za osobę

STANDARD:

-Płyta (120g/os.)
*(wędliny, roladki serowe, mięsa pieczone,
pasztet w cieście francuskim)*

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

-Pieczywo z masłem (100g)

-Grzanka czosnkowa (80g)

-Tatar wołowy (50g)

-Sałatka ziemniaczana (120g)

W NOWOCZENYM WYDANIU:

-Box imprezowy (180g/os.)
*(paluchy z ciasta francuskiego, sos czosnkowy, ślimaki
z ciasta francuskiego z pieczarkami
i serem, tortille z kurczakiem, mini burgery)*

-Kanapeczki koktajlowe (2szt./os.)

-Pieczarki z musem ziołowym (1szt./os.)

-Muszle makaronowe z sałatką (1szt./os)

-Bukiet sałat

kiełki/ pestki dyni oraz sosem winegret (100g)

KOLACJA I
(Serwowana półmiskowo w stole zasiadany m)

74.00,- za osobę

(1.5 kawałka mięsa/200g na osobę)

Polędwiczki w sosie kurkowym
Roladka wieprzowa serowo-czosnkowa
Szaszłyki drobiowe
Kieszzeń ze szpinakiem i serem feta

Frytki z ketchupem (150g)
Puree ziemniaczane (150g)
Kapusta pekińska z prażonym słonecznikiem (100g)
Sałatka z makaronem i suszonymi pomidorami (120g)

KOLACJA II
*Serwowana półmiskowo w stole zasiadany m
Jedna z wymienionych do wyboru*

22.00,- za osobę

Barszcz (250g) z krokietem (1 szt.170g/os.)
Bogracz z kluseczkami i bułeczkami bankietowymi (250g)