

Wigilia firmowa

w restauracji lub w Twojej firmie

Jedz. Smakuj. Celebruj.



Restauracja
Marcin
Jedz. Smakuj. Wracaj.

Informacje:

Podana oferta jest propozycją restauracji, można ją modyfikować wedle własnego uznania.

Propozycja menu cenowo może ulec zmianie w oparciu o wprowadzone zmiany.

Do podanej oferty dodatkowo doliczane zostają napoje oraz ciasta.

-Dodatkowe opłaty:

*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 wigilijnego.

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)

Wynajem sali:

obiad, przerwa deserowa - 4 godziny

obiad, przerwa deserowa, zimna płyta - 7 godzin

obiad, przerwa deserowa, zimna płyta, kolacja - 9 godzin

* Za każdą rozpoczętą kolejną godzinę naliczona zostanie opłata za przedłużenie najmu miejsca rezerwacyjnego w Restauracji o wartości 350,00 zł brutto.



Posiadamy 3 klimatyzowane sale:

-Restauracyjna (parter) mieszcząca 100 osób,

-Bankietowa (parter) mieszcząca 40 osób,

-Kameralna (piętro) mieszcząca 22 osoby,



Darmowe wi-fi



Bezpłatny parking



Toaleta dla niepełnosprawnych



Ścianka kwiatowa do zdjęć



Napoje doliczane dodatkowo do podanej oferty.

Posiadamy pakiet napoi bez limitu.

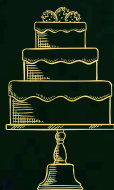
Napoje wyłącznie w zakresie restauracji.

Piwo w zakresie restauracji.

Pozostałe alkohole we własnym zakresie- nie jest pobierana opłata korkowa.

Przyjmujemy tylko alkohole akcyzowe.

Możliwość zakupu alkoholu w restauracji.



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.



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



Standardowa dekoracja w cenie menu
obrusy w różnej gamie kolorystycznej, świece, serwetki.
Standardowe dekoracje kwiatowe dodatkowo płatne

Restauracja
Marcin
Jedz. Smakuj. Wracaj.



restauracjamarcin@interia.pl



social media

46-022 Zawada,
ul. Oleska 43



77 474 00 17

Tradycyjne Menu Wigilijne

Serwowane półmiskowo

Propozycja 1

Zupa

Barszcz z uszkami

Danie główne

Płyta mięs (2 kawałki/os. 240g):

Dorsz duszony z warzywami

Sakwa wieprzowa z grzybami

Filet z łososia grillowany

Pieczeń z indyka w sosie własnym

Dodatki:

Kopytka gotowane

Puree ziemniaczane

Kapusta kiszona z grzybami

Pierogi z kapustą i grzybami

Surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem

Sos grzybowy

Przerwa deserowa

Kawa oraz herbata (serwowane w termosach)

Ciasto z cukierni "Jagło":

piernik świąteczny, jabłecznik, strucla makowa
(dodatkowa opłata)

Wartość menu 165,- / osoba

Zimna płyta:

Płyta standard (120g):

(wędliny, mięsa pieczone, pasztet w cieście francuskim)

dodatkowo:

Galaretki drobiowe

Śledzie w śmietanie

Śledzie po węgiersku

Ryba po grecku

Pieczyno z masłem

Kolacja

Krem kurkowy podany z groszkiem ptysiowym

Wartość kolacji 25,-/os

Napoje zimne doliczane dodatkowo
(odrębna oferta)

Wartość zimnej płyty 69,-/os

Menu Wigilijne w nowoczesnym wydaniu- Propozycja 2

Serwowane półmiskowo

Zupa krem z grzybów leśnych z grzankami

Danie główne

Płyta mięs (2 kawałki/os. 240g):

Półdzwiczka wieprzowa z musem grzybowym

Filet z karpi duszony w maśle rozmarynowym

Dorsz w sosie borowikowym

Rolada z indyka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami

Dodatki:

Makaron świderki z łososiem i szpinakiem

Talarki ziemniaczane z ziołami

Pierogi z kapustą i grzybami

Surówka z kiszonej kapusty z papryką

Bukiet sałat z sosem winegret

Przerwa deserowa

Kawa oraz herbata (serwowana w termosach)

Ciasto z cukierni "Jagło" :

piernik świąteczny, jabłecznik i strucla makowa
(dodatkowa opłata)

lub

Słodki stół z cukierni "Domek z Piernika"
(dodatkowa opłata)

Wartość menu za osobę 182,-

Zimna płyta:

Kolacja

Box Delux

(bruschetta, mini burger, mini pizza, croissant, bułeczka Bao,
tortilla zapiekana, krewetki w panko z salsą)

Barszcz z pasztecikami z ciasta francuskiego
z kapustą i grzybami (1szt./os.)

dodatkowo:

Salatka z pieczonego buraka z orzechami

Ryba po grecku

Wartość kolacji 24,-/os.

Wartość zimnej płyty 74,-/os.

Napoje zimne doliczane dodatkowo
(odrębna oferta)

Oferta wigilijna

(serwowane porcjowo)

Propozycja 3

Przystawka

Carpaccio z buraka 30,00 zł

rukola/ ser feta/ orzeszki piniowe

Zupa

(jedna z wymienionych do wyboru)

Krem kurkowy z groszkiem ptysiowym 25,00 zł

Barszcz z uszkami 20,00 zł

Danie główne

(jedno z wymienionych do wyboru)

Duszona polędwiczka wieprzowa 80,00 zł

sos dyniowo- rydzowy/ kopytka gotowane/
karmelizowane buraki z przyprawą korzenną

Panierowana polędwica z dorsza 64,00 zł

purée ziemniaczane/surówka z kiszonej kapusty

Przerwa deserowa

Kawa oraz herbata (serwowana w termosach)

Ciasto z cukierni "Jagło" :

lub

Słodki stół z cukierni "Domek z Piernika"

piernik świąteczny, jabłecznik i strucla makowa
(dodatkowa opłata)

(dodatkowa opłata)

Zimna płyta

(jedna z opcji do wyboru)

Płyta standard (120g) 69,00 zł/ os.:

(wędliny, mięsa pieczone, pasztet w cieście francuskim)

BOX DELUXE (200g) 77,00 zł/ os.:

(bruschetta, mini burger, mini pizza, croissant,
bułeczka Bao, tortilla zapiekana,
krewetki w panko z salsa)

dodatkowo:

Galaretki drobiowe

Śledzie w śmietanie

Śledzie po węgiersku

Ryba po grecku

Pieczyno z masłem

dodatkowo:

Salatka makaronowa z pesto i burrata

Ryba po grecku

Napoje zimne doliczane dodatkowo (odrębna oferta)