



## PRZYJECIA OKOLICZNOŚCIOWE W PAŁACU CHOJNATA

### Pałacowe przyjęcia

Nasze wieloletnie doświadczenie w organizacji imprez okolicznościowych sprawia, iż stały się one naszą specjalizacją. Oprócz szerokiego i wykwintnego wachlarza potraw zapewniamy staranną aranżację stołu, wnętrza i niepowtarzalne wnętrza. Wykwalifikowany i doświadczony personel zagwarantuje powodzenie każdego spotkania.

### Oferta basic - 155 zł/os.

Czas trwania uroczystości - do 4 godzin.

#### PRZYSTAWKA *do wyboru*

- Carpaccio z buraka serwowane z kroplą sosu balsamicznego
- Placuszki z cukinii podawane z delikatnym serowym musem i wędzonym łososiem

#### ZUPA *do wyboru*

- Złocisty rosół z domowym makaronem i szczyptą świeżej pietruszki
- Pałacowy rem z jabłek z suszonymi pomidorami i serem feta

#### DANIE GŁÓWNE *serwowane na półmisku*

- Konfitowana kaczka marynowana w ziołach podana z sosem wiśniowym
- Stek z karkówki w delikatnym sosie chrzanowym
- Ziemniaki z masłem
- Kluski śląskie
- Bukiet surówek

#### MENU DLA DZIECI

- Domowy rosół z makaronem
- Polędwiczki panierowane z kurczaka frytkami i surówką z marchewki

#### SŁODKI STÓŁ

- Cztery rodzaje ciast i deserów z pałacowej cukierni
- Filetowane owoce

#### PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

- Woda
- Pałacowa lemoniada
- Napoje gorące: kawa i herbata

### Oferta premium - 185 zł/os.

- Oferta basic rozszerzona o zimne przekąski
- Czas trwania uroczystości do 4 godzin
- Napoje gazowane butelka 0,2l: Pepsi, Mirinda, 7up, Tonic

#### BUFET ZIMNY

- Deska wyrobów z pałacowej spiżarni: wędzonki, pieczywo, paszety rolady
- Stripsy z kurczaka serwowane z dipem czosnkowym
- Schab po warszawsku pod delikatną galareta
- Śledź w dwóch odstonach
- Roladki z marynowanej cukinii z fetą i suszonymi pomidorami
- Sałatka grecka
- Pieczywo / masło

### Oferta premium - 215 zł/os.

- Oferta basic i premium
- Czas trwania uroczystości do 6 godzin
- Możliwość rozszerzenia oferty o open bar
- Dodatkowe danie gorące



# PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE W PAŁACU CHOJNATA

## **DODATKOWE DANIE GORĄCE:**

- De volaille z masłem ziołowym z masłem i puree ziemniaczanym
- Żeberka w sosie morelowym z pieczonymi ziemniakami
- Barszcz czerwony z pierogami mięsnymi

## **Warunki rezerwacji**

Warunkiem potwierdzenia rezerwacji jest podpisanie umowy oraz wpłacenie zadatku w wysokości 30% określonej w umowie wartości zamówienia w terminie 5 dni od jej podpisania przez obydwie strony.

## **Opcje dodatkowe**

- Rezerwacja miejsca na wyłączność
- Dekoracje sali
- Dekoracje stołów
- Animacje dziecięce
- Tort z Pałacowej Cukierni 21zł/osoby
- Opłata za wniesienie i wyserwowanie własnego tortu 150 zł
- Słodki upominek 23zł/osoby
- Dedykowane ceny alkoholu
- Open bar
- Opłata korkowa 30 zł/osoby dorosłej
- Dodatkowe stoły tematyczne: włoski, francuski, regionalny
- Sprzęt nagłaśniający
- Usługa barmańska
- Usługa DJ
- Fontanna czekoladowa 400zł.

## **Szczegóły oferty**

- Czas serwowania bufetu trwa 4 godziny od momentu rozpoczęcia przyjęcia
- Dzieci w wieku 5 -12 lat obowiązuje zniżka 50% od ceny podstawowej
- Dzieci w wieku do 4 lat uczestniczą w przyjęciu bezpłatnie

## **Notatki**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....