PLAC HALLERA

menu okolicznościowe

MENU I

ZUPA
Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE
Pierś z kurczaka w sosie z musztardy Dijon
Puree ziemniaczane
Mix sałat w sosie winegret

NA ZIMNO
Deska mięs pieczonych:
Galantyna z kurczaka
Karkówka w ziołach
Rolada ze schabu
Sałatka jarzynowa
Świeżo krojone warzywa z dipem śmietanowym
Grillowane warzywa z oliwą bazyliową
Pieczywo, masło

NA SŁODKO
Sernik z czekoladą

Cena za osobę 180,00 zł
+10% serwisu kelnerskiego

PLAC HALLERA

MENU II

ZUPA
Krem z białych warzyw z oliwą truflową

DANIE GŁÓWNE
Schab pieczony w sosie własnym
Puree gorczycowe
Glazurowane buraki

NA ZIMNO
Deska mięs pieczonych:
Galantyna z kurczaka
Karkówka w ziołach
Rolada ze schabu
Śledź w śmietanie z jabłkiem
Tatar ze śledzia
Sałatka ze świeżych warzyw i fety
z sosem winegret
Sałatka jarzynowa
Domowe marynaty
Świeżo krojone warzywa z dipem śmietanowym
Pieczywo, masło

NA SŁODKO
Patera ciast: sernik, jabłecznik, ciasto drożdżowe
z owocami

Cena za osobę 192,00 zł
+ 10% serwisu kelnerskiego

PLAC HALLERA

MENU III

ZUPA
Zupa z grzybów leśnych z crème fraîche

DANIE GŁÓWNE
Połówka kaczki z wytrawnym sosem śliwkowym
Ziemniaki puree
Modra kapusta

NA ZIMNO
Deska mięs pieczonych:
Galantyna z kurczaka
Karkówka w ziołach
Rolada ze schabu
Śledź w śmietanie z jabłkiem
Tatar wołowy
Pasztet pieczony z żurawiną
Grillowane warzywa z pesto
Sałatka ze świeżych warzyw i fety
z sosem winegret
Sałatka z brokułów, szynki, sera i rzodkiewki
z jogurtowym dressingiem
Pikle i marynaty
Pieczywo, masło

NA SŁODKO
Patera ciast i owoców sezonowych

Cena za osobę 240,00 zł
+ 10% serwisu kelnerskiego

PLAC HALLERA

MENU DZIECIĘCE

ZUPA
Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE
Panierowany filet z kurczaka
Frytki
Mizeria

NA SŁODKO
Lody z bitą śmietaną

Cena za osobę 80,00 zł
+ 10% serwisu kelnerskiego

NAPOJE

Pakiety napojów obowiązują
bez limitu do 4 godzin biesiadowania

SOFT OPEN BAR
Soki owocowe
Pepsi, Mirinda
Woda mineralna gazowana i niegazowana
Kawa, herbata

Cena za osobę 45,00 zł
+ 10% serwisu kelnerskiego

PLAC HALLERA

OPEN BAR I

Wino stołowe białe, czerwone, frizzante
Piwo lane Złote Lwy lub Koźlak
Soki owocowe
Pepsi, Mirinda
Woda mineralna gazowana i niegazowana
Kawa, herbata

Cena za osobę 85,00 zł
+ 10% serwisu kelnerskiego

OPEN BAR II

Wino stołowe białe, czerwone, frizzante
Piwo lane Złote Lwy lub Koźlak
Wódka Wyborowa
Soki owocowe
Pepsi, Mirinda
Woda mineralna gazowana i niegazowana
Kawa, herbata

Cena za osobę 99,00 zł
+ 10% serwisu kelnerskiego

Pakiet bez limitu do 4 godzin biesiadowania

PLAC HALLERA

WARUNKI REZERWACJI

1. Przedstawione zestawy stanowią przykładowe menu, które możemy w pełni dostosować do Państwa potrzeb.
2. Warunkiem potwierdzenia rezerwacji jest wpłacenie zadatku w wysokości 500 zł.
3. Ostateczną liczbę osób należy potwierdzić 72 godziny przed przyjęciem. Po tym terminie, w przypadku zmniejszenia liczby gości, zamawiający zostanie obciążony za wcześniej potwierdzoną liczbę osób.
4. Wszystkie ceny są cenami brutto i zawierają właściwy podatek VAT.
5. Do końcowego rachunku doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.
6. Dzieci do 12. roku życia mogą skorzystać z menu dziecięcego lub menu dla dorosłych z rabatem 50%.

+ 10% serwisu kelnerskiego

