



KONFERENCJA/SZKOLENIE 2022



UL. OLSZTYŃSKA 38, GIETRZWAŁD
tel. 512 34 56 | email: biuro@restauracjasielanka.pl

Wynajem Sali Konferencyjnej/Szkoleniowej

1) Sala kominkowa 240 m²

Koszt wynajmu: 1000 zł/ dzień netto

Ustawienie kinowe do 220 osób

Sala znajduje się na parterze

W cenie: ekran, rzutnik, nagłośnienie, mikrofon

2) Sala barowa 120 m²

Koszt wynajmu: 700 zł/ dzień netto

Ustawienie kinowe do 80 osób

Sala znajduje się na parterze

W cenie: ekran, rzutnik, nagłośnienie, mikrofon

3) Sala górna 200 m²

Koszt wynajmu 900 zł/dzień netto

Ustawienie kinowe do 140 osób

Sala znajduje się na pierwszym piętrze

W cenie: ekran, rzutnik, nagłośnienie, mikrofon

4) Sala dolna 360 m²

Koszt wynajmu 1500 zł/dzień netto

Ustawienie kinowe do 300 osób

Sala znajduje się na parterze

W cenie: ekran, rzutnik, nagłośnienie, mikrofon

Serwis kawowy

1) Serwis kawowy ciągły 45 zł/os. netto

Kawa bez ograniczeń
Herbata bez ograniczeń
Sok jabłkowy
Sok pomarańczowy
Woda niegazowana bez ograniczeń

Babeczki z kremem śmietanowym i owocami
Babeczki z kremem kajmakowym z orzechem włoskim
Rogaliki kruche z marmoladą
Ciasto mocno czekoladowe
Sernik tradycyjny
Tiramisu
Owoce filetowane

2) Serwis kawowy ciągły 25 zł/os. netto

Kawa bez ograniczeń
Herbata bez ograniczeń
Woda niegazowana bez ograniczeń

Rogaliki kruche z marmoladą
Ciasto mocno czekoladowe
Sernik tradycyjny
Owoce filetowane

3) Tartinki i kanapeczki 20 zł/os. netto (4 sztuki/os.) (możliwe domówienie tylko do serwisu kawowego)

Kanapeczka z mięsem pieczonym i ogórkiem
Kanapeczka z serem żółtym i cebulką chutney
Tartinka z łososiem wędzonym i serkiem ziołowym
Tartinka z guacamole i pomodorkiem cherry

Lunch | Kolacja

1) Propozycja I 42 zł/os. netto

Rosół z domowym makaron

Polędwiczka wieprzowa w sosie śmietanowo grzybowym serwowana z puree ziemniaczanym oraz pieczoną sałatką z warzyw korzennych

2) Propozycja II 75 zł/os. netto

Zupa (serwowana indywidualnie)

Rosół z domowym makaronem

Danie główne (serwowane na półmiskach lub podgrzewaczach)

Polędwiczka wieprzowa w sosie śmietanowo grzybowym

Kaczka pieczona podana z gorącymi wiśniami

Sandacz filet serwowany na sosie maślano-cytrynowym

Ziemniaki puree

Pieczone ziemniaki

Warzywa grillowane

Napoje niegazowane

3) Propozycja III 100 zł/os. netto

Zupa (serwowana indywidualnie)

Rosół z domowym makaronem

Danie główne (serwowane na półmiskach lub podgrzewaczach)

Dziczyzna w ciemnym sosie pieczeniowym

Noga z kaczki na modrej kapuście

Sandacz filet serwowany na sosie maślano-cytrynowym

Risotto pachnące ziołami z krewetkami i parmezanem

Ziemniaki puree

Kopytka podsmażone

Warzywa grillowane

Napoje niegazowane