



SALA BALOWA
KAROLINA

Twoje Przyjęcie w Sali Balowej Karolina

*„Serduszko dziecka małe, jak lilia musi być białe,
jak lilia musi być czyste, jak toń wody przejrzyste...
Na pamiątkę Pierwszej Komunii Świętej
wielu obfitych Łask Bożych życzy ...”*

Przyjęcie z okazji Komunii – oferta:

Cena: 150zł / osoba

1. Wynajem Sali Balowej Karolina
 - sala taneczna, na ponad 300 osób
 - zakątek wypoczynkowy
 - ogród oraz monitorowany parking
2. Obsługa
 - kierownik Sali
 - kelnerzy
 - personel sprzątający
3. Pełna klimatyzacja i wentylacja lokalu
4. Czerwony dywan
5. Elementy dekoracyjne stołów (świeczniki, wazony)
6. Menu:
 - 3 posiłki ciepłe
 - 8 przekąsek zimnych
 - ciasta i owoce sezonowe w stołach
 - desery bufetowe
 - deser serwowany
 - bufet kawowo-herbaciany
 - pieczywo
 - napoje gazowane i niegazowane z koncernu Coca-Cola



Załącznik nr 1 - MENU

Zupy - wybieramy 1 zupę (+ rosół):

- Tradycyjny rosół z makaronem z karotką oraz drobiem
- Tradycyjne flaczki po warszawsku
- Satynowy krem pomidorowy z mozzarellą i bazylią
- Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
- Delikatny krem z groszku cukrowego z grzankami i dodatkiem musu pomidorowego
- Gulaszowa po zbójnicku z bukietem mięs i warzyw

I Danie główne - wybieramy 1 danie:

- Polędwiczki w sosie kurkowym
- Eskalopki wieprzowe zapiekane z serem i pieczarkami w sosie pomidorowo-ziołowym
- Eskalopki wieprzowe po włosku z pomidorem i mozzarellą
- Schab w sosie tymiankowym/ rozmarynowym/ pieczeniowym
- Pieczeń wieprzowa w sosie grzybowym
- Pierś z kurczaka faszerowana ze szpinakiem i serkiem w sosie paprykowym
- Karkówka pieczona w sosie własnym
- Grilowana pierś z kurczaka

II Danie główne:

- Szaszłyk drobiowy
- Pierś z kurczaka faszerowana z pomidorem i mozzarella w sosie pesto
- Pierś z kurczaka faszerowana ze szpinakiem i serkiem w sosie paprykowym
- Szaszłyk wieprzowy
- Karkówka pieczona w sosie własnym
- Eskalopki wieprzowe z sosem myśliwskim



Dodatki do dań głównych:

- Warzywa na parze z chrustem
- Fasolka szparagowa z masełkiem
- Brokuł z prażonymi migdałami
- Marchewka baby glazurowana z groszkiem
- Buraczki zasmażane na słodko kwaśno
- Mix sałat z winogretem/ sosem jogurtowym/ dipem czosnkowym

Bukiet surówek: (2 rodzaje)

- Colesław
- Marchewka z chrzanem i rodzynkami
- Marchewka z ananasm
- Seler z rodzynkami
- Młoda kapusta z koperkiem
- Surówka z kwaszonej kapusty z dodatkiem jabłka
- Surówka z buraczków z jabłkiem i cebulką
- Kapusta modra z rodzynkami i brzoskwinia

Dodatki skrobiowe:

- Rozetki ziemniaczane
- Kopytka
- Kluski śląskie,
- Ziemniaki opiekane,
- Frytki
- Ryz kolorowy
- Kasza gryczana



Przekąski Zimne (5 do wyboru):

- Półmisek mięs i wędlin 6 rodzajów
- Śledziki trzy smaki (w oleju, w śmietanie, w pomidorach, w sosie tatarskim, ze śliwką, w sosie balsamicznym lub miodowo musztardowe)
- Mix jaj trzy smaki (w majonezie, z musami: z łososia wędzonego, z tuńczyka, z pieczarki, koperkowym, mięsny oraz pomidorowym)
- Roladki szpinakowe z białym serkiem i wędzonym łososiem
- Szparagi w szynce szwarczwaldzkiej i melonem
- Łosoś w cieście francuskim
- Mini tortille z kurczakiem i sosem bbq
- Tatar wołowy serwowany na paterach

Galarety (1 do wyboru):

- Goloneczki wieprzowe w galarecie
- Schab po warszawsku z musem jajeczna chrzanowym
- Wybór rolad wieprzowych pod delikatnym auszpikiem
- Wachlarz rolad drobiowych

Sałatki (2 do wyboru):

- Grecka z fetą i oliwkami z winegret
- Mix sałat z melonem, mozzarellą i chipsami bekonowymi w sosie włoskim
- Mix sałat z suszonymi pomidorami serkiem valbom w sosie miodowo musztardowym
- Capresse z pomidorami i cukinią w sosie pesto
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Kebabowa
- Sałatka brokułowa z serem i papryka z sosem śmietanowym
- Penne z kabanosem i pomidorkami w sosie chili lub bazyliowym

Desery:

- Gruszka pieczona z lodami waniliowymi z sosem czekoladowym i bitą śmietaną
- Mix lodów z owocami z bitą śmietaną
- Ananas pieczony w miodzie i szampanie z lodami waniliowym i sosem wiśniowym



SALA BALOWA

KAROLINA

Dodatkowe atrakcje:

- Stół wiejski mały do 100os 1200zł
- Łosoś w całości (60-80 porcji) 600zł
- Dodatkowe dekoracje owocowe na bufecie 500zł
- Szkło serów małe 300zł
- Szkło ryb wędzonych duże 700zł (4,5kg)
- Szkło ryb wędzonych małe 400zł (3kg)
- Bufet sałatkowy 550zł
- Tort 50zł/kg

INNE:

- Pokrowce na krzesła: 10zł/szt.
- Barman 500zł

