

Oferta konferencyjna

Oferta obejmuje: wynajęcie sali konferencyjnej, lunch oraz propozycje przerw kawowych.

Sala konferencyjna jest wyposażona w:

- Ekran
- Rzutnik,
- Flipchart
- Internet WI-FI

**Koszt wynajęcia Sali konferencyjnej za jeden dzień
wynosi 600,00 zł netto + 23% VAT**

Propozycje przerw kawowych

Propozycja nr 1

- kawa
- herbata - wybór herbat
- soki owocowe : pomarańczowy, jabłkowy
- woda mineralna (gazowana i niegazowana)
- słodkie przegryzki (ciasteczka kruche)

**Koszt jednorazowego bufetu kawowego
wynosi 10,00 zł + VAT od osoby.**

Propozycja nr 2

- kawa
- herbata - wybór herbat
- soki owocowe : pomarańczowy, jabłkowy
- woda mineralna (gazowaną i niegazowaną)
- słodkie przegryzki (ciasteczka kruche)

**Koszt całodziennego bufetu kawowego
wynosi 25,00 zł + VAT od osoby.**

Propozycja nr 3

- kawa
- herbata - wybór herbat
- soki owocowe : pomarańczowy, jabłkowy
- woda mineralna (gazowaną i niegazowaną)
- słodkie przegryzki (ciasteczka kruche, ciasta domowe)
- patera świeżych sezonowych owoców

**Koszt całodziennego bufetu kawowego
wynosi 35,00 zł + VAT od osoby.**

Propozycje menu na lunch konferencyjny

Menu I

- Deski wędlin pieczonych i wędzonych w Gościńcu
- Deski pasztetów polskich podane z marynatami
- Sałata Szopska z serem feta, świeżym ogórkiem, pomidorem, papryką i oliwkami, z sosem vinegrette
- Barszcz czerwony czysty
- Pierogi z kapustą i grzybami okraszone rumianą cebulką
- Sernik w polewie czekoladowej oprószony płatkami migdałów
- Kompot

**Koszt menu wynosi 70,00 zł netto/osoba
Do końcowego rachunku doliczamy 10% serwisu**

Menu II

- Żurek na zakwasie z chleba razowego, z jajkiem i białą kiełbasą
- Bitki wołowe duszone z cebulą i pieczarkami, podawane z ziemniakami gotowanymi oprószonymi koperkiem, z zasmażanymi buraczkami
- Sernik w polewie czekoladowej oprószony płatkami migdałów
- Kompot

**Koszt menu wynosi 50,00 zł netto/osoba.
Do końcowego rachunku doliczamy 10% serwisu**

Menu III

- Biała polewka „Oycowizna”, przygotowana na kwaśnym mleku, z dodatkiem wędzonego boczku, kurek i świeżego kopru
- Polędwiczki wieprzowe w sosie z sera pleśniowego, podawane z kopytkami i gotowanymi warzywami
- Szarlotka z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną
- Kompot

**Koszt menu wynosi 50,00 zł netto/osoba.
Do końcowego rachunku doliczamy 10% serwisu**

Menu IV

- Rosół z kury z domowym makaronem
- Kotlet schabowy panierowany w jajku i bułce, z gotowanymi ziemniaczkami i zasmażaną kapustą
- Szarlotka z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną
- Kompot

**Koszt menu wynosi 50,00 zł netto/osoba.
Do końcowego rachunku doliczamy 10% serwisu**

Menu V

- Kwaśnica gotowana na wędzonym żeberku
- Zrazy zawijane z ogórkiem kiszonym i boczkiem, podawane z kopytkami i smażonymi buraczkami
- Sernik w polewie czekoladowej oprószony płatkami migdałów
- Kompot

**Koszt menu wynosi 50,00 zł netto/osoba.
Do końcowego rachunku doliczamy 10% serwisu**

Menu VI

- Barszczyk czerwony z kołdunami
- Grillowana siekana cielęcina, przyrządzona na ostro z ziemniakami i warzywami gotowanymi na parze
- Sernik w polewie czekoladowej oprószony płatkami migdałów
- Kompot.

**Koszt menu wynosi 50,00 zł netto/osoba.
Do końcowego rachunku doliczamy 10% serwisu**

Menu VII

- Krem z brokułów z tartym oscypkiem
- Łosoś grillowany w sosie bazyliowym, z dodatkiem ryżu i warzyw gotowanych na parze
- Szarlotka z gałką lodów i bitą śmietaną
- Kompot

**Koszt menu wynosi 60,00 zł netto/osoba.
Do końcowego rachunku doliczamy 10% serwisu**

Menu VIII

- Krem z pomidorów aromatyzowany świeżą bazylią
- Filety z pstrąga w sosie koperkowo - śmietanowym, podawane z ryżem i grillowanymi warzywami
- Sernik w polewie czekoladowej oprószony płatkami migdałów
- Kompot

**Koszt menu wynosi 50,00 zł netto/osoba.
Do końcowego rachunku doliczamy 10% serwisu**