

Impreza okolicznościowa - zabawa.

Nasze pomieszczenia umożliwiają organizację przyjęć od 30 do 100 osób.

1 –sza sala znajduje się we Wrocławiu przy ulicy Hutniczej 49 we Wrocławiu umożliwia organizację przyjęć od 30-70 osób, posiada własny taras oraz parking na terenie zielonym.



2-ga sala znajduje się przy ulicy Długiej/Starogroblowej na terenie ogródków działkowych w malowniczej i spokojnej okolicy. Sala umożliwia organizację przyjęć od 40-100 osób, wyposażona jest w pełny węzeł sanitarny, obszerny parking i teren umożliwiający wystawienie dodatkowo grilla, namiotów.



Dodatkowy koszt, który wynosi 1200 zł znajduje się extra dekoracja Sali, pokrowce i szarfy pod wybrany kolor na krzesła i stoły, balony, pełna obsługa kilkuosobowego zespołu, sprzątanie, opłata za media, ew. namiot. Koszt ten może ulec zmniejszeniu przy organizacji mniejszego przyjęcia, lub rezygnacji z niektórych wyżej wymienionych dodatków.



Cena podanego niżej przykładowego menu skalkulowana jest na 50-70 osób. W przypadku organizacji przyjęć większych lub mniejszych cena uzgadniana jest indywidualnie i może ulec obniżeniu lub podwyższeniu.

Podane menu jest przykładowe i może ulec indywidualnej zmianie dla każdego z Klientów.

Organizator nie pobiera opłat za własny alkohol i potrawy czy ciasta, czyli można zabezpieczyć własne trunki, dodatkowe dania, ciasta, napoje. Planetgastro zapewni Państwu odpowiednie jego zabezpieczenie i podanie do stołów.

Wstępnej rezerwacji dokonuje się telefonicznie, potwierdzenie terminu i rezerwacji następuje poprzez podpisanie umowy i wpłatę 1200 zł zaliczki. Kolejne 1200 zł zaliczki należy wpłacić do 30 dni przed planowaną uroczystością. Pozostałą wartość usługi należy uiścić na 2-3 dni przed planowaną uroczystością podczas ostatecznego spotkania, na którym uzgadniamy ostatecznie liczbę gości, oprawę kolorystyczną, sposób dekoracji Sali i inne szczegóły.

Za dodatkową opłatą wynoszącą od 10 zł/ za osobę organizator extra udekoruje salę żywymi wybranymi kwiatami na stołach jadalnych i stołach typu – Szwed. W standardzie zapewniamy w okresie letnim extra namiot weselny ze stolikiem, lampiony, pochodnie na terenie tarasu. Istnieje możliwość organizacji przyjęcia w plenerze z zapewnieniem grilla, kącika wiejskiego, barku z piwem itd.;



Uwaga ! Klienci, którzy zakupili kupon na portalu Groupon.pl , emitowany w lipcu 2011 roku, zwolnieni są z opłaty dodatkowej 1200 zł, oraz otrzymają 10 % rabat na usługi cateringowe świadczone podczas planowanej imprezy okolicznościowej ! Szczegółów dotyczących zasad promocji Groupon szukaj na naszej Stronie www w zakładce aktualności !



MENU 1

ZIMNE PRYZYSTAWKI W FORMIE BUFETU SZWEDZKIEGO LUB PODANE DO STOŁU NA PÓLMISKACH :

1. Wybór wędlin (100g), mięs pieczonych (50 g), serów (50 g)
2. Babeczki z sałatki jarzynowej (50 g)
3. Sałatka grecka z serem feta i z oliwkami(100 g)
4. Ryba w sosie greckim (100 g)
5. Sałatka śledziowa (dwa rodzaje) (100 g)
6. Zawijanec z boczku z ogórkiem i papryką (100 g)
7. Galantyna drobiowa z warzywami (100 g)
8. Wybór marynat (100 g)
9. Pieczywo i masło
10. Patery z owocami

PODANE OK. GODZ. 21.00

- Pieczone pałki z kurczaka (100 g)

PODANE OK. GODZ. 22.00

- Żurek z pieczywem czosnkowym (200 g)
- Pieczone żeberka (150 g)

PODANY DO STOŁU PO PÓŁNOCY:

- Barszcz czysty z pasztecikiem (250 g)

NAPOJE:

Kawa/ herbata – bez ograniczeń bezpłatnie

Soki owocowe schłodzone – 0,5 litr / osobę (5 różnych smaków) cz. Porzeczką, grejpfrut, pomarańcz, jabłko, sok wieloowocowy

Napoje gazowane – 0,5 litr na osobę (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonik)

Woda mineralna gazowana i niegazowana – 0,5 litra/ osobę,

Zestaw w cenie 89 zł netto / os.

MENU 2

ZIMNE PRYZYSTAWKI W FORMIE BUFETU SZWEDZKIEGO LUB PODANE DO STOŁU NA PÓLMISKACH :

1. Wybór wędlin (100g), mięs pieczonych (100 g), serów (100 g)
2. Babeczki z sałatki jarzynowej (100 g)
3. Sałatka Grecka z oliwkami (100 g)
4. Ryba w sosie greckim (100 g)
5. Sałatka śledziowa (dwa rodzaje) (100 g)
6. Schab w galarecie (100 g)
7. Zestaw zakąskowy ogórki, pomidor, papryka
8. Wybór marynat (100 g)
9. Pieczywo i masło
10. Patery z owocami

PODANE OK. GODZ. 21.00

- Pieczone żeberka z pieczarkami (100 g)
- Pieczywo czosnkowe na ciepło (50 g)

PODANE OK. GODZ. 22.00

- Flaki wołowo-drobiowe (200 g)

PODANY DO STOŁU PO PÓŁNOCY:

- Barszcz czysty z pasztecikiem (250 g)
- Pieczone pałki z kurczaka (100 g)

NAPOJE:

Kawa/ herbata – bez ograniczeń

Soki owocowe – 1 litr / osobę (5 różnych smaków) cz. porzeczka, grejpfrut, pomarańcz, jabłko, sok wieloowocowy – płatne dodatkowo 5 zł / 1litr

Napoje gazowane – 1 litr na osobę (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonik)

Woda mineralna gazowana i niegazowana – 0,5 litra/ osobę,

Zestaw w cenie 99 zł netto /os.

MENU 3

**ZIMNE PRZYSTAWKI W FORMIE BUFETU SZWEDZKIEGO
LUB PODANE DO STOŁU NA PÓLMISKACH :**

1. Wybór wędlin (150 g), mięs pieczonych (100 g) i serów żółtych oraz pleśniowych (100g)
2. Papryka faszerowana (100 g)
3. Sałatka jarzynowa (2 rodzaje)(100 g)
4. Morszczuk w sosie greckim (100 g)
5. Sałatka śledziowa (3 rodzaje) (100 g)
6. Koreczki serowe (50 g)
7. Wybór marynat (100 g)
8. Galantyna drobiowa (150 g)
9. Patery z owocami
10. Sałatka Grecka (100 g)
11. Pieczywo i masło

PODANE OK. GODZ. 20.00

- Bigos z białą kielbasą (200 g)
- Zupa gulaszowa (200 g)

PODANE OK. GODZ. 22.00

- Żurek z pieczywem czosnkowym (200 g)
- Pieczone pałki z kurczaka (100 g)

PODANY DO STOŁU PO PÓŁNOCY:

- Bitki wieprzowe w sosie grzybowym (100 g)
- Barszcz czysty z pasztecikiem mięsnym (250 g)

NAPOJE:

Kawa/ herbata – bez ograniczeń

Soki owocowe – bez ograniczeń (5 różnych smaków)

Napoje gazowane – 1 litr na osobę (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonik)

Woda mineralna gazowana i niegazowana – 0,5 litra/ osobę

Zestaw w cenie 109 zł netto /os.

MENU 4

ZIMNE I CIEPŁE PRZYSTAWKI W FORMIE BUFETU SZWEDZKIEGO LUB PODANE DO STOŁU NA PÓŁMISKACH :

1. Wybór wędlin, kielbas (100 g), mięs pieczonych (100 g) i serów żółtych, pleśniowych i białych (100 g)
2. Galantyna drobiowa (100 g)
3. Befszyk tatarski z tradycyjnymi dodatkami (100 g)
4. Tatar wołowy z jajkiem i dodatkami (100 g)
5. Kurczak pieczony (porcjowany) (100 g)
6. Kotlety mielone (100 g)
7. Łosoś wędzony (100 g)
8. Koreczki śledziowe (100 g)
9. Wariacje śledziowe (śledź po cygańsku, śledź w oleju, śledź w sosie koperkowym) (100g)
10. Wybór marynat (100 g)
11. Sałatka hawajska z wędzonym kurczakiem i ananasem (100 g)
12. Sałatka grecka z serem feta (100 g)
13. Patery z owocami
14. Pieczywo i masło

PODANE OK. GODZ. 20.00

- Boeuf Strogonow (200 g)
- Szaszłyk Drobiowy (100 g)

PODANE OK. GODZ. 22.00

- Żur z pieczywem czosnkowym (200 g)
- Żeberka zapiekane w sosie własnym (150 g)

PODANA DO STOŁU PO PÓŁNOCY:

- Bigos na boczku i kielbasie (200 g)
- Barszcz czerwony z krokietem (250 g)

NAPOJE:

Kawa/ herbata – bez ograniczeń

Soki owocowe – bez ograniczeń (5 różnych smaków)

Napoje gazowane – bez ograniczeń (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonik)

Woda mineralna gazowana i niegazowana – bez ograniczeń

Zestaw w cenie 119 zł netto /os.



Kontakt:

Tel: 517 088 477, 602 890 318

Mail: zamawiam@planetgastro.pl,

Mail: kontakt@planetgastro.pl,