

Oferta Weselna

Nasze pomieszczenia umożliwiają organizację wesel i 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 !

**W menu weselnym stwierdzenie, zapis „bez ograniczeń lub (bez.ogr.*),, oznacza podawanie podczas etapów przyjęcia dania do momentu wyczerpania zapasu danej potrawy. Organizator zastrzega sobie prawo do wydania zamiennika w przypadku nieograniczonego spożycia danej potrawy w porze jej wydawania.*



MENU WESELNE propozycja 1

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą – gratis

Powitanie gości lampką wina musującego – gratis

OBIAD PODANY DO STOŁU :

- Wiejski rosół drobiowy z makaronem domowym (bez. ogr. *)
- Kotlet mielony, nadziewany pieczarkami, kotlet schabowy (1+1szt./os.)
- Kotlet z piersi kurczaka po francusku, szynka w sosie (1+1szt/os.)
- Zestaw surówek (trzy rodzaje do wyboru) (bez.ogr. *)
- Kluski śląskie z dziurką (bez.ogr. *)
- Ziemniaki z wody (bez.ogr. *)
- Sos ciemny i sos pieczarkowy (bez.ogr. *)

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

1. Mix wędlin regionalnych (półmisek 30cm./ 10os.),
2. Mix mięs pieczonych swojskich (półmisek 20cm. / 10os.),
3. Mix 5 rodzajów serów (półmisek 30cm./ 10os)
4. Babeczki z sałatki jarzynowej (1 półmisek / na każde 10os)
5. Sałatka grecka z serem feta i oliwkami (1 półmisek / 10os.)
6. Morszczuk atlantycki w sosie greckim z tartymi pomidorami (1 półmisek / 10os.)
7. Śledź bałtycki w kostce z cebulą w oleju (1 półmisek/ 10os.)
8. Śledź matias w dzwonkach w sosie cygańskim (1 półmisek / 10os.)
9. Boczek wiejski z serem i ogórkiem (1 półmisek / 10os.)
10. Galantyna z piersi kurczaka z warzywami (1 półmisek / 10os.)
11. Zestaw warzyw z domowej spiżarni w zalewie octowej (1 półmisek / 10os.)
12. Pieczywo pszenne i ciemne z piekarni regionalnej + masło osetkowe (bez.ogr. *)
13. Mix owoców południowych na paterach

Dania ciepłe podane do stołu w porze wieczorowo-nocnej

- Pałki z kurczaka w towarzystwie zapiekanych pieczarek (1 półm. / 10os.)
- Żurek staropolski z pszenną pajdą z masłem czosnkowym (bez. ogr. *)
- Pieczone żeberka w sosie miodowo-chrzanowym (1 półmisek / 10os.)
- Barszcz czysty z krokietem domowej roboty (bez. ogr. *)

Kącik kawowo- herbaciany

- Kawa parzona, sypana, 3 rodzaje herbat, mleko, cytryna, dodatki (bez.ogr. *)
- Soki owocowe, 0,5 l/ os., napoje gazowane 0,5/os.



Zestaw w cenie 129 zł/os. (Promocja ! Kącik wiejski z wiejskimi wyrobami dla Klientów organizujących przyjęcie pow. 70 osób tylko 499 zł)

MENU WESELNE propozycja 2

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą – gratis

Powitanie gości lampką wina musującego – gratis

OBIAD PODANY DO STOŁU :

- Wiejski rosół drobiowy z makaronem domowym (bez. ogr. *)
- Kotlet z piersi kurczaka po francusku, rolada wieprzowa (1 szt + 1 szt./os)
- Kotlet schabowy po góralsku, kurczak pieczony (1 szt.+ 1 szt./os)
- Zestaw surówek (trzy rodzaje do wyboru) (bez. org.)
- Ziemniaki z wody (bez. ogr. *)
- Kluski śląskie z dziurką (bez. ogr. *)
- Sos ciemny i sos pieczarkowy (bez.ogr)
- Lody z polewą (2 gałki)

ZIMNE PRZYSTAWKI W FORMIE BUFETU SZWEDZKIEGO

LUB PODANE DO STOŁU NA PÓŁMISKACH :

1. Mix wędlin regionalnych (półmisek 30cm./ 10os.),
2. Mix mięs pieczonych swojskich (półmisek 20cm. / 10os.),
3. Mix 5 rodzajów serów (półmisek 30cm./ 10os)
4. Babeczki z sałatki jarzynowej (1 półmisek/10os.)
5. Sałatka grecka z serem feta i oliwkami (1 półmisek/10os)
6. Morszczuk atlantycki w sosie greckim z tartymi pomidorami (1 półmisek / 10os.)
7. Śledź bałtycki w kostce z cebulą w oleju (1 półmisek/ 10os.)
8. Śledź matias w dzwoneczkach w sosie cygańskim (1 półmisek / 10os.)
9. Schab w galarecie z warzywami (1 półmisek/10os.)
10. Zestaw zakąskowy ogórki, pomidor, papryka (1 półmisek / 10os.)
11. Zestaw warzyw z domowej spiżarni w zalewie octowej (1 półmisek / 10os.)
12. Pieczywo pszenne i ciemne z piekarni regionalnej + masło osetkowe (bez.ogr. *)
13. Mix owoców południowych na paterach

Dania ciepłe podane do stołu w porze wieczorowo-nocnej

- Pieczone żeberka w sosie miodowo-chrzanowym (1 półmisek / 10os.)
- Pieczywo czosnkowe na ciepło (bez.ogr. *)
- Flaki wołowo-drobiowe (bez. ogr. *)
- Barszcz czysty z krokietem domowej roboty (bez. ogr. *)
- Pałki z kurczaka w towarzystwie zapiekanych pieczarek (1 półm. / 10os.)

Kącik kawowo-herbaciany

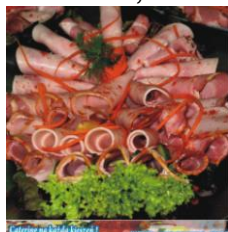
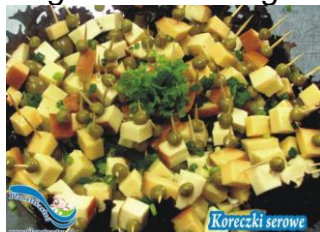
- Kawa parzona, sypana, 3 rodzaje herbat, mleko, cytryna, dodatki (bez.ogr. *)

NAPOJE:

Soki owocowe – 0,5 l/ osobę (5 różnych smaków) cz. porzeczka, grejpfrut, pomarańcz, jabłko, sok wieloowocowy,

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

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



Zestaw w cenie 139 zł/os. (Promocja ! Kącik wiejski z wiejskimi wyrobami dla Klientów organizujących przyjęcie pow. 70 osób tylko 459 zł)

MENU WESELNE propozycja 3

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą – gratis

Powitanie gości lampką wina musującego – gratis

OBIAD PODANY DO STOŁU :

- *Wiejski rosół drobiowy z makaronem domowym (bez. ogr. *)*
- *Rolada z pieczarkami i żółtym serem, indyk pieczony (1 szt. + 1szt. / os.)*
- *Kotlet schabowy z żółtym serem, bitki wieprzowe w pieczarkach (0,5 szt. + 0,5szt. / os.)*
- *Szynka w sosie borowikowym (2szt. / os.)*
- *Zestaw surówek (pięć rodzajów do wyboru) (bez. ogr. *)*
- *Ziemniaki z wody (bez. ogr. *)*
- *Kluski śląskie z dziurką (bez. ogr. *)*
- *Sos ciemny i sos pieczarkowy (bez. ogr. *)*
- *Lody bakaliowe (2 gałki) z bita śmietaną i polewą*

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

1. *Mix wędlin regionalnych (półmisek 30cm./ 10os.),*
2. *Mix mięs pieczonych swojskich (półmisek 20cm. / 10os.),*
3. *Mix 5 rodzajów serów żółte i pleśniowe (półmisek 30cm./ 10os),*
4. *Papryka faszerowana (1 półmisek / 10os.)*
5. *Babeczki z sałatki jarzynowej (1 półmisek/10os.),*
6. *Morszczuk atlantycki w sosie greckim z tartymi pomidorami (1 półmisek / 10os.),*
7. *Koreczki śledziowe w zalewie paprykowej (1 półmisek/ 10os.),*
8. *Śledź matias w dzwoneczkach w sosie cygańskim (1 półmisek / 10os.),*
9. *Łosoś wędzony w sosie czosnkowo-serowym (1 półmisek / 10os.)*
10. *Kalafior z brokułami zapiekany w sosie śmietanowo-serowym (1 półmisek / 10os.),*
11. *Zestaw warzyw z domowej spiżarni w zalewie octowej (1 półmisek / 10os.),*
12. *Galantyna z piersi kurczaka z warzywami (1 półmisek / 10os.),*
13. *Sałatka grecka z serem feta i oliwkami (1 półmisek/10os),*
14. *Pieczyno pszenne i ciemne z piekarni regionalnej + masło osetkowe (bez.ogr. *),*
15. *Mix owoców południowych na paterach*

Dania ciepłe podane do stołu w porze wieczorowo-nocnej

- *Bigos z białą kiełbasą (1 półmisek / 10os.),*
- *Zupa gulaszowa (bez. ogr. *),*
- *Żurek staropolski z pszenną pajdą z masłem czosnkowym (bez. ogr. *),*
- *Kurczak po meksykański z warzywami na ostro (1 półm. / 10os.),*
- *Bitki wieprzowe w sosie grzybowym (1 półmisek / 10os.),*
- *Barszcz czysty z krokietem domowej roboty (bez. ogr. *),*

Kącik kawowo-herbaciany

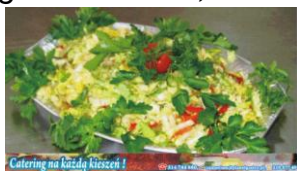
- *Kawa parzona, sypana, 3 rodzaje herbat, mleko, cytryna, dodatki (bez. ogr. *)*

NAPOJE:

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 159 zł/os. (Promocja ! Kącik wiejski z wiejskimi wyrobami dla Klientów organizujących przyjęcie pow. 70 osób tylko 349 zł)

MENU WESELNE 4

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą – gratis

Powitanie gości lampką wina musującego – gratis

OBIAD PODANY DO STOŁU :

- Żurek w chlebie (1 szt. / os.)
- Schab pieczony i karkówka w sosie własnym (2szt. / os.)
- Kotlet de Volaille (1szt. / os.)
- Kotlet schabowy po prowansalsku (1 szt. / os.)
- Warzywa na parze (1 półmisek / 10os.)
- Zestaw surówek (pięć rodzajów do wyboru) (bez. ogr. *)
- Talarki ziemniaczane w przyprawach (bez. ogr.)
- Kluski śląskie z dziurką (bez. ogr. *)
- Sos ciemny i sos pieczarkowy (bez. ogr. *)
- Lody (2 gałki) z owocami i bita śmietaną

ZIMNE i CIEPŁE PRZYSTAWKI W FORMIE BUFETU SZWEDZKIEGO

LUB PODANE DO STOŁU NA PÓLMISKACH :

1. Mix wędlin regionalnych (półmisek 30cm./ 10os.),
2. Mix mięs pieczonych swojskich (półmisek 20cm. / 10os.),
3. Mix kielbas wiejskich (półmisek 30cm. / 10os.),
4. Mix 5 rodzajów serów żółte, pleśniowe i białe (półmisek 30cm./ 10os.),
5. Galantyna z piersi kurczaka z warzywami (1 półmisek / 10os.),
6. Befszyk tatarski z tradycyjnymi dodatkami (1 półmisek / 10os.),
7. Tatar wołowy z jajkiem i dodatkami (1 półmisek / 10os.),
8. Kurczak pieczony po chińsku (porcjowany) (1 półmisek / 10os.)
9. Pieczarki zapiekane z mięsem mielonym (2szt. / os.)
10. Łosoś wędzony w sosie czosnkowo-serowym (1 półmisek / 10os.)
11. Koreczki śledziowe w oleju i zalewie paprykowej (1 półmisek / 10os.),
12. Wariacje śledziowe (śledź po cygańsku, śledź w oleju, śledź w sosie koperkowym)
13. Zestaw warzyw z domowej spiżarni w zalewie octowej (1 półmisek / 10os.),
14. Sałatka hawajska z wędzonym kurczakiem i ananasem (bez. ogr. *)
15. Sałatka grecka z serem feta i oliwkami (1 półmisek/10os)
16. Pieczywo pszenne i ciemne z piekarni regionalnej + masło osełkowe (bez.ogr. *),
17. Mix owoców południowych na paterach

Dania ciepłe podane do stołu w porze wieczorowo-nocnej

- Francuski Boeuf Strogonow (bez. ogr. *)
- Złocisty szaszłyk drobiowy z warzywami (1 szt. / os.)
- Zapiekany boczek góralski z serem, papryką i ogórkiem (1 półmisek / 10os.),
- Pieczone żeberka w sosie miodowo-chrzanowym (1 półmisek / 10os.)
- Bigos staropolski na boczku i kielbasie (1 półmisek / os.)
- Barszcz czysty z krokietem domowej roboty (bez. ogr. *)

Kącik kawowo-herbaciany

- Kawa parzona, sypana, 3 rodzaje herbat, mleko, cytryna, dodatki (bez. ogr. *)

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 169 zł/os. (Promocja ! Kącik wiejski z wiejskimi wyrobami dla Klientów organizujących przyjęcie pow. 70 osób tylko 299 zł)

Wiejskie jadlo;

Wiejski kącik ze swojskim jedzeniem, kaszanki, salcesony, kiełbasy wędzone, szynki wędzone, chleb wiejski, smalec ze skwarkami, smalec z pieczarkami, ogórek kiszony, wiejskie masło, sery wiejskie.....od 700 zł / kpl. (cena przy 70 os.)



Posiłki podawane są bez ograniczeń, na życzenie podgrzewane są posiłki z menu. Na życzenie Państwa młodych możliwe do zorganizowania jest kąciki winny, piwne inne atrakcje i urozmaicenia (opcje dodatkowe do ustalenia).

Warunki rezerwacji terminów imprez okolicznościowych

(konferencje, szkolenia, wesela, przyjęcia, itp.)

- I. Warunkiem dokonania rezerwacji terminu imprez okolicznościowej jest:
 1. dokonanie zgłoszenia rezerwacji (email, lub doręczenie pocztą na adres Organizatora) zawierającej oznaczenie osoby dokonującej rezerwację (Klient), adres, kontakt telefoniczny, adres email, data imprezy, jej rodzaj (konferencja, szkolenie, wesele, przyjęcie, itp.) i przybliżoną liczbę uczestników,
 2. potwierdzeniem dokonania rezerwacji przez Klienta jest wpłata zaliczki w wysokości 1200 zł w dniu podpisania umowy określający termin, miejsce, i wstępne ustalenia dotyczące imprezy okolicznościowej.
- II. W przypadku niedokonania wpłaty zaliczki rezerwacyjnej w terminie określonym przez Organizatora rezerwacja wygasa.
- III. W przypadku anulacji rezerwacji przez Klienta po dokonaniu wpłaty zaliczki lub nie zawarciu umowy z Organizatorem, na co najmniej 1 miesiąc przed zarezerwowanym terminem Imprezy, Organizator zatrzyma wpłaconą przez Klienta zaliczkę rezerwacyjną tytułem opłaty anulacyjnej.
- IV. W przypadku dościa do skutku Imprezy w zarezerwowanym terminie, kaucja rezerwacyjna zostanie zaliczona na poczet wynagrodzenia Organizatora za wykonane usługi w ramach zawartej umowy.
- V. Klient jest zobligowany na 1 miesiąc przed planowanym rozpoczęciem imprezy do podpisania ostatecznej umowy z Organizatorem na świadczenie usług oraz wpłaty zaliczki w wysokości 1200 zł, pozostałą wartość wykonywanej usługi należy uiścić na 3 dni przed imprezą podczas spotkania, kiedy to ustala się ostateczny zakres świadczonych przez organizatora usług.
- VI. Załącznikiem do umowy jest:
 1. Kalkulacje imprezy oraz Menu.

Kontakt:

Tel: 602 890 318, 517 088 477

Mail: zamawiam@planetgastro.pl,