



OFERTA | PRZYJĘCIA OKAZJONALNE



MARINA MIETKÓW

Widok na Ślężę oraz sąsiedztwo Zalewu sprawiło,
ze tym widokiem chcemy podzielić się z innymi.
Mieścimy się w Borzgniewie – całoroczny ośrodek z restauracją, wjazd przez port.

Na samym cyplu powstało magiczne miejsce na organizację niepowtarzalnej
imprezy dla rodziny, najbliższych czy firmy.

RESTAURACJA- z widokiem bezpośrednio na zalew oraz górę Ślężę.
Stylowe wnętrza, miła obsługa, wyjątkowe kompozycje smakowe – to główne atuty naszego
obiektu, które sprawią, iż Państwa przyjęcie będzie udane i niezapomniane.

Do dyspozycji gości oddajemy klimatyzowaną całoroczną salę, z własnym zapleczem
gastronomicznym. Komfortowo można przygotować tutaj przyjęcie, uroczystość dla ok. 50 osób.

NASZA OFERTA PRZYJĘCIA OKAZJONALNEGO ZAWIERA:

WYŚMIENITE POTRAWY

inspirowane smakami tradycyjnej
kuchni polskiej, komponowane na
podstawie naturalnych, świeżych
produktów

INDYWIDUALNA ARANŻACJA

ustawienia oraz dekoracji stołów
dostosowana do Państwa preferencji

FACHOWA OPIEKA

obsługi sali podczas przygotowań
i przez cały czas trwania przyjęcia

KOMFORTOWE DOMKI

wypoczynkowe dla gości w
atrakcyjnych cenach (3 domki, max 18
miejsc)

MIEJSCA PARKINGOWE

dla wszystkich gości, na zamkniętym
monitorowanym terenie

KONSULTACJA MENU

Manager pomoże
Państwu w wyborze dań

BOGATA OFERTA DAŃ

słonnych oraz cukierniczych własnego
wyrobu, możliwość zamówienia tortu
na wszystkie okazje typu wesela,
chrzciny, urodziny,

TEREN ZIELONY

do dyspozycji gości:
Bezpośrednie zejście na plażę

GWARANCJA INDYWIDUALNEGO

PODEJŚCIA

do organizacji Państwa przyjęcia

PAKIETY MENU

Cena 100 zł/ os. 50 zł. Dziecko (2-10 lat) Czas trwania przyjęcia do 3 godz.

- Zupa serwowana
- Danie główne serwowane
- 3 zimne przekąski /uzupełniane przez 2 godz.
- Napoje zimne niegazowane /woda, soki/ bez ograniczeń
- Napoje gorące /kawa, herbata/ bez ograniczeń

Cena 140 zł/ os. 70 zł. Dziecko (2-10 lat) Czas trwania przyjęcia do 4 godz.

- Zupa serwowana w wazach
- Danie główne serwowane na półmiskach /3 rodzaje potraw mięsnych lub mięsno- rybnych, 2 rodzaje dodatków skrobiowych, 3 rodzaje surówek/
- 3 zimne przekąski
- 1 dodatkowe danie ciepłe
- Napoje zimne niegazowane /woda, soki/ bez ograniczeń
- Napoje gorące /kawa, herbata/ bez ograniczeń

Cena 170 zł/ os. 85 zł. Dziecko (2-10 lat) Czas trwania przyjęcia do 5 godz.

- Przystawka na przywitanie
- Zupa serwowana w wazach lub na talerzach
- Danie główne serwowane na półmiskach /3 rodzaje potraw mięsno- rybnych / 3 rodzaje dodatków skrobiowych, 3 rodzaje surówek
- 5 zimnych przekąsek
- 1 dodatkowe danie ciepłe
- Napoje zimne niegazowane /woda, soki/ bez ograniczeń
- Napoje gorące /kawa, herbata/ bez ograniczeń

Przedstawione pakiety są orientacyjne, wszelkie ustalenia oraz zmiany w menu konsultowane są indywidualnie i przygotowywane pod preferencje gości. Istnieje możliwość przygotowania dań wegańskich lub wegetariańskich oraz menu dla dzieci.

Zapraszamy do zapytań oraz indywidualnego kontaktu.

DANE KONTAKTOWE

RESTAURACJA MARINA MIETKÓW

Szczepan Orczykowski

Tel. 504122809

Email: gastronomia@marinamietkow.com

www.marinamietkow.pl

MENU OKOLICZNOŚCIOWE – przykłady dań do wyboru

PRZYSTAWKI

- wędzona pierś z kaczki z burakami i maliną
- kozi ser na rukoli i sosem śliwkowym i miodem
- wędzony łosoś na sałatach z pomidorem i kaparami

ZUPY

- tradycyjny rosół z makaronem
- krem z warzyw sezonowych z orzeszkami, ziołową bitą śmietaną, palonymi warzywami
- zupa grzybowa z kluseczkami drobiowo ziołowymi

DANIE GŁÓWNE

- sznycel wieprzowy
- połędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym
- roladka z kurczaka ze szpinakiem i zawinięta w boczku, z sosem śmietanowym
- ryba pieczona
- duszona wołowina w czerwonym winie

DODATKI: DO WYBORU

- ziemniaki gotowane z koperkiem,
- kluski śląskie z sosem,
- pieczone ziemniaki w ziołach,
- kasza bulgar z masłem i pesto pietruszkowym,
- warzywa gotowane,
- liście sałaty z ziarnami i dresingiem ziołowym,
- zasmażana kapusta z boczkiem

DESER

- tradycyjny tort okolicznościowy, śmietankowy z owocami
- fondant czekoladowy z lodami i konfiturą owocową
- tarta pomarańczowa z musem z marakuji
- mus czekoladowy z krakersem migdałowym i czarną porzeczką

PRZEKĄSKI

- pieczony rozbeł na różowo z musztardą francuską
- selekcja wędzonych ryb z twarogiem ziołowym
- wybór mięs pieczonych i wędzonych z chrzanem, musztarda, ćwikła
- wybór regionalnych serów
- sałaty z warzywami i dresingami winegret i francuski
- warzywne antipasti (pieczarka cukinia papryka szalotka)
- podpłomyki z pomidorem
- bułeczki pieprzowe z cebulą i bekonem
- bliny gryczane z humusem lub twarożkiem ziołowym
- placuszki ziemniaczane z serkiem i ziołami
- pieczona wieprzowina z musem kaparowo-tuńczykowym
- śledź po kaszubsku z rodzynkami
- vol-au-vent z nadzieniem z duszonych wątróbek i tymianku
- rożki z szynki z musem chrzanowym i jabłkiem

OPCJE DODATKOWE

BUFET SŁODKI

Cena 30 zł/ os. - do wyboru 3 pozycje

Tartaletki z kremem waniliowym i owocami

Mus czekoladowy z konfiturą z wiśni

Ciasto ze śliwkami

Tarta pomarańczowa z musem z marakuji

Mus czekoladowy z krakersem migdałowym i czarną porzeczką

Tradycyjny sernik

Tradycyjny jabłecznik

Mini eklerki z kremem czekoladowym

Ptysie z kremem cytrynowym

Tort okazjonalny

Tort śmietankowy z owocami 11 zł/os.

Tort czekoladowy 13 zł/os.

ALKOHOL

• Wódka Wyborowa / Norwegia / Żubrówka 0,7l / 52 zł.

• Whisky Jack Daniel's / Jameson / Grant's / Ballantine's 0,7l / 98 zł.

• Wina z Winnicy Silesian- wino regionalne z Bagienca butelka 0,7l / 96 zł.

• Wino bankietowe czerwone / różowe / białe 0,7l / 42 zł.

• piwo alkoholowe / smakowe / bezalkoholowe 0,5 l / 9 zł.

OPEN BAR (alkohol bez limitu) 120 zł/os., do 5 godzin W cenę wchodzi:

2 rodzaje wódek wyborowa / żubrówka

Whisky Jack Daniel's

wino bankietowe czerwone / różowe / białe

napoje gazowane

DRINK BAR z barmanem 3000 zł, do 5 godzin

alkohol wraz z drinkami serwowany bez limitu, alkohol w cenie jak i dodatki np. lód, cytrusy, przedłużenie każdej godziny 500 zł

NAPOJE GAZOWANE bez limitu 20 zł, do 5 godzin

Pepsi / Mirinda / 7up / Schweppes

Własny alkohol 300 zł.

opłata pobierana przy wniesieniu własnego alkoholu bez ograniczeń

Własne ciasta 100 zł.

opłata pobierana przy wniesieniu własnego ciasta bez ograniczeń

INNE PROPOZYCJE:

BUFETY TEMATYCZNE

ORGANIZACJA GRILLA LUB OGNISKA

WARSZTATY KULINARNE / integracyjne, urodzinowe, firmowe

LIVE COOKING

EKSPRES DO KAWY

SPRZĘT NAGŁOŚNIENIOWY Z MIKROFONEM

DOMKI WYPOCZYNKOWE

OGÓLNE WARUNKI REALIZACJI PRZYJĘCIA

1. Zapewniamy możliwość dokonania wstępnej rezerwacji terminu przyjęcia ważnej przez 7 dni.
2. Po podjęciu decyzji o organizacji przyjęcia okazjonalnego w ośrodku Marina Mietków podpisujemy zobowiązujące zamówienie/ umowę na organizację przyjęcia okazjonalnego, poparte wpłaceniem zadatku, którego wysokość uzależniona jest od wartości zamówienia. Zadatek jest bezzwrotny i zaliczany na poczet płatności za przyjęcie.
3. W przypadku znacznych wahań cen rynkowych produktów, Marina Mietków zastrzega sobie możliwość nieznacznej modyfikacji menu, przed jego ustaleniem z zamawiającym.
4. Ostateczna ilość osób oraz wszelkie zmiany powinny być potwierdzone najpóźniej 7 dni przed uroczystością.
5. Istnieje możliwość przedłużenia czasu trwania przyjęcia o maksymalnie o 2 godzinę, za dopłatą 100 zł. W tym czasie uzupełniane są tylko napoje zimne i gorące.
6. Niniejsza oferta nie dotyczy przyjęć organizowanych z okazji ślubu.

Dbając o naszych gości i ich zadowolenie, preferujemy indywidualne podejście do klienta, dlatego nasza oferta jest elastycznie dostosowywana, w zależności od Państwa oczekiwań. Jesteśmy otwarci na wszelkie propozycje i sugestie zmian, aby wcielić w życie Państwa wyobrażenie o tym wyjątkowym dniu.

Dopełnimy wszelkich starań, aby organizowana przez nas uroczystość pozostawiła w Państwa pamięci wyłącznie miłe wspomnienia.



Marina Mietków

Borzygniew

55-081 Mietków

Tel. 504 122 809

e-mail: gastromonia@marinamietkow.com

www.marinamietkow.pl