

Oferta przyjęć



"Rodzina, tu zaczyna się życie a Miłość nigdy nie kończy"

Do Państwa dyspozycji oddajemy dwie sale:

Duża sala: do 150 osób

Mała sala: do 50 osób

Ceny organizacji chrzcin

*2022: 180 zł (do 6 godzin)**

Ceny organizacji komunii

*2022: 200 zł (do 6 godzin)**

Ceny organizacji przyjęcia okolicznościowego

*2022: Cena dzienna (od 16:00 do 22:00) - 220 zł (do 6 godzin)**

*Cena nocna (od 18:00 do 2:00) - 240 zł (do 8 godzin)**

W cenie wliczamy:

Deser lodowy

3 dania gorące (do 6 godzinnych przyjęć)

4 dania gorące (do 8 godzinnych przyjęć)

12 przeróżnych przystawek

8 rodzajów ciast

owoce sezonowe

Napoje zimne oraz gorące bez ograniczeń

Tort oraz alkohol w tym wino musujące w Państwa zakresie. Nie pobieramy korkowego.

**Cena za jedną osobę*

*Sala Bankietowa & Pensjonat Melodia
05-119 Legionowo, ul. Jana Pawła I 16
Tel: 502 109 213, 506 537 769,*

INFORMACJE

Oferta przyjęć



Wszystkie dania przygotowywane są na miejscu przez Naszych kucharzy ze świeżych składników, najwyższej jakości.

Przystawki

Do wyboru 12 przystawek

- 1. Schab po Warszawsku*
- 2. Szynka ze szparagami*
- 3. Tymbaliki wieprzowe/drobiowe*
- 4. Śledzik tradycyjny (na trzy sposoby)*
- 5. Żajka z majonezem i szczypiorkiem*
- 6. Nuggetsy z sosem*
- 7. Rolada szpinakowa z łososiem*
- 8. Rolada paprykowa z kurczakiem*
- 9. Pasztet domowej roboty z żurawiną*
- 10. Półmiski pieczonych wędlin*
- 11. Tortilla z kurczakiem i warzywami*
- 12. Sałatka grecka / hawajska / tradycyjna / gyros / wiosenna (vege)
krabowa / z tuńczykiem / z gruszką*
- 13. Pomidor z mozzarellą*
- 14. Ogórek małosolony (sezonowo)*
- 15. Koreczki śliwkowe i morelowe zawijane w boczku*
- 16. Deski serów (vege)*
- 17. Warzywa konserwowe (ogórek, papryka, pieczarka) (sezonowo, vege)*

Dodatkowo:

Owoce sezonowe:

(np. winogrona, ananas, arbuz, kiwi, brzoskwinie, melon, paraguyo, mandarynki)

Ciasta:

szarlotka, sernik z czekoladą, sernik jogurtowy, żbit, kaszak, ciasto firmowe: (biszkopt z galaretką i owocami), tulipan, cynamonowe, makowiec

Napoje zimne:

W dzbankach: woda z miętą i cytryną, sok jabłkowy, sok porzeczkowy, sok pomarańczowy

W butelkach 1l: Pepsi, Mirinda, 7up

Napoje gorące:

Kawa oraz herbata

MENU

Oferta przyjęć



I danie

Żupy (dwie do wyboru)

- 1. Rosół z makaronem*
- 2. Flaki wołowe*
- 3. Rosół z makaronem sojowym (vege)*

Kremy (vege):

- 4. Żupa krem borowikowy*
- 5. Żupa krem pieczarkowy*
- 6. Żupa krem grzybowy*
- 7. Żupa krem pomidorowy z bazylią*
- 8. Żupa krem z białych warzyw*
- 9. Żupa krem z dyni (sezonowo)*
- 10. Żupa krem duo (z białych i zielonych warzyw, z białych warzyw i pomidorowy)*

II danie

Serwowane (jedno do wyboru)

- 1. Karczek w sosie pieczeniowo-rozmarynowym BEST SELLER*
- 2. Rolada schabowa (w sosie grzybowym / pieczarkowym / borowikowym,)*
- 3. Eskalopki w sosie własnym*

+ Filet z kurczaka w płatkach kukurydzianych (dla dzieci)

Dodatki do dań

(do wyboru 1 skrobiowy, 1 warzywny):

Skrobiowe:

- 1. Gotowane ziemniaki z koperkiem / młode ziemniaki (sezonowo)*
- 2. Pieczone ziemniaki w ziołach*

Warzywne:

- 1. Młoda kapusta (sezonowo)*
- 2. Bukiet surówek (z marchewki, z kapusty pekińskiej lub z selera z rodzynkami i czerwonej kapusty)*

MENU

Oferta przyjęć



Deser Lodowy

1. Lody z bitą śmietaną i sosem czekoladowym

III danie

(półmiski; 3 rodzaje mięs do wyboru):

- 1. Kotlet Devolay (de volaille)*
- 2. Udko faszerowane z brzoskwinia,*
- 3. Gordon blue z ananasem i żurawiną,*
- 4. Kotlet schabowy,*
- 5. Schab nadziewany szpinakiem, serem fetą i suszonymi pomidorami*

Dodatki do dań

(do wyboru zestaw):

- 1. Frytki + Warzywa gotowane (kalafior, marchewka baby, brokuł, fasolka szparagowa)*
- 2. Frytki + Bukiet surówek*
- 3. Frytki + Warzywa grillowane (cukinia, bakłażan, papryka)*

IV danie (w przypadku przyjęć 8 godzinnych)

(serwowane, do wyboru):

- 1. Barszczyk czerwony + paszteciki z mięsem*
- 2. Biały żurek z jajkiem oraz białą kielbasą*
- 3. Barszcz czerwony + pieczone grzanki z masłem czosnkowym (vege)*

MENU

Oferta przyjęć



Dania wegetariańskie

(Opcjonalnie do wyboru 1 dodatkowy posiłek do każdego dania):

- 1. Cukinia grilowana z warzywami*
- 2. Tiagatelle z łososiem i pomidorami*
- 3. Dorsz z patelni z cytryną*
- 4. Kotlety sojowe w salsie pomidorowej z oliwkami*
- 5. Pieczony ser camembert z żurawiną*
- 6. Kopytka z pieczarkami w śmietanie*

MENU

Oferta przyjęć



Fontanna czekoladowa 1 500 zł

- owoce sezonowe (ananas, winogrona, truskawka, banan, arbuz, melon, mandarynki)

- pianki

- rurki waniliowe

- 3 rodzaje ciastek kruchych

Stół słodki* 1000 - 1500 zł

- ciasta, makaroniki, ciastka, pianki, cukierki, desery, babeczki, beza/
ciasteczka bezowe

Białe nakładki na krzesła 8 zł / szt.

**Każda dodatkowa rozpoczęta
godzina poza umową:** 500 zł

Zakwaterowanie

Posiadamy 17 pokoi 2,3 oraz 4 osobowych.(możemy ugościć do 54 osób)

Zakwaterowanie jednej osoby w pokoju jednoosobowym: 120 zł / os.

Zakwaterowanie 2 osób w pokoju dwuosobowym: 80 zł / os.

Zakwaterowanie powyżej 2 osób w pokojach 3 i 4 osobowych: 70 zł / os.

Dodatkowe informacje

Dzieci do lat 3: bezpłatnie

Dzieci w przedziale wiekowym 3-9: 50% ceny

Dzieci powyżej 9 lat: 100% ceny

W przypadku przyjęcia z okazji Komunii Świętej:

Dzieci do lat 4: bezpłatnie

Dzieci powyżej 4 lat: 100% ceny

Obsługa: fotograf, orkiestra/DŹ, kamerzysta: 100% ceny

* Nie dotyczy przyjęcia z okazji Komunii Świętej

Sala Bankietowa & Pensjonat Melodia
05-119 Legionowo, ul. Jana Pawła I 16
Tel: 502 109 213, 506 537 769,

OFERTA
DODATKOWA