

# 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

*2023: 195 zł (do 6 godzin)\**

## Ceny organizacji komunii

*2023: 230 zł (do 6 godzin)\**

## Ceny organizacji przyjęcia okolicznościowego

*2023: 240 zł (do 6 godzin)\**

*260 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. Cena orientacyjna. Może ulec zmianie.*

*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. Ćwik z majonezem i szczypiorkiem*
- 6. Nuggetsy z sosem*
- 7. Rolada szpinakowa z łososiem*
- 8. Rolada paprykowa z kurczakiem*
- 9. Rolada serowa*
- 10. Półmiski pieczonych wędlin*
- 11. Tortilla z kurczakiem i warzywami*
- 12. Sałatka grecka / hawajska / tradycyjna / gyros / wiosenna (vege)  
krabowa / z tuńczykiem / z gruszką / mix sałat / z burakiem i fetą*
- 13. Pomidor z mozzarellą*
- 14. Ogórek małosolony (sezonowo)*
- 15. Pasztet domowej roboty z żurawiną*
- 16. Deski serów (vege)*
- 17. Warzywa konserwowe (ogórek, papryka, pieczarka) (sezonowo, vege)*
- 18. Zestaw sushi*

## 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

*Zupy (dwie do wyboru)*

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

### **Kremy (vege):**

- 4. Zupa krem borowikowy*
- 5. Zupa krem pieczarkowy*
- 6. Zupa krem grzybowy*
- 7. Zupa krem pomidorowy z bazylią*
- 8. Zupa krem z białych warzyw*
- 9. Zupa krem z dyni (sezonowo)*
- 10. Zupa 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. Medalion drobiowy 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** 1 000 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** 10 zł / szt.

**Każda dodatkowa rozpoczęta  
godzina poza umową:** 750 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: 80 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