

O f e r t a p r z y j ę ć



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

Do Państwa dyspozycji oddajemy dwie sale:

Sala Główna: do 150 osób

Sala Kameralna: do 50 osób

Ceny organizacji chrzcin

*2025: 210 zł (do 6 godzin)**

2026: 220 zł (do 6 godzin)

Ceny organizacji przyjęcia okolicznościowego

8 godzinne

*2025: 300 zł**

*2026: 340 zł**

6 godzinne

*2025: 280 zł**

*2026: 300 zł**

W cenie wliczamy:

Deser lodowy (sezonowo)

3 dania gorące (do 6 godzinnych przyjęć)

4 dania gorące (do 8 godzinnych przyjęć)

12 rodzajów przystawek (przyjęcia 6 i 8 godzinne)

8 rodzajów przystawek (chrzciny)

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

O f e r t a p r z y j ę ć



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. *Jajka z majonezem i szczypiorkiem*
6. *Nuggetsy z sosem*
7. *Rolada szpinakowa z łososiem*
8. *Rolada paprykowa z kurczakiem*
9. *Babeczki z łososiem*
10. *Półmiski wędlin*
11. *Tortilla z kurczakiem i warzywami*
12. *Salatka 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. *Paszтет domowej roboty z żurawiną*
16. *Deski serów (vege)*
17. *Warzywa konserwowe (ogórek, papryka, pieczarka) (sezonowo, vege)*
18. *Zestaw sushi (przyjęcia 8 godzinne)*

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

O f e r t a p r z y j ę ć



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

O f e r t a p r z y j ę ć



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 feta 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

2000 - 3000 zł

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

Stoły okrągłe

500 zł

Białe nakładki na krzesła

15 zł / szt.

Każda dodatkowa rozpoczęta godzina poza umową:

800 zł

Zakwaterowanie

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

150 zł / os.

Zakwaterowanie w pokoju jednoosobowym:

100 zł / os.

Zakwaterowanie w pokoju 2, 3 i 4 osobowym:

Dodatkowe informacje

Dzieci do lat 3: bezpłatnie

Dzieci w przedziale wiekowym 3-9: 50% ceny

Dzieci powyżej 9 lat: 100% ceny

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

OFERTA
DODATKOWA