

na stawach



OFERTA KOMUNIJNA 2027



Sala "**Na Stawach**" łączy w sobie elegancję i funkcjonalność. Nasze wnętrze jest uniwersalne, idealne zarówno dla klasycznych, jak i bardziej nowoczesnych stylizacji. Subtelne dekoracje i starannie dobrane detale stworzą niezapomnianą atmosferę na tę wyjątkową okazję.

W CENIE ZAPEWNIAMY

Profesjonalną obsługę kelnerską
Bezpłatny parking dla Gości
Dekorację kwiatową ze świeżych, sezonowych, ciętych kwiatów oraz świece

DODATKOWO OFERUJEMY

Napoje gazowane – **25,00/osoba**
Tort – **30,00/osoba**

DANIA CIEPŁE

Barszcz czerwony z krokietem – **30,00/osoba**
Kwaśnica na żeberkach – **30,00/osoba**

INFORMACJE DODATKOWE

Czas trwania przyjęcia:

(obiad + bufet do 5 godz. /obiad + bufet+ ciepłe danie do 6 godz.)

Powyższa oferta nie stanowi potwierdzenia wstępnej rezerwacji usług wynikających z proponowanego programu oraz atrakcji dodatkowych.

Gwarancją niezmienności ceny i dostępności wszystkich usług jest podpisana umowa oraz wpłata zadatku.



MENU I – 265,00/osoba

Przystawka

Mozzarella z pieczonym pomidorem, blanszowaną cukinią, pesto bazyliowym i oliwą z suszonych pomidorów i prażonym słonecznikiem

Zupa

Domowy rosół z makaronem

Danie główne

Pierś z indyka w sosie ziołowym, puree ziemniaczane z dymką i ragout z młodych warzyw

Deser

Profiterolle z kremem patissiere, lodami śmietankowymi i owocami

Zimny bufet

Selekcja domowych wędlin
Wybór serów z bakaliami
Domowy pasztet z sosem cumberland
Śledzie w śmietanie z jabłkiem
Śledzie w musztardzie i miodzie
Tymbaliki drobiowe
Sałatka jarzynowa
Sałatka gyros
Kompozycja pieczywa, masło

Bufet słodki

Panna cotta z sosem malinowym
Chia z brzoskwinią na mleku migdałowym
Klasyczne tiramisu
Sezonowe owoce

Napoje

Kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna

MENU II – 285,00/osoba

Przystawka

Rostbef wołowy po angielsku, pikle, majonez truflowy, grzanka

Zupa

Krem z białych szparag z boczkiem z Podstolic i oliwą chorizo

Danie główne

Konfitowane udko z kaczki, gratin z ziemniaków, kapusta modra z czerwoną porzeczką z sosem rozmarynowym

Deser

Torcik mango-marakuja

Zimny bufet

Selekcja domowych wędlin
Wybór serów z bakaliami
Domowy pasztet z sosem cumberland
Śledzie w śmietanie z jabłkiem
Śledzie w musztardzie i miodzie
Tymbaliki drobiowe
Sałatka jarzynowa
Sałatka gyros
Kompozycja pieczywa, masło

Bufet słodki

Panna cotta z sosem malinowym
Chia z brzoskwinią na mleku migdałowym
Klasyczne tiramisu
Sezonowe owoce

Napoje

Kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna



MENU I – 275,00/osoba

Zupa

Domowy rosół z makaronem

Danie główne na półmiskach

Kotlet schabowy
Kotlet po szwajcarsku
Golonko z kurczaka w pikantnej miodowej
glazurze
Kluska śląska
Kopytka
Ziemniaki z koperkiem
Surówka z selera
Mizeria
Gotowane warzywa z masłem

Deser

Profiterolle z kremem patissiere, lodami
śmietankowymi i owocami

Zimny bufet

Selekcja domowych wędlin
Wybór serów z bakaliami
Domowy pasztet z sosem cumberland
Śledzie w śmietanie z jabłkiem
Śledzie w musztardzie i miodzie
Tymbaliki drobiowe
Sałatka jarzynowa
Sałatka gyros
Kompozycja pieczywa, masło

Bufet słodki

Panna cotta z sosem malinowym
Chia z brzoskwinią na mleku migdałowym
Klasyczne tiramisu
Sezonowe owoce

Napoje

Kawa, herbata, soki owocowe, woda
mineralna



MENU II – 295,00/osoba

Zupa

Krem z białych szparag z boczkiem
z Podstolic i oliwą chorizo

Danie główne na półmiskach

Kotlet de-volay
Szpadki wieprzowe w aromacie tymianku
z sosem porowym
Zrazy wołowe z sosem pieczeniowym
Ziemniaki z koperkiem
Pieczone wedgesy
Gnocchi na maśle z tymiankiem
Surówka z modrej kapusty
Mizeria
Gotowane warzywa z masłem

Deser

Torcik mango-marakuja

Zimny bufet

Selekcja domowych wędlin
Wybór serów z bakaliami
Domowy pasztet z sosem cumberland
Śledzie w śmietanie z jabłkiem
Śledzie w musztardzie i miodzie
Tymbaliki drobiowe
Sałatka jarzynowa
Sałatka gyros
Kompozycja pieczywa, masło

Bufet słodki

Panna cotta z sosem malinowym
Chia z brzoskwinią na mleku migdałowym
Klasyczne tiramisu
Sezonowe owoce

Napoje

Kawa, herbata, soki owocowe, woda
mineralna

MENU DZIECIĘCE – 90,00/osoba

Zupa

Rosół z makaronem

Danie główne

Stripsy z kurczaka, frytki, surówka z marchewki i pomarańczy

Deser

Puchar lodowy z sosem malinowym

Dzieci do lat 3 bez świadczeń – bezpłatnie, dzieci między 3 – 7 rokiem życia

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

+48 601 708 934

biuro@nastawach24.pl

Na Stawach 24, 33-340 Stary Sącz

