

Wigilia firmowa

PRZYJĘCIA ŚWIĄTECZNE
OD 4 DO 100 OSÓB
WOŁOMIN
UL. KOŚCIELNA 10
UL. WARSZAWSKA 21

Mała Huta i Pobite Talerze to wyjątkowe miejsca na eventowej mapie Wołomina, zlokalizowane w samym centrum miasta.

Naszym Gościom oferujemy szereg możliwości organizacji przyjęcia u nas:

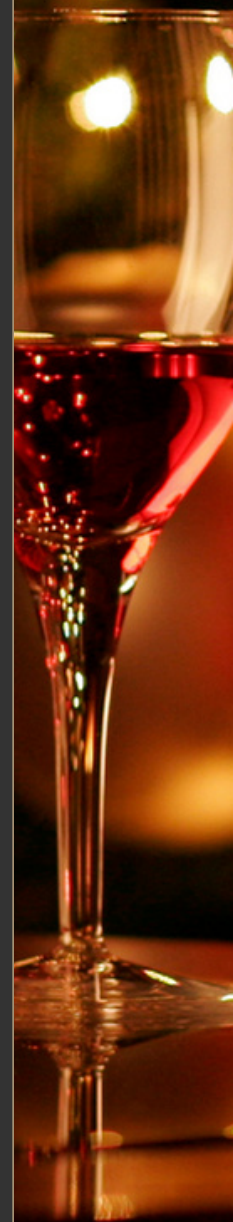
Sala bankietowa "Mała Huta" przygotowana dla 30-70 osób

Sala barowa "Mała Huta" przygotowana dla 20-35 osób

Restauracja "Mała Huta" w całości dla 80-100 osób

Restauracja "Pobite Talerze" dla 40-50 osób
lub

Rezerwacja stołów dla mniejszej ilości osób



Dlaczego my?

ŚWIĄTECZNE EVENTY ORGANIZUJEMY KOMPLEKSOWO,
ZAPEWNIAMY W CENIE BOŻONARODZENIOWĄ ARANŻACJĘ I
DEKORACJE SALI, CHOINKĘ, ŚWIĄTECZNĄ PLAYLISTĘ, OPŁATEK
NA PAŃSTWA ŻYCZENIE MOŻEMY ZORGANIZOWAĆ
UPOMINKOWE KOSZE DLA PRACOWNIKÓW.

Usługi w cenie:

WYBRANA PRZESTRZEŃ NA PAŃSTWA WYŁĄCZNOŚĆ BEZ
DODATKOWYCH OPŁAT

OBSŁUGA KELNERSKA I BARMAŃSKA

BOGATE I RÓŻNORODNE PAKIETY MENU W TYM OPCJE VEGE,
VEGAN I BEZGLUTENOWE

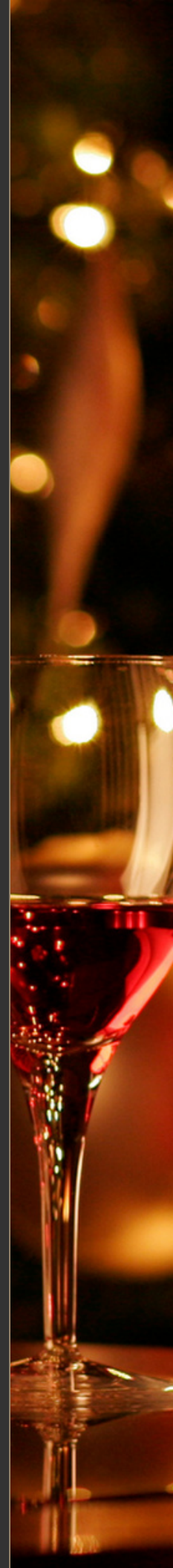
Nasze menu

ELEGANCKA KOLACJA SERWOWANA, CZY NIECO MNIEJ FORMALNY,
ALE BOGATY W FORMIE ŚWIĄTECZNY BUFET PEŁEN WYSMIENITYCH
POTRAW?

KAŻDY Z NASZYCH PAKIETÓW JEST WYJĄTKOWY I SKOMPONOWANY
TAK, BY ZASPOKOIĆ NAJBARDZIEJ WYMAGAJĄCE GUSTA.

W MENU CZEGOŚ CI BRAKUJE? A MOŻE MASZ INNE PREFERENCJE?
Z PRZYJEMNOŚCIĄ STWORZYMY MENU W OPARCIU O TWOJE
OSOBISTE PREFERENCJE

szczególne oferty 665-178-464



MENU NR 1
125 PLN/OS
(4 GODZINY)

4 PRZEKĄSKI
DANIE GŁÓWNE
NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

MENU NR 2
150 PLN/OS
(5 GODZIN)

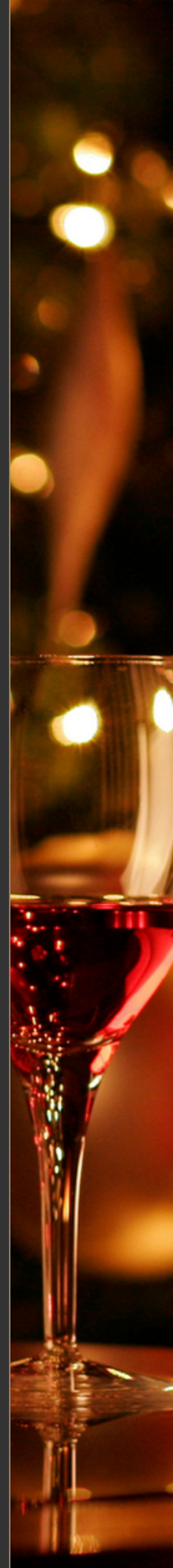
5 PRZEKĄSEK
ZUPA
DANIE GŁÓWNE
CIASTA ŚWIĄTECZNE
NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

MENU NR 3
180 PLN/OS
(6 GODZIN)

6 PRZEKĄSEK ZIMNYCH
ZUPA
DANIE GŁÓWNE
2 PRZEKĄSKI CIEPŁE
DÉSÉR
NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

MENU NR 4
250 PLN/OS
(BEZ OGRANICZENIA CZASOWEGO)

7 PRZEKĄSEK ZIMNYCH
ZUPA
DWA DANIA GORĄCE
3 PRZEKĄSKI CIEPŁE
DÉSÉR
CIASTA ŚWIĄTECZNE
NAPOJE ZIMNE I GORĄCE



PRZEKĄSKI ZIMNE DO WYBORU (MENU 1,2,3,4)

WEGETARIAŃSKIE PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI
SAŁATKA JARZYNOWA
ŚLEDŹ Z CEBULKĄ W OLEJU
TATAR ZE ŚLEDZIA NA BURACZKACH Z JAJEM NA TWARDO
DOMOWY HUMMMUS Z PIECZONYM KALAFIEM
KOMPOZYCJA SERÓW PLEŚNIOWYCH
SAŁATKA Z KOZIM SEREM I BURAKIEM
SAŁATKA Z KURCZAKIEM, SEREM GOUDA, KUKURYDZĄ I MAKARONEM W SOSIE MAJONEZOWYM
SAŁATKA 4 SERY
SAŁATKA NICEJSKA Z TUŃCZYKIEM I JAJEM
ROLADA Z KURCZAKA Z FETA I SUSZONYMI POMIDORAMI
RYBA PO GRECKU
JAJA Z PASTĄ Z MAKRELI
TATAR WOŁOWY Z DODATKOWAMI
JAJA Z MAJONEZEM KOLENDROWYM
ŚLEDŹ GAJOWEGO Z GRZYBAMI
KARKÓWKA Z MUSEM CHRZANOWYM
DESKA MIĘS I KIEŁBAS Z PIKLAMI
PASZTET WIEPRZOWY Z MUSEM ŻURAWINOWYM
WARZYWA GRILLOWANE Z FETA I PARMEZANEM
PATE Z WĄTRÓBEK DROBIOWYCH Z KONFITURĄ ŻURAWINOWĄ NA GRZANCE
DOMOWY SMALCZYK Z KOMPOZYCJĄ KIEŁBAS I PASZTETÓW Z KISZONYM OGÓRKIEM I PIKLAMI

PRZEKĄSKI CIEPŁE (MENU NR 3,4)

OPIEKANE PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI
PASZTECIKI Z MIĘSEM
PALUSZKI DROBIOWE W PANKO
FILECIKI RYBNE W CIEŚCIE PIWNYM
ŚLIWKA OWINIĘTA BEKONEM
SZASZŁYKI MIX (WARZYWNE I MIĘSNE)
TORTILLA NA GORĄCO Z KURCZAKIEM I MOZZARELLĄ

ZUPA (MENU NR 2,3,4)

BARSZCZ CZERWONY Z PASZTECIKAMI NA CIEPŁO
KREM GRZYBOWY Z PTYSIAMI
DOMOWY ROSÓŁ Z MAKARONEM
ŻUR STAROPOLSKI Z JAJEM
ZUPA GRZYBOWA Z ŁAZANKAMI
KREM Z PIECZONEGO BURAKA Z CHRZANEM
FLAKI
KREM POMIDOROWY Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ I PESTO
KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z GRZANKAMI

DANIE GŁÓWNE (MENU NR 1,2,3,4)

RYBA W CIEŚCIE PIWNYM Z FRYTKAMI, TŁUCZONYM GROSZKIEM I SOSEM TATARSKIM
DORSZ W PAPILOCIE, ZIEMNIACZKI OPIEKANE, BUKIET SAŁAT
DORSZ PO POLSKU Z JAJECZNYM MUSEM, PUREE KOPERKOWE, WARZYWA Z WODY
SANDACZ W SOSIE POROWYM , KOPYTKA W MAŚLE, WARZYWA GOTOWANE
INDYK W SOSIE ORZECHEWYM Z ZIEMNIACZANYM PUREE I BUKIETEM SAŁAT
UDKO Z KACZKI Z ŻURAWINĄ, PIECZONYM JABŁKIM, DOMOWYMI KOPYTKAMI I BURACZKAMI
POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE W SOSIE GRZYBOWYM, PUREE ZIEMNIACZANE, ZESTAW SURÓWEK
PIERŚ Z KURCZAKA ZAPIEKANA POD BEKONEM Z PUREE ZIEMNIACZANYM I BUKIETEM SAŁAT
GOLONKA PO BAWARSKU Z PUREE CHRZANOWYM I OGÓRKIEM KISZONYM

DESER (MENU NR 3,4)

SZARLOTKA NA GORĄCO Z LODAMI I BITĄ ŚMIETANĄ
CZEKOLADOWE BROWNE NA MUSIE Z OWOCÓW LEŚNYCH
TORT BEZOWY
SERNIK Z BIAŁEJ CZEKOLADY ZE SŁONYM KARMELEM



Warunki rezerwacji

WSZYSTKIE PODANE W OFERCIE PAKIETY SĄ CENAMI BRUTTO.

PAKIETY OBEJMUJĄ EVENT OD 4 DO 100 OSÓB.

KAŻDY PAKIET MA OGRANICZENIE CZASOWE, JEŻELI CZAS ZOSTANIE PRZEKROCZONY, ORGANIZATOR ZOSTANIE O TYM POINFORMOWANY I ZADECYDUJE O PRZEDŁUŻENIU EVENTU. KOSZT TO 400 ZŁ ZA KAŻDĄ ROZPOCZĘTĄ GODZINĘ.

NIE POBIERAMY DODATKOWYCH OPŁAT ZA WYNAJEM PRZESTRZENI.

JEŻELI CHCESZ PRZYNIEŚĆ WŁASNY ALKOHOL, DOLICZONA BĘDZIE OPŁATA KORKOWA W KWOCIE 200 ZŁ (DO 30 OSÓB) I 300 ZŁ (PONAD 30 OSÓB)

BY ZAREZERWOWAĆ TERMIN NALEŻY DOKONAĆ WPŁATĘ ZA REZERWACJĘ W KWOCIE 500 ZŁ. PŁATNOŚĆ ZA EVENT NASTĘPUJE PRZED ROZPOCZĘCIEM EVENTU PRZELEWEM, KARTĄ PŁATNICZĄ LUB GOTÓWKĄ.

OPŁATA ZA REZERWACJĘ JEST BEZZWROTNA I ZOSTAJE ODJĘTA OD KOŃCOWEJ OPŁATY ZA EVENT.

MENU I OSTATECZNĄ ILOŚĆ GOŚCI STRONY USTALAJĄ DO 5 DNI PRZED EVENTEM.

szczególne oferty 665-178-464

ALKOHOL:

WÓDKA WYBOROWA, STOCK 90 PLN
WÓDKA STRUMBAS 120 ZŁ
WÓDKA OSTOYA 200 ZŁ

PIWO LANE 13 PLN
PIWO BEZALKOHOLOWE 13 PLM

WINO SYCYLIJSKIE WAVE 55 PLN
BIAŁE / RÓŻOWE / CZERWONE

