



OFFERTA
WESELNA



**PRZED WSZYSTKIM DZIĘKUJEMY ZA KONTAKT WŁAŚNIE Z NAMI!
DOŁOŻYMY WSZELKICH STARAŃ ŻEBY OFERTA PRZYPADŁA PAŃSTWU
DO GUSTU. KAŻDY GOŚĆ JEST DLA NAS WYJĄTKOWY, DLATEGO
POSTARAMY SIĘ DOPASOWAĆ WSZELKIE SZCZEGÓŁY SPECJALNIE POD
PAŃSTWA OCZEKIWANIA. MAMY NADZIEJE, ŻE TAK JAK MY
ZAKOCHACIE SIĘ W PIĘKNYCH I INDUSTRIALNYCH WNĘTRZACH STAREJ
FABRYKI I ZASMAKUJECIE SIĘ W NIESZABLONOWYM MENU JAKIE
PROponujemy.**

WYRÓŻNIA NAS:

- INDYWIDUALNE PODEŚCIE DO KAŻDEGO GOŚCIA;
- NIESZABLONOWE I PYSZNE MENU;
- PIĘKNE, INDUSTRIALNE WNĘTRZA;
- NIEPOWTARZALNY KLIMAT FABRYCZNY;
- KAWA Z RZEMIEŚNICZEJ ŁÓDZKIEJ PALARNI;
- OGROMNY PARKING DO DYSPOZYCJI GOŚCI;
- ILOŚĆ ŻYWYCH ROŚLIN W NASZYCH WNĘTRZACH;





MENU:

PRZEKĄSKI (14 PROPOZYCJI NA OSOBĘ):

- KORECZKI Z MARYNOWANEGO ŚLEDZIA W AROMATYCZNYCH ZIOŁACH NA PUMPERNIKLU,
- CHUTNEY Z CZERWONEJ CEBULI Z SEREM CHEDDAR NA CIEMNYM CHLEBIE,
- PASTA Z AVOCADO Z KIEŁKAMI ORAZ DOJRZAŁYM SEREM HISZPAŃSKIM NA PIECZYWIE,
- CZERWONE PESTO Z PESTKAMI DYNI NA PIECZYWIE,
- DESKA SWOJSKICH WĘDLIN,
- DESKA SERÓW,
- CZARNE PESTO Z SUSZONYMI POMIDORAMI NA CHLEBIE LITEWSKIM,
- KREWETKI Z MARYNOWANĄ DYNIA,
- DESKA ZE SWOJSKIM SMALCEM I OGÓRKAMI MAŁOSOLNYMI,
- HUMUS NA ŚWIEŻYM OGÓRKU,
- MOZZARELLA W TOWARZYSTWIE OWOCU,
- TARTINKI Z SZYNKĄ SZWARCWAŁDZKĄ, MAJONEZEM WASABI ORAZ KIEŁKAMI,
- PASTA Z CZARNEJ FASOLI NA GRILLOWANEJ PAPRYCE,
- PIZZA NA SOSIE Z BRYNDZY Z KASZANKĄ & CEBULKĄ.

DODATKI TYPU: OLIVKI, PAPRYCZKI, DIPY SĄ CZĘŚCIĄ DESEK PRZEKĄSKOWYCH.

DANIA NA CIEPŁO I /SERWOWANE NA PÓLMISKACH:

ZUPA (1 PORCJA /OSOBA) / PROSIMY O WYBRANIE JEDNEJ POZYCJI:

- KREM Z BROKUŁÓW,
- KREM POROWO ZIEMNIACZANY Z ZIELONYM GROSZKIEM,
- KREM KALAFIOROWY LUB Z PIETRUSZKI Z PARMEZANEM,
- KREM Z CIECIORKI Z CZARNUSZKĄ,
- KREM MARCHWIOWO POMARAŃCZOWY,
- KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW,
- KREM Z CZERWONEJ SOCZEWICY Z KURCZAKIEM,



DANIE GŁÓWNE (1,5 PORCJI / OSOBA) / ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ WYBRANIA WIĘCEJ NIŻ JEDNEJ PROPOZYCJI (MAKSYMALNIE TRZY RODZAJE) - W TYM WYPADKU ILOŚĆ CAŁKOWITA POZOSTAJE NADAL BEZ ZMIAN:

- KARCZEK PIECZONY Z KOLOROWĄ PAPRYKĄ,
- BOCZEK W MARYNACIE MUSZTARDOWEJ ZAPIEKANY Z MORELAMI,
- KURCZAK W SOSIE ŚMIETANOWYM Z SUSZONYMI POMIDORAMI,
- KURCZAK GRILLOWANY Z SOSEM ORZECHEWYM,
- KARCZEK W SOSIE WIŚNIOWYM,
- KARCZEK Z KARMELIZOWANYMI JABŁKAMI,
- BOCZEK PO TAJSKU,
- WIEPRZOWINA NA WINIE Z BOBEM,
- WOŁOWINA NA WINIE ZE ŚWIEŻYMI FIGAMI,
- SCHAB Z SOSEM PIEPRZOWYM,
- WIEPRZOWINA W SOSIE MUSZTARDOWYM,
- KOTLETY Z KALAFIORA,
- GOŁĄBKI WEGETARIAŃSKIE,
- WEGAŃSKI TADŻIN Z CIECIERZYCĄ I CZARNĄ SOCZEWICĄ,

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO (1 PORCJA / OSOBA):

- ZIEMNIACZKI PIECZONE Z TYMIANKIEM I LIMETKĄ,
- PIECZONA MARCHEWKA Z IMBIREM NA RUKOLI (50%),
- SAŁATKA Z OWOCAMI, FETĄ I ORZESZKAMI (50%),

DANIE NA CIEPŁO II (1 PORCJA / OSOBA)/SERWOWANE W BEMARACH:

- CASSEROLE Z CYTRYNOWYM KURCZAKIEM, FASOLĄ ORAZ ZIEMNIAKAMI (50%),
- WEGETARIAŃSKI GULASZ CHAKALAKA (50%),

DANIE NA CIEPŁO III (1 PORCJA / OSOBA) /SERWOWANE W KOCIOŁKACH/:

- BARSZCZYK CZERWONY Z DOMOWYMI USZKAMI (OPCJA WEGETARIAŃSKA),
I / LUB
- DOMOWY ŻUREK ZE SWOJSKĄ BIAŁĄ KIEŁBASKĄ I JAJKIEM,



NAPOJE BEZALKOHOLOWE:

- WODA Z MIĘTĄ I CYTRUSAMI / WYSTAWIONE W DZBANKACH DO DYSPOZYCJI GOŚCI/,
- SOKI OWOCOWE,
- KAWA Z EKSPRESU CIŚNIENIOWEGO / INDYWIDUALNE ZAMÓWIENIA GOŚCI W BARZE/,
- HERBATA - RÓŻNE SMAKI / INDYWIDUALNE ZAMÓWIENIA GOŚCI W BARZE /,

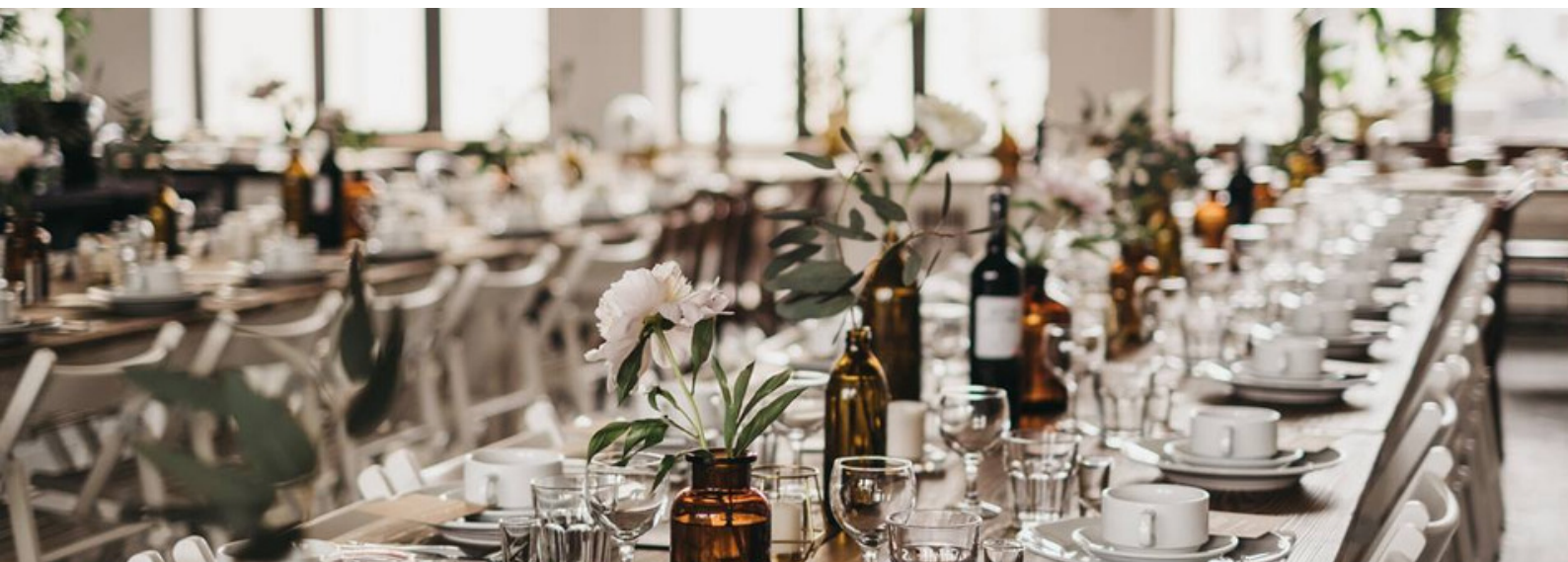
SŁODKI STÓŁ / ZAARANŻOWANY W RAMACH MODRZEWIOWEJ KONSTRUKCJI:

- MINI PANNA COTTA Z MUSEM OWOCOWYM XX SZT.,
- CAKEPOPSY XX SZT.,
- MINI BABECZKI XX SZT.,
- MINI PAVLOVY XX SZT.,
- MINI BROWNIE CZEKOLADOWE XX SZT.,

KOSZT MENU: 260 zł /os.

ALKOHOL, NAPOJE GAZOWANE – ZAPEWNIAMĄ PAŃSTWO WE WŁASNYM ZAKRESIE (PROSIMY O WCZEŚNIEJSZE DOSTARCZENIE ALKOHOLU CELEM SCHŁODZENIA). ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ ZAMÓWIENIA ALKOHOLU PRZEZ NAS, PROSIMY WÓWCZAS O INFORMACJĘ JAKI ALKOHOL I ILE SZTUK PAŃSTWA INTERESUJĘ. W SWOJEJ OFERCIE MAMY PRZEPYSZNE WINA, WHISKY ORAZ WÓDKI.

BAREK MOŻE ZOSTAĆ ZAARANŻOWANY NA SZPULI. W RAMACH BARKU ZAPEWNIAMY RÓWNIEŻ MIĘTĘ, LIMONKI, CYTRYNY ORAZ LÓD (70 KG). W PRZYPADKU BARKU SAMOOBSŁUGOWEGO NIE MA POTRZEBY WYKUPIENIA OBSŁUGI BARMAŃSKIEJ, WSPOMNIANEJ PONIŻEJ.





OPCJE DODATKOWO PŁATNE:

- DEKORACJE BOHO (ŚWIECE, ZIELEŃ, KWIATY): 2.000 ZŁ (ZACHĘCAMY DO WYBRANIA TEJ OPCJI, SALA ZE ŚWIEŻYMI ROŚLINAMI ZMIENIA SIĘ NIE DO POZNANIA),
- OBSŁUGA BARMAŃSKA: 2.000 ZŁ,
- DJ WRAZ Z NAGŁOŚNIENIEM: 2.500 ZŁ,
- FOTOGRAF: OD 2.000 ZŁ,
- TORT BOHO (ELEMENTY ROŚLINNE, KWIATOWE LUB OWOCOWE) - CENA UZALEŻNIONA OD WIELKOŚCI TORTU. PRZYKŁADOWO DLA 90 GOŚCI: 1.620 ZŁ,
- ZAPROSZENIA ŚLUBNE: 10 ZŁ/OS.,
- WIZYTÓWKI NA STOŁY: OD 4 ZŁ/OS.,
- KARTY MENU: OD 5 ZŁ/OS.,
- PLANSZA Z ROZMIESZCZENIEM GOŚCI: 400 ZŁ,
- OCHRONA: OD 500 ZŁ,

OPCJE BEZPŁATNE:

- GOŚCIE WITANI SĄ KIELISZKIEM PROSECCO,
- DEGUSTACJE MENU DLA PARY,
- PROFESJONALNA OBSŁUGA KELNERSKA,
- KOSZYCZEK PIERWSZEJ POMOCY DLA GOŚCI (TABLETKI PRZECIWBÓLOWE, BANDAŻE, PASTYLKI, PASTYLKI NA OTARCIA, NOŻYCKI, ZESTAW KRAWIECKI, PODPASKI, TAMPONY, LAKIER DO WŁOSÓW, GUMKA DO WŁOSÓW, RAJSTOPY, PROSZKI NA WZDĘCIA, PŁYN DO PŁUKANIA UST, ALKOMAT, WYKAŁACZKI, BIBUŁKI MATUJĄCE, KLEJ SUPER GLUE),
- SZATNIA ORAZ SERWIS SPRZĄTAJĄCY,





KONTAKT:

KATARZYNA ŻUKOWSKA +48 606-372-060
JOANNA MIĘTEK +48 603-959-203

TEKTURABOHO@GMAIL.COM

