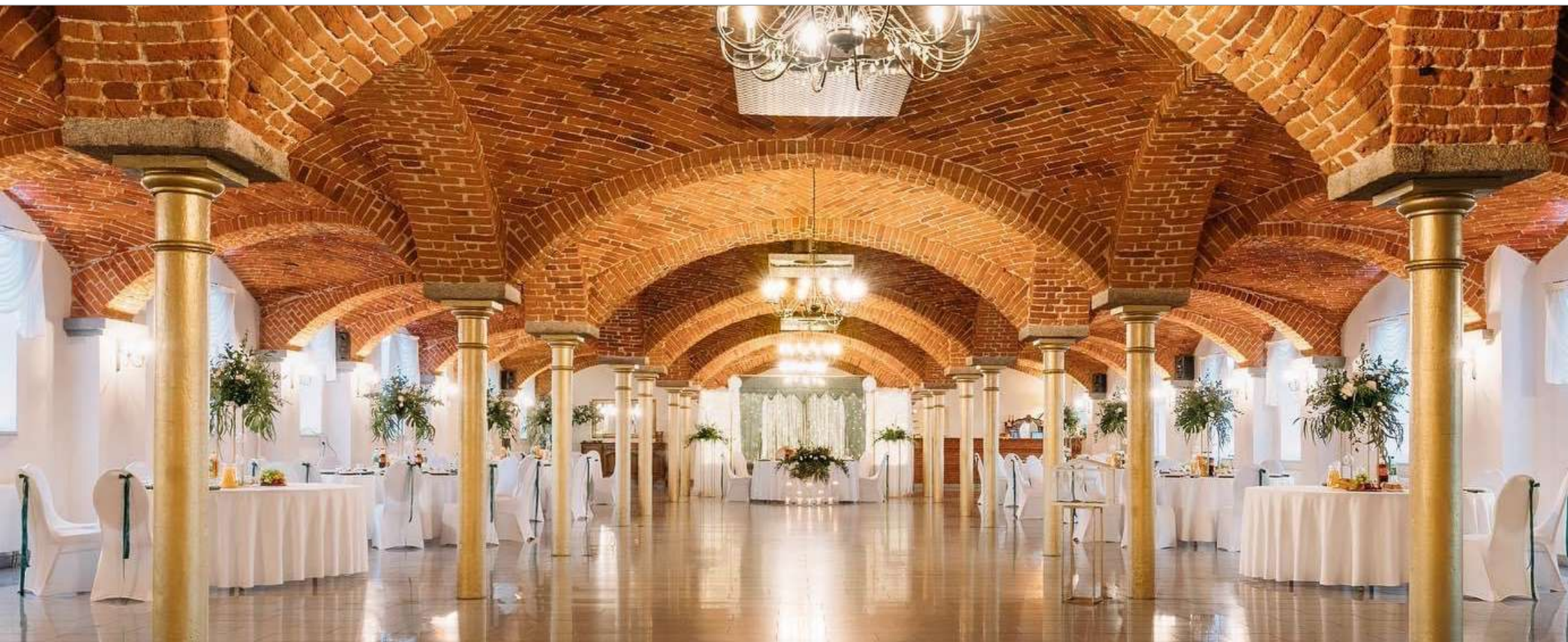


O F E R T A W E S E L N A S A R A H



Sala Bankietowa "Sarah"
Wspólna 1, 55-040 Kuklice
tel. 726 665 005 | tel. 665 245 971



ZAPROSZENIE

„OTO JEST MIŁOŚĆ. DWOJE LUDZI SPOTYKA SIĘ PRZYPADKIEM, A OKAZUJE SIĘ, ŻE CZEKALI NA SIEBIE
CAŁE ŻYCIE.”

VITOR DE LIMA BARRETO.

Szanowni Państwo,

Dziękujemy za zainteresowanie naszym obiektem.

Przygotowując specjały kulinarne, dzieląc się naszym doświadczeniem i ofiarowując swoją opiekę z największą przyjemnością zorganizujemy Państwu wesele.

Oferujemy Państwu przestronną, komfortową i stylową salę bankietową o powierzchni 600m², która pozwala na wspaniałą zabawę dla 250 osób.

Piękne sklepienia, granitowa podłoga oraz ciepłe oświetlenie nadają jej cudowny klimat sprawiając, że staje się wymarzoną miejscem na organizację wesel oraz wszelkich uroczystości rodzinnych.

Zapraszamy Państwa do spędzenia niezapomnianych chwil w naszym obiekcie.

Zespół Sarah.





KKR O K P O K R O K U

Sukcesem każdego wydarzenia jest organizacja.

Przedstawiamy sprawdzony harmonogram planowania wydarzeń.

- | | |
|--------|---|
| ETAP 1 | Pierwsze spotkanie
Zapoznanie się z obiektem - sala, hotel, ogród. Poznajemy Państwa oczekiwania i przedstawiamy nasze propozycje. Możliwość wstępnej rezerwacji na 7 dni. |
| ETAP 2 | Umowa i zadatek
Podpisujemy umowę w 3 egzemplarzach - Pani Młoda, Pan Młody i Wykonawca. |
| ETAP 3 | Ostatnie ustalenia - pytania i odpowiedzi
Państwo Młodzi potwierdzają mailowo rozkład gości przy stołach na otrzymanym przez nas wzorze. To czas na ostatnie ustalenia organizacyjne. |
| ETAP 4 | Rozliczenie
Ostatnie ustalenia i podsumowanie kosztów. Rozliczenie gotówką w obiekcie na 10 dni przed planowaną imprezą. |
| ETAP 5 | Wesele - gratulujemy!
Od tej pory o wszystko zadbamy sami pozostawiając Państwu Młodym przestrzeń do celebrowania tego ważnego momentu.
Życzymy udanej zabawy! |
- Zapraszamy ponownie.**
Z największą przyjemnością ugościmy Was oraz Waszych Znajomych i Przyjaciół.
Chętnie zorganizujemy chrzciny, urodziny i inne imprezy okolicznościowe.



MENU

KLASYCZNE

350 ZŁ / OSOBA

OBIAD

- DOMOWY ROSÓŁ Z MAKARAONEM
- KOTLET SCHABOWY W ZŁOCISTEJ PANIERCE
- KOTLET SASKI
- DEVOLAY
- UDKO PIECZONE Z KURCZAKA
- KARCZEK PIECZONY

DODATKI

- ZIEMNIAKI
- KLUSKI ŚLĄSKIE
- BUKIET SURÓWEK
- DOMOWE MARYNATY – PAPRYKA, OCÓREK, PIECZARKI, OLIWKI
- SOS PIECZENIOWY

DANIA GORĄCE

- SZYNKA PŁONĄCA Z KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ Z GRZYBAMI
- GULASZ WĘGIERSKI
- KROKIET Z SEREM I PIECZARKAMI DO CZERWONEGO BARSZCZU

ZAKĄSKI

- PÓŁMISEK PIECZONYCH MIĘS: SCHAB ZE ŚLIWKĄ/MORELĄ, PASZTET PIECZONY, BOCZEK FASZEROWANY Z CZOSNKIEM, ROLADA Z INDYKA Z ŻURAWINĄ
- ŚLEDZIE SZEFA
- BABECZKI Z SERKIEM CHRZANOWYM I ŁOSOSIEM
- JAJKA W SOSIE TATARSKIM
- SAŁATKA ŻYDOWSKA
- SAŁATKA BROKUŁOWA
- GALARETKA DROBIOWA
- KABANOSY DROBIOWE
- SAŁATKA CAPRESE
- ROLADKI Z TORTILLI
- PIECZYWO

BUFET DESEROWY

- KAWA I HERBATA – BEZ OGRANICZEŃ!
- WODA NIEGAZOWANA Z LISTKAMI MIĘTY I CYTRYNĄ



M E N U

M O D E R N

440 ZŁ / OSOBA

OBIAD

- DOMOWY ROSÓŁ Z KOŁDUNAMI LUB KREM Z WARZYW SEZONOWYCH
- KOTLET SCHABOWY W ZŁOCISTEJ PANIERCE
- KOTLET SASKI
- DEVOLAY
- UDKO PIECZONE Z KURCZAKA
- KARCZEK PIECZONY
- PIERŚ Z KACZKI Z ŻÓRAWINĄ
- ŁOSOŚ TERIYAKI NA PORACH POD PŁATKAMI MIGDAŁOWYMI

DODATKI

- ZIEMNIAKI
- BATATY POD FETA
- KLUSKI ŚLĄSKIE
- BUKIET SURÓWEK
- DOMOWE MARYNATY – PAPRYKA, OGÓREK, PIECZARKI
- SOS PIECZENIOWY

DANIA GORĄCE

- SZYNKA PŁONĄCA Z KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ Z GRZYBAMI
- GULASZ WĘGIERSKI
- KROKIET Z SEREM I PIECZARKAMI DO CZERWONEGO BARSZCZU

ZAKĄSKI

- PÓŁMISEK PIECZONYCH MIĘS: SCHAB ZE ŚLIWKĄ/MORELĄ, PASZTET PIECZONY, BOCZEK FASZEROWANY Z CZOSNKIEM, ROLADA Z INDYKA Z ŻURAWINĄ
- ŚLEDZIE SZEFA
- BABECZKI Z SERKIEM CHRZANOWYM I ŁOSOSIEM
- JAJKA W SOSIE TATARSKIM
- SAŁATKA ŻYDOWSKA
- SAŁATKA BROKUŁOWA
- GALARETKA DROBIOWA
- KABANOSY DROBIOWE
- SAŁATKA CAPRESE
- ROLADKI Z TORTILLI
- HUMMUS NA KRAKERSIE
- BRUSCHETTA Z SEREM KOZIM I GRANATEM
- PIECZYWO

BUFET DESEROWY

- KAWA I HERBATA – BEZ OGRANICZEŃ!
- WODA NIEGAZOWANA Z LISTKAMI MIĘTY I CYTRYNĄ



MENU

POPRAWINY

140 ZŁ / OSOBA

OBIAD

- ŻUREK STAROPOLSKI Z JAJKIEM
- DUSZONY SCHAB Z SOSEM MYŚLIWSKIM
- ZIEMNIAKI
- BUKIET SURÓWEK

ZIMNA PŁYTA

- PÓLMISEK PIECZONYCH MIĘS: SCHAB ZE ŚLIWKĄ/MORELĄ, PASZTET PIECZONY, BOCZEK PIECZONY, ROLADA Z INDYKA Z ŻURAWINĄ
- ŚLEDZIE SZEFA
- BABECZKI Z SERKIEM CHRZANOWYM, ŁOSOSIEM I KAWIOREM
- JAJKA W SOSIE TATARSKIM
- SAŁATKA ŻYDOWSKA
- SAŁATKA BROKUŁOWA
- GALARETKA DROBIOWA
- KABANOSY DROBIOWE
- SAŁATKA CAPRESE
- ROLADKI Z TORTILLI
- PIECZYWO

BUFET DESEROWY

- KAWA I HERBATA – BEZ OGRANICZEŃ!
- WODA NIEGAZOWANA Z LISTKAMI MIĘTY I CYTRYNĄ
- CIASTA W GESTII PAŃSTWA MŁODYCH (OPCJONALNIE DO ZAMÓWIENIA PRZEZ SARAH)



ŚLUB W PLENERZE

GARDEN

2000 ZŁ

Ślub w plenerze to wciąż rzadkość. Zaskocz swoich gości przepiękną uroczystością, o której marzy niejedna Para Młoda. Powiedzcie sobie “tak” otoczeni bliskością natury, szumem drzew, śpiewem ptaków i ciepłym wiatrem.

Zapewniamy:

- Piękną i cichą przestrzeń ogrodową
- Dywan
- Krzesła
- Stolik dla Nowożeńców i urzędnika
- Ozdobną pergolę z girlandą
- Godło
- Ozdobna świeca

Akceptujemy dodatkowe zdobienia wg Państwa uznania.



HOTEL

Do Państwa dyspozycji oddajemy pokoje w naszym obiekcie.

Dysponujemy:

- POKOJE DWUOSOBOWE - 5
- POKOJE TRZYOSOBOWE - 9
- POKOJE CZTEROOSOBOWE - 2
- POKOJE SZĘŚCIOOSOBOWE - 5
- APARTAMENT NOWOŻEŃCÓW (DWUOSOBOWY) - 1

Łącznie możemy ugościć w naszych pokojach 77 osób.

CENNIK NOCLEGÓW:

150/os. zł - pokój jednoosobowy

135/os. zł - pokój dwuosobowy

135/os. zł - pokój trzyosobowy

120/os. zł - pokój czteroosobowy

120/os. zł - pokój szescioosobowy

*W cenę wliczone śniadanie kontynentalne (na zimno).



INNE ISTOTNE

PO STRONIE PAŃSTWA MŁODYCH

- ZESPÓŁ MUZYCZNY
- DEKORACJE
- ALKOHOL

Obowiązek poinformowania Gości o regulaminie obowiązującym na terenie obiektu Sarah-Kluklice, który jest załącznikiem do umowy.

