

Sałata (podana w stół)

Sałata grecka z fetą, oliwkami, pomidorem i ogórkiem

Przystawki (podane w stół)

Deska serów i wędlin z dodatkami (oliwki, konfitura z żurawiny)

Roladki z cukinii z serem ziołowym

Zupa (podana w podgrzewaczu)

Rosół z kaczki z domowym makaronem

Dania główne (podane w podgrzewaczach)

Kurczak faszerowany szpinakiem i ricottą w sosie maślanym

Zapiekanka ziemniaczana z rozmarynem i parmezanem

Ziemniaki pieczone z ziołami

Stacja dziecięca (podana w podgrzewaczach)

Makaron z sosem pomidorowym i serem

Mini burgery z kurczakiem i warzywami

Candy Bar (słodki stół)

Babeczki z kremem waniliowym i owocami

Kolorowe makaroniki

Do ceny należy doliczyć 8% VAT + 10% opłaty serwisowej



Sałaty (podane w stół)

Sałata grecka z fetą, oliwkami, pomidorem i ogórkiem

Sałata z quinoa, pieczonymi warzywami i sosem cytrynowym

Przystawki (podane w stół)

Tatar wołowy z marynowanymi kurkami i żółtkiem

Pasztet z kaczycy wątróbek z galaretką z porto

Carpaccio z buraka z kozim serem i pistacjami

Zupy (podane w podgrzewaczach)

Krem z pomidorów z bazyliowym pesto

Rosół z kaczki z domowym makaronem

Dania główne (podane w podgrzewaczach)

Pieczony łosoś z sosem holenderskim i szparagami

Kurczak faszerowany szpinakiem i ricottą w sosie maślanym

Polenta z serem pecorino i duszonymi grzybami leśnymi

Ryż jaśminowy

Stacja dziecięca (podana w podgrzewaczach)

Nuggetsy z kurczaka z sosem jogurtowym

Mini pizzetki z szynką i serem

Makaron z sosem pomidorowym i serem

Candy Bar (słodki stół)

Babeczki z kremem waniliowym i owocami

Żelki i pianki w dekoracyjnych słojach

Mini tartaletki z owocami leśnymi

Do ceny należy doliczyć 8% VAT + 10% opłaty serwisowej



Salaty (podane w stół)

Salata Cezar z grillowaną pierśią kurczaka i grzankami

Salata z grillowanym halloumi, arbuzem i miętą

Salata grecka z fetą, oliwkami, pomidorem i ogórkiem

Przystawki (podane w stół)

Tatar wołowy z marynowanymi kurkami i żółtkiem

Deska serów i wędlin z dodatkami (oliwki, konfitura z żurawiny)

Pasztet z kaczych wątróbek z galaretką z porto

Roladki z cukinii z twarogiem ziołowym

Zupy (podane w podgrzewaczach)

Krem z pomidorów z bazyliowym pesto

Rosół z kaczki z domowym makaronem

Dania główne (podane w podgrzewaczach)

Poledwiczki wieprzowe w sosie borowikowym

Pieczony łosoś z sosem holenderskim i szparagami

Gulasz wołowy z warzywami korzeniowymi

Zapiekanka ziemniaczana z rozmarynem i parmezanem

Ziemniaki pieczone z ziołami

Warzywa grillowane

Stacja dziecięca (podana w podgrzewaczach)

Mini burgery z kurczakiem i warzywami

Nuggetsy z kurczaka z sosem jogurtowym

Frytki z batatów

Candy Bar (słodki stół)

Babeczki z kremem waniliowym i owocami

Cake pops w kolorach tematycznych

Fontanna czekoladowa z owocami do maczania

Do ceny należy doliczyć 8% VAT + 10% opłaty serwisowej



OPCJA PODSTAWOWA

od 39 pln /za osobę

CENNIK

SOFT

2 H 39 pln

4 H 59 pln

6 H 79 pln

SOFT + PIWO, WINO

2 H 99 pln

4 H 149 pln

6 H 189 pln

SOFT DRINKS

Woda Cisowianka Niegazowa i Perlage
Soki Wiatrowy Sad: jabłkowy, pomarańczowy,
Napoje Gazowane
Kawa, Herbata

PIWO & WINO

Piwo Cieszyn Pilsner, Ipa, Apa,
Piwo bezalkoholowe
Wino domowe (Macabeo, Tempranillo/ Bobal)
Wino musujące

Do ceny należy doliczyć 8% VAT + 10% opłaty serwisowej

Flaner Hotel WorldHotels™ Crafted

Krakowskie Przedmieście 4 00-333 Warszawa

+48 22 123 62 00 / www.flanerhotel.com

WORLDHOTELS™
CRAFTED



W RAMACH OFERTY ZAPEWNIAMY

- Dekoracje kwiatowe na stole
- Białe obrusy
- Obsługę kelnerską
- Bezpłatny parking zewnętrzny dla gości

WARUNKI REZERWACJI

Warunkiem potwierdzenia rezerwacji jest podpisanie umowy oraz wpłacenie zadatku w wysokości 30% kwoty określonej w umowie, w terminie 5 dni od daty podpisania przez obydwie strony. Ponieważ korzystamy z sezonowych dodatków i składników, menu może ulec zmianie.

O propozycji zmiany poinformujemy najpóźniej na 2 tygodnie przed wydarzeniem. Czas trwania spotkania to maksymalnie 2,5 h. Następnie goście mogą korzystać z lobby baru.

Do kwoty całkowitej zostanie doliczony serwis w wysokości 10%.

ZASADY ORGANIZACJI BRUNCHU

1. Czas i Miejsce

Brunch odbywa się w wyznaczonym miejscu w hotelu lub restauracji, najczęściej w restauracji głównej lub specjalnie zaaranżowanej sali. Maksymalny czas trwania brunchu wynosi 2,5 godziny.

2. Układ

Dla gości przygotowany zostanie wspólny stół w wyznaczonym miejscu.

W zależności od liczby uczestników, stoły będą ustawione w jednej linii z przerwami, zapewniając miejsce dla 6–8 osób przy każdym stole, dla wygody gości.

3. Menu i Serwis

Menu brunchowe obejmuje szeroki wybór dań, w tym opcje wegetariańskie, wegańskie oraz bezglutenowe.

Goście obsługują się sami z bufetu, a kelnerzy dbają o uzupełnianie napojów oraz utrzymanie porządku.

Salatki, przystawki i desery są serwowane do stołu, natomiast pozostałe dania są dostępne w formie bufetowej.

4. Obsługa i Utrzymanie Porządku

Obsługa regularnie uzupełnia bufety oraz dba o czystość w strefach serwisowych.

Naczynia po gościach są zbierane na bieżąco, aby utrzymać estetykę przestrzeni.

5. Oplata za wniesienie własnego tortu wynosi 180 PLN netto.



TORT NA ZAMÓWIENIE

Cena tortu: 180 PLN netto / kg + dekoracje

DO WYBORU SMAKI:

- Malina
- Czekolada
- Śmietankowy + owocowe

DODATKOWO:

- Dekoracja sali – wycena indywidualna
- Animacje dla dzieci – wycena indywidualna

