



BEZ SŁOWA

NATURE - FOOD - FUN

OFERTA ŚWIĄTECZNA

Zbliża się najpiękniejszy czas w roku -
czas spotkań świątecznych.

Zapraszamy do spędzenia tych wyjątkowych chwil
w Bez Słowa. :)


Dlaczego my?

- Indywidualne podejście - ofertę ustalamy wspólnie według Twoich potrzeb i upodobań. Zadbamy o najmniejszy szczegół, a Ty już od pierwszego kontaktu poczujesz, że wybrałeś/aś właściwe miejsce na organizację spotkania wigilijnego.
- Przestronna sala z pięknym widokiem i możliwością wynajęcia na wyłączność.
- U nas zapomnisz, że jesteś w mieście! Bez Słowa to przede wszystkim duży ogród usytuowany w przepięknych okolicznościach przyrody. Zadbaliśmy o odpowiednie oświetlenie przestrzeni, które buduje iście bajkowy klimat.
- Profesjonalizm oparty na doświadczeniu i opinii setek zadowolonych Gości. Zajmiemy się organizacją spotkania od A do Z. :)

W razie pytań, służymy pomocą:

rezerwacja@bezslowa.com

Aleksandra +48 695-279-372





MENU NR 1

140 PLN NETTO/OS.

PRZYSTAWKI

Śledź litewski na tostach:
-z rodzynkami, brandy i gruszką
-z fenkułem i gorczycą
-z burakiem, czarnuszką i jogurtem
Filet z łupacza po grecku
Pieczony rostbef z tapenadą
Bliny z łososiem Gravlax
Rzymska sałata z krewetkami i avocado
Lepinje, placki orkiszowe

ZUPA

Barszcz z kiszonych buraków z krokietem

CIEPŁE DANIE


Pierogi z kapustą i grzybami

DESER

Tarta z gruszką w karmelu z solą morską

NAPOJE

kawa/herbata (bez limitu)
woda z cytrusami (bez limitu)
soki (0,5l/os.)





MENU NR 2

190 PLN NETTO/OS.

PRZYSTAWKI

- Śledź litewski na tostach:
 - z rodzynkami, brandy i gruszką
 - z fenkułem i gorczycą
- z burakiem, czarnuszką i jogurtem
- Filet z łupacza po grecku
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Indyk z tapenadą i żurawiną
- Rzymska sałata z oscypkiem, jajkiem i piklami
- Lepinje, placki orkiszowe

ZUPA

- Barszcz z kiszonych buraków z krokietem

DANIE GŁÓWNE (SERWOWANE W PROPORCJI 50:50)

- Policzek ze świni Złotnickiej
- Filet z pstrąga z bazylią, pomidorem i oliwkami


DODATKI (do wyboru 4)

- Pieczony pasternak i rzepa z miętą
- Ziemniaki z kiszoną cytryną
- Orzo z brokułami i groszkiem
- Mix sałat i surówek
- Bataty z piklowaną cebulą i orzechami
- Pieczone buraki z orzechami i balsamico

DESER

- Tarta z gruszką w karmelu z solą morską

NAPOJE

- kawa/herbata (bez limitu)
 - woda z cytrusami (bez limitu)
 - soki (0,5l/os.)
- 



MENU NR3

250 PLN NETTO/OS.

PRZYSTAWKI

Śledź litewski na tostach:
-z rodzynekami, brandy i gruszką
-z fenkułem i gorczycą
-z burakiem, czarnuszką i jogurtem
Filet z łupacza po grecku
Pierogi z kapustą i grzybami
Pieczony rostbef z tapenadą
Bliny z łososiem Gravlax
Rzymska sałata z krewetkami i avocado
Lepinje, placki orkiszowe

ZUPA

Barszcz z kiszonych buraków z krokietem

DANIE GŁÓWNE (SERWOWANE W PROPORCJI 50:50)

Pierś kaczki z syropem z granatu
Łosoś szkocki z sosem estragonowym

DODATKI (do wyboru 5)

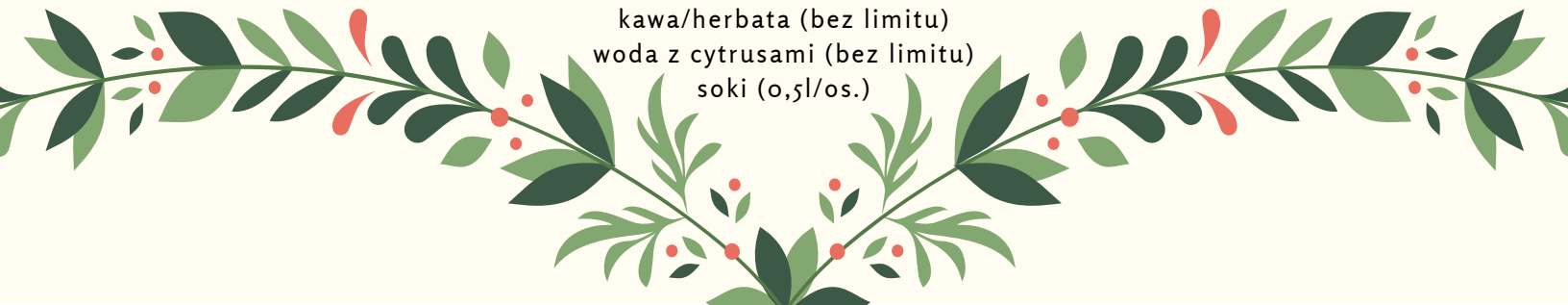
Pieczony pasternak z rzepą i miętą
Ziemniaki z kiszoną cytryną
Orzo z brokułami i groszkiem
Mix sałat i surówek
Bataty z piklowaną cebulą i orzechami
Pieczone buraki z orzechami i balsamico
Komosa ryżowa z koperkiem
Pak choi z sosem czosnkowym

DESER

Tarta z gruszką w karmelu z solą morską

NAPOJE

kawa/herbata (bez limitu)
woda z cytrusami (bez limitu)
soki (0,5l/os.)





OPEN BAR

Oferta A 70 zł netto OS. 5 h + 25 zł każda dodatkowa godzina

Napoje ciepłe: kawa/herbata
Napoje zimne: Coca-cola/ sprite
Soki: Pomarańcz/ jabłko
Woda: gaz/ niegaz

Oferta B 139 zł netto os. 5h + 40 zł każda dodatkowa godzina

Napoje ciepłe: kawa/herbata
Napoje zimne: Coca-cola/ sprite
Soki: Pomarańcz/ jabłko
Woda: gaz/ niegaz
Piwo: Holba
WINO: Czerwone: Tempranillo, Białe Verdejo

Oferta C 165 zł netto os. 5h + 60 zł każda dodatkowa godzina

Napoje ciepłe: kawa/herbata
Napoje zimne: Coca-cola/ sprite
Soki: Pomarańcz/ jabłko
Woda: gaz/ niegaz
Piwo: Holba
WINO: Czerwone: Tempranillo, Białe Verdejo
Wódka: Finlandia

Podane ceny są cenami netto.
Do rezerwacji od 6 osób, doliczamy serwis 10%.





Oferta D 189 zł netto os. 5h + 75 zł każda dodatkowa godzina

Napoje ciepłe: kawa/herbata

Napoje zimne: Coca-cola/ sprite

Soki: Pomarańcz/ jabłko

Woda: gaz/ niegaz

Piwo: Holba

WINO: Czerwone: Tempranillo, Białe Verdejo

Wódka: Finlandia

Whisky: Jack Daniel's

Prosecco: Montelvini

Oferta E 229 zł netto os. 5h + 89 zł każda dodatkowa godzina

Napoje ciepłe: kawa/herbata

Napoje zimne: Coca-cola/ sprite

Soki: Pomarańcz/ jabłko

Woda: gaz/ niegaz

Piwo: Holba

WINO: Czerwone: Tempranillo, Białe Verdejo

Wódka: Finlandia

Whisky: Jack Daniel's

Rum: Captain Morgan White/Dark/Spiced

Tequila: Dos Mexicanos

Gin: Gordons

Prosecco: Montelvini

KOKTAJLE DO OPEN BARÓW:

Whisky Sour

Vodka sour


Cuba libre

Old Fashioned

Tom Collins

Podane ceny są cenami netto.

Do rezerwacji od 6 osób, doliczamy serwis 10%.



Świąteczne rezerwacje organizujemy kompleksowo zapewniając w cenie:

- świąteczną dekorację stołu i lokalu
- świąteczną playlistę
- opłatek (na życzenie)

Warunki rezerwacji:

Orientacyjny czas trwania spotkania:

4 h

Podane ceny są cenami netto.

Do rezerwacji należy doliczyć 10% serwisu.

Warunkiem potwierdzającym rezerwację jest wpłata zaliczki

w wysokości 30% wartości ustalonego kosztorysu.

Pozostała płatność w dniu spotkania lub na po na podstawie faktury.

Przy świetle ognia z kominka, zapachu drewna i dźwiękach nastrojowej muzyki przeżyjesz Wigilię, która już od pierwszych chwil wprowadzi Ciebie i Twoich Gości w świąteczny nastrój! :)

Zapraszamy do kontaktu:

rezerwacja@bezslowa.com

BEZ SŁOWA

NATURE - FOOD - FUN