

Obiad (wszystkie wymienione poniżej mięsa podane na półmisku):

- Rosół makaronem
- Schab po włosku
- Filet z kurczaka grillowany z capresse
- Devolie z masłem i pietruszką
- Zrazy z karkówki
- Ziemniaki, ziemniaki zapiekane, sos
- Trzy surówki
- Woda z cytryną i miętą, soki niegazowane, cola, fanta, sprite **serwowane bez ograniczeń.**

Po obiedzie:

- Fondant z lodami lub mus z białej czekolady 26zł/os dodatkowo płatny??
- Kawa z ekspresów automatycznych*, herbata,
- ciasto z Sali:
 - wiśniowa ucztka
 - sernik pieczony z brzoskwinia
 - jabłecznik
 - krówka
 - doris
- Tort z Sali ok. 140zł/kg lub własny zamawiającego

Przekąski:

- Śledzik po szwedzku
- Faszerowana rolada boczowa
- Terina z piersi kurczaka mix smaków i kolorów
- Tymbaliki drobiowe
- Swojski smalec, ogórki kiszane
- Pieczywo mieszane, masło
- Kule mięsne z fetą i prażonym słonecznikiem
- Kłębek szpinakowy z wędzonym łososiem

Salatki (dwie do wyboru)

- Gyros
- Grecka
- Tradycyjna domowa

Pierwsza kolacja:

- Tradycyjny żurek staropolski z białą kielbasą i jajkiem
- Grillowane pieczywo z masłem czosnkowo-ziołowym i pieczone bioderko
- Mięso z obiadu podane na ciepło

LIVE COOKING: kurczak w sosie śmietanowym oraz żeberka BBQ z ziemniakami zapiekаныmi i zasmażaną kapustą kiszoną . Ok. 23:00?? Dodatkowo płatny w zależności od liczby osób → kod QR do filmu na YouTube

Druga kolacja

- Barszcz czerwony
- Paszteciki z kapustą, grzybami i ziołami

Soki jabłko i pomarańcza, woda z cytryną i miętą, coca-cola, fanta, sprite **w cenie menu, nielimitowane.**
Cena menu 250zł/os.



SALA PERŁOWA W RYBNIE

Polecani DJ:

Rafał Bojke 666-053-102; Wodzirej Kamil 792-151-032, Mateusz Grubba 607-192-868

* Standardowo do dyspozycji gości oddajemy warki z gorącą wodą, kawa, herbata, cukier, mleko. Kawa z automatycznych ekspresów 14zł/os.

W lokalu można zakupić alkohol w preferencyjnych cenach. Rozliczenie za zużycie.

DODATKOWE ATRAKCJE

- Cyfry „18”, „40”, „50”, „60”, „80”, „10”, podświetlenie LED 400zł
- Prosecco piano, dwa nalewaki, nielimitowane prosecco + aperol, cytrusy, syropy smakowe, lód, kieliszki, serwis, cena
 - do 50 osób 1300zł,
 - Powyżej 50 osób 2000zł
- Video-Fotobudka
 - Videobudka 360° filmy + zdjęcia:....do 2h-1350zł; do 4h-1650zł
 - Videobudka 360° filmy:.....do 2h-900zł; do 4h-1100zł
 - Fotobudka :.....do 2h-700zł; do 4h-900zł
- Krzesła glamour, złota rama i białe lub czarne wykończenie 16zł/os
- Biały miś w kamizelce 350zł
- Maskotka striptizer Antonio lub Jessica 600zł, obie maskotki 1100zł
- Tło do zdjęć bez balonów, cekiny: złote, różowe złoto, srebrne, czarne 550zł, wymiar 2,7m x 3,6m [szer X wys]
- Dekoracja ścianki balonami 900-1500-2100-3500zł w zależności od wzoru, cena uwzględnia tło
- **Oprawa tortu: ciężki dym + dwie fontanny iskier 2m/50sek 650zł**
- **Oprawa live cookingu: ciężki dym + dwie fontanny iskier 2m/50sek 650zł**
- **W/w razem 1200zł**
- Telefon życzeń 450zł
- Pamiątkowy album/księga gości 450zł
- Pudełko na album 250zł
- Live cooking wycena indywidualna, w zależności od liczby gości.
- Tort z Sali ok. 140zł/kg
- Ciasto mrowisko 280zł/szt
- Strzał konfetti 2kg 600zł.
- Złote podtalerze 5zł/szt
- Czarne lub białe obrusy i pokrowce do wyboru w cenie menu
- Rzymskie ognie, zestaw 3szt 780zł
- Wiatrak iskier 6szt 600zł; 12szt 1100zł
- Poziome koło iskier 2400zł
- Kurtyna iskier 2700zł
- Opcjonalnie wódka:
 - Biały bocian 0,5L 45zł/szt
 - Finlandia 0,5L 55zł/szt
 - Amundsen 0,5L 65zł/szt

Pokoje, 130zł/os ze śniadaniem: 1 x 2os, 2 x 4 os, 1 x 5os



**Rybno, ul. Lipowa 9
84-251 Rybno**

**517-174-114 / 602-304-593
biuro@salaperlowa.pl**

**facebook.com/
salaperlowa**

