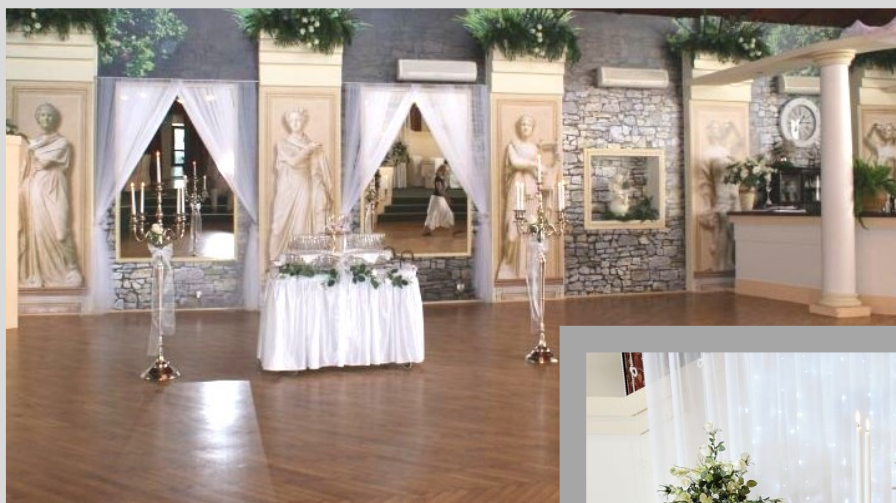


# HELADA

SALA BANKIETOWA



## Oferta weselna

*Wesela Komunie Chrzczyny Studniówki Jubileusze Imprezy firmowe i okolicznościowe*

# HELADA

SALA BANKIETOWA

Sala Bankietowa HELADA  
32-600 Oświęcim  
ul. Ceglana 3  
602 174 113  
690 976 375  
e-mail: [biuro@helada.pl](mailto:biuro@helada.pl)  
[www.helada.pl](http://www.helada.pl)

## ❧ OFERTA WESELNA ❧

Przedstawiamy Państwu ofertę organizacji przyjęcia weselnego w naszym obiekcie. Profesjonalna organizacja pozwoli cieszyć się uroczystością w gronie bliskich i na długo pozostanie miłym wspomnieniem. Nasza sala pomieści 180 osób. Oferujemy Państwu 5 wariantów menu oraz wiele innych dodatkowych atrakcji.

Oferty dostosowane do Państwa życzeń i oczekiwań. Przedstawiamy Państwu szeroki wybór cenowy:

Wariant I- 250,00

Wariant II- 285,00

Wariant III- 420,00 (II-dniowe przyjęcie weselne)

**EKSTRA- OFERTA 190,00 zł/ os.**

Nasze menu obejmuje w każdym wariantcie cenowym bardzo bogatą ofertę kulinarną.

Wszystkie opcje cenowe zawierają uroczysty obiad, zimną płytę, ciepłe kolacje, jak również napoje gorące oraz zimne niegazowane bez limitu.

## Sala Bankietowa HELADA zapewnia:

- ☞ Możliwość wyboru dogodnej oferty
- ☞ Skomponowanie menu odpowiadającego Państwa gustom
- ☞ Sala dostępna bez limitu czasowego
- ☞ Klimatyzowany lokal
- ☞ Dostęp do Wi- Fi
- ☞ Parking
- ☞ Pokój dla dzieci
- ☞ Dzieci do lat 3- bezpłatnie
- ☞ Dzieci do lat 12- 50%
- ☞ Uroczyste podanie tortu weselnego
- ☞ Zimna płyta na bieżąco uzupełniana przez całą noc
- ☞ Niewykorzystane potrawy z menu- zostają wydawane Państwu po przyjęciu
- ☞ Wykwalifikowana, miła obsługa
- ☞ Możliwość negocjacji cen przy dużej ilości gości
  
- ☞ Kwota **1.000zł** (bezzwrotna), która pokrywa następujące koszty:
  - Wystrój sali
  - Pokrowce na krzesła
  - Dekoracja krzeseł, stołów (kolorystyka wybrana przez Państwa)
  - Świeże kwiaty i świece
  - Usługa tzw. „korkowe”
  - Zaistniałe drobne szkody

## Ponadto oferta dodatkowo płatna:

- ☞ Fontanna czekoladowa 400,00zł
- ☞ Stół wiejski 200,00zł

W celu rezerwacji terminu przyjęcia weselnego prosimy o kontakt telefoniczny lub e- mailowy. Zadek wpłacany jest w dniu podpisywania umowy. Minimalna liczba gości przyjęcia weselnego to 70 osób. Przedstawione menu jest menu przykładowym- istnieje możliwość wyboru dań z szerokiego asortymentu potraw.

Jesteśmy otwarci na współpracę, staramy się dostosować do Państwa preferencji i spełnić wszelkie oczekiwania. Do każdego przyjęcia podchodzimy indywidualnie, dbając przy tym o najdrobniejszy szczegół. Dążymy do tego, by dzień ślubu zapisał się jako niezapomniane przeżycie i pozostał we wspomnieniach Państwa Młodych jak również Gości Weselnych. Zapewniamy, iż powierzając nam organizację przyjęcia weselnego dokonują Państwo trafnego wyboru.

Serdecznie zapraszamy.



# HELADA

SALA BANKIETOWA

Sala Bankietowa HELADA

32-600 Oświęcim

ul. Ceglana 3

602 174 113

690 976 375

e-mail: [biuro@helada.pl](mailto:biuro@helada.pl)

[www.helada.pl](http://www.helada.pl)

## WARIANT I

- I. Powitanie chlebem i solą
- II. Toast: lampka szampana
- III. Obiad:
  - ☞ Zupa: Rosół z makaronem
  - ☞ Danie główne: mięsa 3szt./os.
    - Tradycyjny kotlet schabowy w panierce
    - Filet z kurczaka w chrupiącej serowej panierce
    - Pieczony udziec z kurczaka
    - Karczek duszony
    - Schab faszerowany pieczarkami
    - Rolada śląska
    - De' volaille
  - ☞ Dodatki: kluski śląskie, ziemniaki
  - ☞ Surówki 3 rodzaje: czerwona kapusta, mizeria, wiosenna
- IV. Deser: Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną
- V. Zimna płyta:
  - ☞ 2 rodzaje sałatek
  - ☞ Półmisek mięs pieczystych na zimno, podawane z dipem
  - ☞ Półmisek wędlin 4 gatunki
  - ☞ Ryby na kwaśno (do wyboru)
  - ☞ Śledzie (do wyboru)
  - ☞ Galaretki mięsne (do wyboru)

*Wesela Komunie Chrzcziny Studniówki Jubileusze Imprezy firmowe i okolicznościowe*

- ☞ Deska serów
- ☞ Tartinki (kanapeczki na krakersikach, z wędzonym łososiem, pastą serową)
- ☞ Pieczywo

**VI. 3 ciepłe kolacje:**

1. Karczek w sosie borowikowym, podawany z kopytkami i sałatką z ogórka kiszzonego
2. Łódeczka drobiowa nadziewana piklami, podana w gargamelkami i sałatką z kapusty pekińskiej
3. Barszcz czerwony z krokietem mięsnym

**VII. Napoje:**

- ☞ Kawa i herbata- bez ograniczeń podawana całą noc
- ☞ Napoje niegazowane (soki owocowe i woda mineralna z cytryną w dzbankach)- bez ograniczeń
- ☞ Coca- cola 0,2l/os.

**VIII. Słodkości:**

- ☞ Owoce serwowane na paterach
- ☞ Tort weselny, ciasto na stoły i paczki dla gości:  
WE WŁASNYM ZAKRESIE

**Cena: 250,00zł/os.**

# HELADA

SALA BANKIETOWA

Sala Bankietowa HELADA

32-600 Oświęcim

ul. Ceglana 3

602 174 113

690 976 375

e-mail: [biuro@helada.pl](mailto:biuro@helada.pl)

[www.helada.pl](http://www.helada.pl)

## WARIANT II

- I. Powitanie chlebem i solą
- II. Toast: lampka szampana
- III. Obiad:
  - ☞ Zupa: Rosół z makaronem
  - ☞ Danie główne: mięsa 3szt./os.
    - Tradycyjny kotlet schabowy w panierce
    - Filet z kurczaka w chrupiącej serowej panierce
    - Pieczony udziec z kurczaka
    - Karczek duszony
    - Schab faszerowany pieczarkami
    - Rolada śląska
    - De' volaille
  - ☞ Dodatki: kluski śląskie, ziemniaki
  - ☞ Surówki 3 rodzaje: czerwona kapusta, mizeria, wiosenna
- IV. Deser: Panna cotta na musie malinowy
- V. Zimna płyta:
  - ☞ 2 rodzaje sałatek
  - ☞ Półmisek mięs pieczystych na zimno, podawane z dipem
  - ☞ Półmisek wędlin 4 gatunki
  - ☞ Ryby na kwaśno (do wyboru)
  - ☞ Śledzie (do wyboru)

- ☞ Galaretki mięsne (do wyboru)
- ☞ Mini Sushi
- ☞ Deska serów
- ☞ Tartinki (kanapeczki na krakersikach, z wędzonym łososiem, pastą serową)
- ☞ Pieczywo

#### VI. 4 ciepłe kolacje:

1. Sakiewka schabowa z runem leśnym oprószone kielkami, podawana z obsmażonymi kopytkami i surówką
2. Łódeczka drobiowa nadziewana piklami i boczkiem, z garmelkami i sałatką z czerwonych buraczków
3. Szyńka bankietowa podawana w plastrach, z opiekany ziemniaczkami, zasmażaną kapustą i chrzanem
4. Barszcz czerwony z krokietem mięsnym

#### VII. Napoje:

- ☞ Kawa i herbata- bez ograniczeń podawana całą noc
- ☞ Napoje niegazowane (soki owocowe i woda mineralna z cytryną w dzbankach)- bez ograniczeń
- ☞ Coca- cola 0,2l/os. (przy większej ilości gości bez ograniczeń w butelkach 1,0l)

#### VIII. Słodkości:

- ☞ Owoce serwowane na paterach
- ☞ Tort weselny, ciasto na stoły i paczki dla gości:  
WE WŁASNYM ZAKRESIE

**Cena: 285,00zł/os.**



# HELADA

SALA BANKIETOWA

Sala Bankietowa HELADA

32-600 Oświęcim

ul. Ceglana 3

602 174 113

690 976 375

e-mail: [biuro@helada.pl](mailto:biuro@helada.pl)

[www.helada.pl](http://www.helada.pl)

## WARIANT III

### Wesele 2- dniowe

#### Dzień 1

- I. Powitanie chlebem i solą
- II. Toast: lampka szampana
- III. Obiad:
  - ☞ Zupa: Rosół z makaronem
  - ☞ Danie główne: mięsa 3szt./os.
    - Tradycyjny kotlet schabowy w panierce
    - Filet z kurczaka w chrupiącej serowej panierce
    - Pieczony udziec z kurczaka
    - Karczek duszony
    - Schab faszerowany pieczarkami
    - Rolada śląska
    - De' volaille
  - ☞ Dodatki: kluski śląskie, ziemniaki
  - ☞ Surówki 3 rodzaje: czerwona kapusta, mizeria, wiosenna
- IV. Deser: Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną
- V. Zimna płyta:
  - ☞ 2 rodzaje sałatek
  - ☞ Półmisek mięs pieczystych na zimno, podawane z dipem

- ☞ Półmisek wędlin 4 gatunki
- ☞ Ryby na kwaśno (do wyboru)
- ☞ Śledzie (do wyboru)
- ☞ Galaretki mięsne (do wyboru)
- ☞ Deska serów
- ☞ Tartinki (kanapeczki na krakersikach, z wędzonym łososiem, pastą serową)
- ☞ Pieczywo

**VI. 3 ciepłe kolacje:**

1. Karczek w sosie borowikowym, podawany z kopytkami i sałatką z ogórka kiszzonego
2. Grillowany kurczak w boczku, podany na lustrze sosu porzeczkowego, z kotlecikami ryżowymi i sałatką
3. Barszcz czerwony z krokietem mięsnym

**VII. Napoje:**

- ☞ Kawa i herbata- bez ograniczeń podawana całą noc
- ☞ Napoje niegazowane (soki owocowe i woda mineralna z cytryną w dzbankach)- bez ograniczeń
- ☞ Coca- cola 0,2l/os.

**VIII. Słodkości:**

- ☞ Owoce serwowane na paterach
- ☞ Tort weselny, ciasto na stoły i paczki dla gości:

WE WŁASNYM ZAKRESIE

## Dzień 2

### I. Obiad:

- ☞ Zupa: Barszcz z uszkami
- ☞ Danie główne: mięsa 2szt./os. Podawane paterowo do wyboru z 5 gatunków.
- ☞ Dodatki: kluski śląskie, ziemniaki
- ☞ Surówki 3 rodzaje: czerwona kapusta, mizeria, wiosenna

### II. Deser: Panna cotta na musie malinowym

### III. Zimna płyta:

- ☞ 2 rodzaje sałatek
- ☞ Półmisek mięs na zimno i wędlin
- ☞ Ryby na kwaśno (do wyboru)
- ☞ Śledzie (do wyboru)
- ☞ Galaretki mięsne (do wyboru)
- ☞ Pieczywo

### IV. 2 ciepłe kolacje:

1. Udziec z kurczaka z cięście piwnym, podawany z opiekanyimi ziemniakami i surówką z kapusty pekińskiej i koperkiem
2. Żurek lub kwaśnica

### V. Napoje:

- ☞ Kawa i herbata- bez ograniczeń podawana całą noc
- ☞ Napoje niegazowane (soki owocowe i woda mineralna z cytryną w dzbankach)- bez ograniczeń

**Cena: 420,00zł/os.**

# HELADA

SALA BANKIETOWA

32-600 Oświęcim  
ul. Ceglana 3  
602 174 113  
690 976 375  
e-mail: [biuro@helada.pl](mailto:biuro@helada.pl)  
[www.helada.pl](http://www.helada.pl)

## EKSTRA- OFERTA SPECJALNA

I. Powitanie chlebem i solą

II. Toast: lampka szampana

III. Obiad:

☞ Zupa: Rosół z makaronem

☞ Danie główne: **forma wyporcjowana**

- Tradycyjny kotlet schabowy w panierce, podany z ziemniakami oraz zestawem surówek  
/lub
- Rolada wieprzowa w sosie, podana z kluskami śląskimi oraz czerwoną kapustą

IV. Deser: Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną

V. Zimna płyta: szwedzki stół

☞ 2 rodzaje sałatek

*Wesela Komunie Chrzcziny Studniówki Jubileusze Imprezy firmowe i okolicznościowe*

- ☞ Półmisek mięs pieczystych na zimno, podawane z dipem
- ☞ Półmisek wędlin i serów
- ☞ Śledzie (do wyboru)
- ☞ Galaretki mięsne (do wyboru)
- ☞ Przekąski z ciasta francuskiego
- ☞ Tartinki (kanapeczki na krakersikach, z wędzonym łososiem, pastą serową)
- ☞ Pieczywo

## **VI. 2 ciepłe kolacje:**

1. Filet drobiowy w sosie cebulowym, kluseczki gnocchi, surówka
- 2.** Barszcz czerwony z krokietem mięsnym

## **VII. Napoje:**

- ☞ Kawa i herbata- bez ograniczeń podawana całą noc
- ☞ Napoje niegazowane (soki owocowe i woda mineralna z cytryną w dzbankach)- bez ograniczeń

## **VIII. Słodkości:**

- ☞ Tort weselny, ciasto na stoły i paczki dla gości:  
WE WŁASNYM ZAKRESIE

**Cena: 190,00zł/os.**