

Przyjęcia komunijne w Centrum MOLO



CENA OBEJMUJE

- ❖ Napoje gorące bez limitu (kawa, herbata)
- ❖ Soki i woda niegazowana bez limitu
- ❖ Wynajem Sali na przyjęcie do 8 godzin
- ❖ Nagrzewanie Sali
- ❖ Podstawową dekorację stołów (obrusy, świece, kompozycje serwet, kwiaty)
- ❖ Profesjonalną obsługę kelnerską
- ❖ Parking dla Gości
- ❖ Bogate menu

ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ PROPONUJEMY

- ❖ Napoje gazowane bez limitu – 20zł/os.
- ❖ Opłata korkowa za napoje alkoholowe - 15zł/osoba
- ❖ Opłata korkowa za napoje bezalkoholowe - 5zł/osoba
- ❖ Orzeźwiający lemoniady - dwa rodzaje 10zł/osoba
- ❖ Przedłużenie wynajmu Sali – 200zł/h
- ❖ Pokrowce na krzesła w salach gdzie nie są w cenie - 10 zł/sztuka

ZOBACZ MENU KOMUNIJNE

INFORMACJE OGÓLNE

- ❖ Animator czasu wolnego dla dzieci 150 zł- opłata obowiązkowa
- ❖ Zadek w wysokości 1000 PLN tytułem rezerwacji (opłata odejmowana od końcowego rozliczenia)
- ❖ Opłata za dzieci 4-12 lat wynosi 50% menu
- ❖ Dzieci 0-3 lata bezpłatnie, możliwość przygotowania miejsc siedzących lub fotelików niemowlęcych
- ❖ Opłata za menu dla obsługi współpracującej (DJ, fotograf) wynosi 70% wybranego menu
- ❖ Specjalnie przygotowane menu dla dzieci
- ❖ Osobny stół dla dzieci
- ❖ Specjalne ceny pokoi dla Gości nocujących – ustalane indywidualnie
- ❖ Możliwość wyboru dań wegetariańskich

SZCZEGÓŁY I REZERWACJE

Katarzyna Banasik - Specjalista ds. Sprzedaży
tel.: 695 411 423

e-mail: katarzyna.banasik@grupamolo.pl

Robert Pietrzyk - Specjalista ds. Sprzedaży
tel.: 695 411 615

e-mail: robert.pietrzyk@grupamolo.pl

Centrum MOLO
Klonowa 16, 97-213 Smardzewice
tel.: 44 726 40 00
e-mail: repcja@centrummolo.pl
www.centrummolo.pl



MENU KOMUNIJNE - 230zł/osoba

OBIAD

Zupa

- ❖ Rosół z domowym makaronem

Danie główne (podawane półmiskowo)

- ❖ Tradycyjny polski schabowy
- ❖ Kotlet de volaille
- ❖ Ziemniaki z koprem
- ❖ Chrupiące ziemniaki prosto z pieca
- ❖ Zestaw surówek

Deser (serwowany)

- ❖ Panna Cotta z musem malinowym

2 DANIE GORĄCE (serwowane)

- ❖ Boeuf Stroganow podawany z bagietką czosnkową

3 DANIE GORĄCE (serwowane)

- ❖ Karczek wieprzowy w sosie własnym
- ❖ Kluski śląskie tradycyjne
- ❖ Buraczki na ciepło

4 DANIE GORĄCE (serwowane)

- ❖ Barszcz czerwony z krokietem

PRZEKĄSKI W STOŁACH

- ❖ Półmiski pieczonych mięs z dipami smakowymi
- ❖ Pasztety- wyrób własny z żurawiną
- ❖ Rolada szpinakowa z łososiem wędzonym i mascarpone
- ❖ Tymbaliki drobiowe
- ❖ Śledziki przekąskowe po polsku
- ❖ Jaja faszerowane pastami smakowymi
- ❖ Schab po warszawsku z musem chrzanowo-szczypiorowym
- ❖ Wrapy smakowe
- ❖ Sałatka z burakiem, filetowaną pomarańczą i pestkami dyni
- ❖ Sałatka z grillowanym kurczakiem
- ❖ Sałatka a'la grecka

BUFET SŁODKI

- ❖ Ciasto trzy rodzaje - sernik, szarlotka, brownie
- ❖ Owoce sezonowe

NAPOJE

- ❖ Świeżo parzona kawa
- ❖ Wybór aromatycznych herbat
- ❖ Niegazowana woda mineralna z cytryną
- ❖ Soki owocowe
- ❖ Cukier, cytryna, mleko

