

RESTAURACJA APPASSIONATA OFERTA ORGANIZACJI IMPREZ PLENEROWYCH

Od maja do października proponujemy naszym Gościom organizację imprez plenerowych.

Na ponad 7 ha terenie Restauracji Appassionata organizujemy imprezy plenerowe, które mogą być okazją do integracji pracowników, a także ich rodzin. W pełni zagospodarowany teren, pozwala na szeroki wybór atrakcji towarzyszących oraz pełną aranżację przestrzeni.

W trakcie takiego wydarzenia możemy przeprowadzić turnieje sportowe w dostosowanych do tego miejscach, przygotować pokazy artystyczne i zorganizować koncert, a także wieczór taneczny pod gołym niebem. Atrakcją miejsca jest możliwość zobaczenia treningu członków kadry narodowej na koniach sportowych ujeżdżeniowych. Wszystko zależy od wymagań naszego Klienta.

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom wspomagamy organizację wydarzeń pod względem doboru aranżacji i atrakcji, a także koordynujemy całość imprezy oraz współpracujemy z wybraną przez Klienta firmą organizującą eventy.

Dodatkowo w razie niepogody do dyspozycji oddajemy halę, na której możemy zorganizować analogiczną imprezę.

OFERTA WYNAJMU TERENU:

TEREN I		TEREN II	
Powierzchnia	3 ha	Powierzchnia	4 ha
Koszt wynajmu		Koszt wynajmu	
6504,07 zł netto / 8000,00 zł brutto <i>(na czas organizacji imprezy, nie dłużej niż 7 dni)</i>		2845,53 zł netto / 3500,00 zł brutto <i>(na czas organizacji imprezy, nie dłużej niż 7 dni)</i>	

Teren I - 3 ha w pełni uzbrojony

Teren został w pełni dostosowany do organizacji imprez plenerowych m.in. pikników, wystaw i koncertów. Dodatkowo na tej powierzchni znajdują się miejsca przeznaczone do rozgrywania turniejów sportowych (siatkówka, badminton).

Teren II - powierzchni 4 ha

Teren przeznaczony do organizacji gier terenowych oraz pokazów, które do swojej atrakcyjności wymagają nierównego terenu.

OFERTA GASTRONOMICZNA

Pakiet I: 32,41 zł netto / 35,00 zł brutto / os.

Pakiet II: 55,56 zł netto / 60,00 zł brutto/ os.

Dania z grilla

Biała kiełbasa po bawarsku	100 g
Krupniok z kiszoną kapustą	100 g
Karczek z macerowaną cebulą	100 g

Boczek marynowany w miodzie	100 g
Śląska kiełbasa	100 g
Udko z kurczaka	100 g
Karczek z macerowaną cebulą	100 g
Biała kiełbasa po bawarsku	100 g

Dodatki

Mix sałat z sosem vinaigrette	50 g
Sałatka z ogórka kiszzonego	50 g
Pieczyno czosnkowe	
Ziemniaki z ogniska	50 g
Musztarda, ketchup, dip czosnkowy	

Ziemniaki z ogniska z masłem czosnkowym	50 g
Kolorowe warzywa z ogniska	
Pieczyno czosnkowe	
Mix sałat	
Smalec	
Ogórek kiszony	
Sosy	

Pakiety napoi:

Kawa, herbata, woda, soki (bez ograniczeń) – 9,46 zł netto / 12,00 zł brutto / os.

Napoje gazowane 0,5 l (bez ograniczeń) – 14,63 zł netto / 18,00 zł brutto / os.

Napoje gazowane 0,5 l (wg zużycia) – 4,88 zł netto / 6,00 zł brutto / 0,5 l