



Maine

IMPREZY INTEGRACYJNE DLA FIRM

Szanowni Państwo, dziękujemy za zainteresowanie naszą ofertą.
Poniżej przedstawiamy cztery strefy eventowe do wyboru.



LOKAL
NA WYSPIE



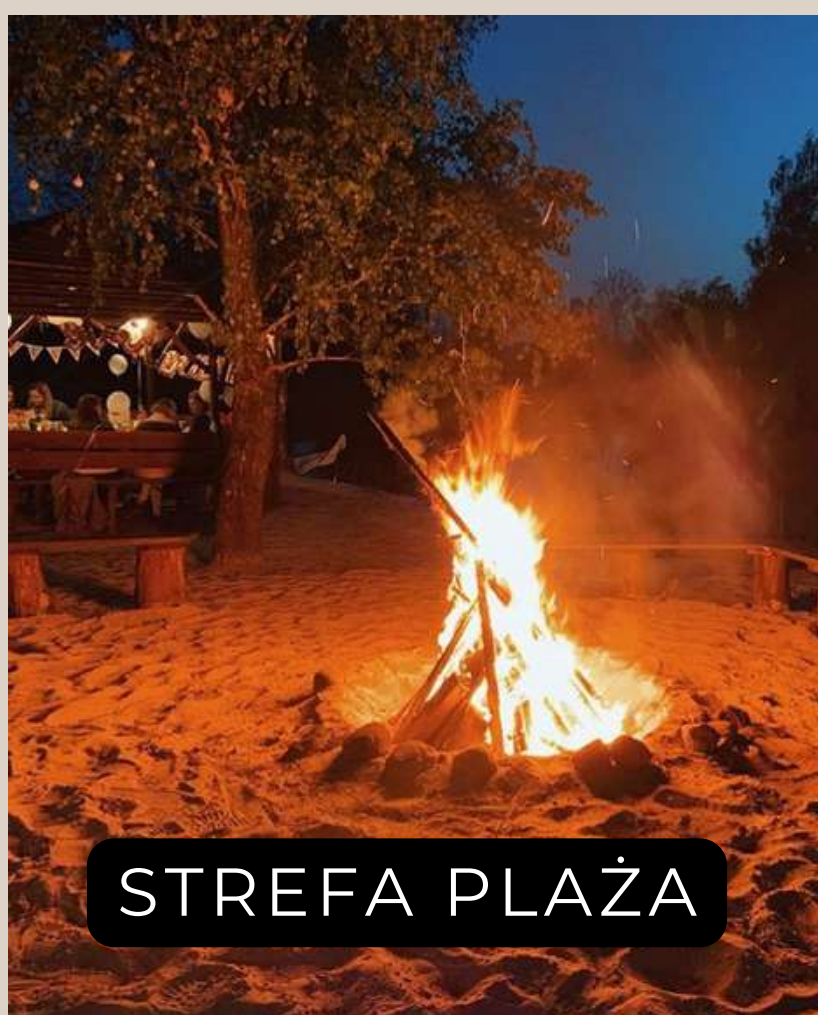
STODOŁA
RASZTÓW

516504016
rezerwacje@mainevent.pl

05-205 Rasztów
ul. Diamentowa 6

665 884 016
kontakt@stodolarasztow.pl

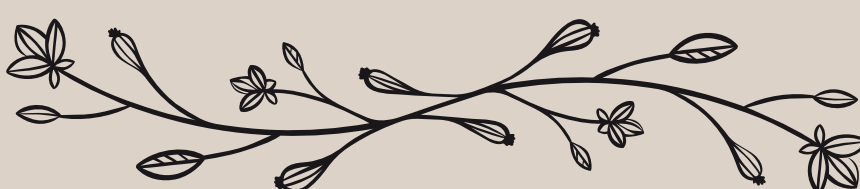
05-205 Rasztów
ul. Norwida 6



STREFA PLAŻA



SALA WARSZTAT



Strefa Plaża

PRZYKŁADOWE MENU MENU BUFET 3 H

ZUPA

PODAWANA BUFETOWO (JEDNA DO WYBORU)

1. ŻUREK STAROPOLSKI Z KIEŁBASKĄ
2. KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z GROSZKIEM PTYSIOWYM I OLIWĄ Z BIAŁEJ TRUFLI (WEGE/ WEGAN)
3. OGÓRKOWA
4. GROCHÓWKA WOJSKOWA

DANIE II

PODAWANE BUFETOWO (TRZY DO WYBORU)

1. PIERŚ Z KURCZAKA Z SUSZONYMI POMIDORAMI, ZIEMNIAKI OPIEKANE, BUKIET SAŁAT
2. KARKÓWKA W SOSIE MYŚLIWSKIM, KLUSKI ŚLĄSKIE, BUKIET SAŁAT
3. RAGUE WARZYNNE (WEGE/WEGAN)
4. BIGOS
5. PIEROGI Z MIĘSEM I OKRASĄ
6. PIEROGI ZE SZPINAKIEM Z SOSEM SEROWYM I RUKOLĄ

PRZYSTAWKI

PODAWANE BUFETOWO (CZTERY DO WYBORU)

1. NUGETSY DROBIOWE Z DIPAMI
2. TORTILLA Z KURCZAKIEM
3. SAŁATKA WARZYWNA Z MAKARONEM NOODLE (WEGE/WEGAN)
4. SAŁATKA GRECKA
5. SAŁATKA Z WĘDZONYM KURCZAKIEM, MARYNOWANYMI PIKLAMI I PAPRYKĄ
6. DOMOWY PASZTET Z ĆWIKŁĄ
7. PÓŁMISEK MIĘS PIECZYSTYCH
8. CAPRESE

DODATKI NIELIMITOWANE

SERWIS KAWOWY – DWA RODZAJE KAW, KILKA RODZAJÓW HERBAT, CYTRYNA FILETOWANA, CUKIER BIAŁY, CUKIER BRĄZOWY, MLEKO BEZ LAKTOZY, MLEKO KROWIE

WODA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ W DZBANKACH

NAPOJE & ALKOHOLE DOSTĘPNE W SPRZEDAŻY NA BARZE





Lokal na wyspie

PRZYKŁADOWE MENU
MENU NR 1 BIESIADNE

ZUPA

SERWOWANA DO STOŁU (JEDNA DO WYBORU)

- 1. ROSÓŁ Z WIEJSKIEJ KURY Z MAKARONEM I MARCHEWKĄ
- 2. KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z GROSZKIEM PTYSIOWYM I OLIWĄ Z BIAŁEJ TRUFLI (WEGE/WEGAN)
- 3. BARSZCZ BIAŁY Z KIEŁBASĄ
- 4. FLAKI

DANIE II

SERWOWANE DO STOŁU (JEDNO DO WYBORU)

- 1. PIERŚ Z KURCZAKA Z KOSTKĄ NA SOSIE Z SUSZONYCH POMIDORÓW, PUREE ZIEMNIACZANYM I BUKIETEM SAŁAT Z DRESSINGIEM KOPERKOWYM
- 2. KARKÓWKA W SOSIE MYŚLIWSKIM, KLUSKI ŚLĄSKIE I BURACZKI NA CIEPŁO
- 3. DEVOLAY Z PUREE ZIEMNIACZANYM, SURÓWKA Z MARCHEWKI I PORA
- 4. ZRAZIKI WIEPRZOWE W SOSIE WŁASNYM Z PUREE, MIX SAŁAT
- 5. KOTLECICKI Z SOCZEWICY I PAPRYKI NA MUSIE Z SUSZONYCH POMIDORÓW, PIECZONE ZIEMNIACZKI (WEGE/WEGAN)
- 6. MIRUNA W PANIERCE, FRYTKI I BUKIET SURÓWEK
- 7. SCHABOWY TRADYCYJNY Z ZIEMNIACZKAMI OPIEKANYMI I KAPUSTĄ
- 8. RAGUE WARZYNNE Z KLUSECZKAMI SZPINAKOWYMI (WEGE/WEGAN)

PRZYSTAWKI

PODAWANE BUFETOWO (SZEŚĆ DO WYBORU)

- 1. MINI SCHABIK PO WARSZAWSKU
- 2. ROLADKA Z GRILLOWANEJ CUKINII Z KOZIM SEREM I SUSZONYMI POMIDORAMI (WEGE)
- 3. RYBA PO GRECKU
- 4. ROLADA Z ŁOSOSIA W CIEŚCIE SZPINAKOWYM
- 5. TORTILLA Z KURCZAKIEM
- 6. ŚLEDZIK W OLEJU Z CEBULKĄ
- 7. ŚLEDZIK NA SŁODKO Z ŻURAWINĄ
- 8. NUGGETSY Z KURCZAKA Z DIPAMI
- 9. SAŁATKA CEZAR Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM
- 10. SAŁATKA Z BROKUŁÓW Z WĘDZONYM BOCZKIEM I SOSEM CZOSNKOWYM

DODATKI NIELIMITOWANE

SERWIS KAWOWY – DWA RODZAJE KAW, KILKA RODZAJÓW HERBAT, CYTRYNA FILETOWANA, CUKIER BIAŁY, CUKIER BRĄZOWY, MLEKO BEZ LAKTOZY, MLEKO KROWIE

NAPOJE NIELIMITOWANE

WODA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ W DZBANKACH, COCA-COLA, FANTA, SPRITE, SOK JABŁKOWY, SOK POMARAŃCZOWY

DODATKOWE DANIA

DANIE III -SERWOWANE DO STOŁU

- 1.STROGONOW WOŁOWY Z PIECZONĄ PAPRYKĄ I OGÓRKIEM KISZONYM
- 2.RISOTTO GRZYBOWE (WEGE)
- 3.TALERZ PIEROGÓW (3 RODZAJE)
- 4.TATAR WOŁOWY Z DODATKAMI

BUFET BBQ

MENU: KIEŁBASA, KARKÓWKA, KASZANKA, PIERŚ GRILLOWANA, SZASZŁYK WARZYNNY (WEGE), SAŁATKA SEZONOWA, SMALEC SWOJSKI, PIECZYWO BANKIETOWE, OGÓRKI KISZONE, SOSY

DODATKI DO MENU

BUFET SŁODKI

4 RODZAJE CIAST I DESERÓW





Lokal na wyspie

PRZYKŁADOWE MENU
MENU NR 2 BIESIADA BBQ

BUFET BBQ 3 H

KIEŁBASA,
KARKÓWKA,
SZASZŁYK MIĘSNY Z WARZYSWAMI
SZASZŁYK WARZYSWNY (WEGE),
ZIEMNIAK PIECZONY
PIERŚ GRILLOWANA,
SAŁATKA GRECKA,
SMALEC SWOJSKI,
PIECZYWO BANKIETOWE,
OGÓRKI KISZONE,
SOSY

LUB ZAMIAST BUFETU BBQ TRZY DANIA PODAWANE BUFETOWO
(TRZY DO WYBORU)

1. PIERŚ Z KURCZAKA Z SUSZONYMI POMIDORAMI, ZIEMNIAKI
OPIEKANE, BUKIET SAŁAT
2. KARKÓWKA W SOSIE MYŚLIWSKIM, KLUSKI ŚLĄSKIE, BUKIET
SAŁAT
3. RAGUE WARZYSWNE (WEGE/WEGAN)
4. BIGOS
5. PIEROGI Z MIĘSEM I OKRASĄ
6. PIEROGI ZE SZPINAKIEM Z SOSEM SEROWYM I RUKOLĄ

ZUPA

PODANIE BUFETOWE (JEDNA DO WYBORU)

1. ŻUREK STAROPOLSKI Z KIEŁBASKĄ
2. KREM Z BIAŁYCH WARZYSW Z GROSZKIEM PTYSIOWYM I OLIWĄ Z BIAŁEJ TRUFLI (WEGE)
3. FLAKI
4. GROCHÓWKA WOJSKOWA

PRZYSTAWKI

PODANIE BUFETOWE (CZTERY DO WYBORU)

1. NUGETSY DROBIOWE Z DIPAMI
2. TORTILLA Z KURCZAKIEM
3. SAŁATKA WARZYSWNA Z MAKARONEM NOODLE (WEGE/WEGAN)
4. SAŁATKA GRECKA
5. SAŁATKA Z WĘDZONYM KURCZAKIEM, MARYNOWANYMI PIKLAMI I PAPRYKĄ
6. DOMOWY PASZTET Z ĆWIKŁĄ
7. PÓŁMISEK MIĘS PIECZYSTYCH
8. CAPRESE

DODATKI NIELIMITOWANE

SERWIS KAWOWY – DWA RODZAJE KAW, KILKA RODZAJÓW HERBAT, CYTRYNA FILETOWANA,
CUKIER BIAŁY, CUKIER BRĄZOWY, MLEKO BEZ LAKTOZY, MLEKO KROWIE

NAPOJE NIELIMITOWANE

WODA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ W DZBANKACH, COCA-COLA, FANTA, SPRITE, SOK JABŁKOWY I
POMARAŃCZOWY,

DODATKOWE DANIA

DANIE III

1. STROGONOW WOŁOWY Z PIECZONĄ PAPRYKĄ I OGÓRKIEM KISZONYM
2. RISOTTO GRZYBOWE (WEGE)
3. TALERZ PIEROGÓW (3 RODZAJE)
4. TATAR WOŁOWY Z DODATKAMI

DODATKOWO DO BUFETU BBQ:

BURGER WOŁOWY
ŁOSOŚ Z GRILLA



Dodatkowe informacje strefa Plaża & Wyspa

LOKAL NA WYSPIE

Lokal wyposażony jest w klimatyzację, szatnie, toalety, bar oraz miejsca siedzące do 55 osób. Zapewniamy Państwu porcelanową zastawę oraz złote dodatki. Do lokalu prowadzi rustykalny most, a za nim zielona strefa wypoczynku, gdzie Państwa Goście mogą skorzystać z zestawów ogrodowych lub usiąść przy kamiennym palenisku. Wyspa znajduje się w centrum stawu z naturalnego ujęcia wody.

PLAŻA

W każdą sobotę w sezonie (maj-wrzesień), organizujemy imprezy na plaży z DJ, w których udział biorą głównie wieczory kawalerskie, panieńskie oraz imprezy firmowe z całej Polski. Na plaży do dyspozycji Gości czeka beach bar, ognisko, boisko do siatkówki, drewniane altanki oraz duża wiata, która pomieści nawet do 200 osób.

NOCLEGI

Wzdłuż linii brzegowej stawu znajdują się drewniane domki letniskowe z łazienkami. Domki mają wieloosobowe pomieszczenia z piętrowymi łóżkami.

ATRACJE

Organizujemy imprezy od 2008 roku, dlatego mogą Państwo liczyć na profesjonalne doradztwo w zakresie animacji czasu nawet dla najbardziej wymagających grup. Zapraszamy do zapoznania się z katalogiem atrakcji.

BAR

Organizując dla Państwa imprezę możemy zaproponować obsługę barmańską (serwis drinków, shotów, koktajli z lodem i owocami) lub sprzedaż butelkową.

Na miejscu w dniu imprezy można wyznaczyć limit kwoty open baru lub ustalić go w trakcie planowania eventu.



Katalog Atrakcji

Paintball/ Archery tag

Dwa pola umożliwią grę do 60 osób jednocześnie. Zapewniamy profesjonalną animację gry, maski, markery, łuki, strzały oraz kombinezony ochronne.



Quady/ Offroad 4X4

Tor offroadowy z łąkami, piaszczystymi górkami oraz naturalnymi przeszkodami terenowymi. Flota 10 quadów z automatycznymi skrzyniami biegów i dwoma quadami instruktorskimi.



Strzelnica ASG

Realizacje indoor/ outdoor. W pełni zautomatyzowana, ogrzewana strzelnica ASG z celami steelalive. Kilkadziesiąt jednostek broni do wyboru oraz nielimitowana amunicja. Konkursy 1:1, drużynowe, wyszkolona kadra prowadząca



Katalog Atrakcji

Gry teambuilding

Animatory, rekwizyty, kilkanaście scenariuszy do wyboru. Gry tematyczne, kasyna, olimpiady, projekty CSR, Realizacje indoor/ outdoor.



Spływy kajakowe

Spływy Bugiem, Fiszorem, Rządzą oraz Narwią. Od 10 do 130 osób, transport, kapoki oraz zabezpieczenie medyczne.



DJ, oprawa świetlna

Profesjonalne oświetlenie sceniczne, nagłośnienie, wyrzutnie dymu, praca z mikrofonem.







Stodoła Rasztów

PRZYKŁADOWE MENU KOLACJA BUFETOWA

DANIA GORĄCE W BUFECIE

DANIE BUFETOWE (SZEŚĆ DO WYBORU)

1. GOLONECZKI PIECZONE W PIWIE
2. PIERŚ KURCZAKA Z SUSZONYMI POMIDORAMI
3. KARKÓWKA W SOSIE MYŚLIWSKIM
4. MINI STEKI Z POLĘDWICZKI WIEPRZOWEJ W SOSIE Z ZIELONEGO PIEPRZU
5. ROLADA Z SOLI Z GRILLOWANĄ CUKINIĄ I POMIDORKAMI CHERRY W SOSIE LIMONKOWYM
6. ZRAZIKI WIEPRZOWE W SOSIE WŁASNYM
7. OPIEKANE PIEROGI Z KAPUSTA I GRZYBAMI
8. PIEROGI Z MIĘSEM I OKRASĄ
9. PIEROGI ZE SZPINAKIEM Z SOSEM SEROWYM, RUKOLĄ I GRANATEM
10. PIECZONY DORSZ W SOSIE CYTRYNOWYM
11. GNIOCCI W SOSIE TRUFLOWYM Z PARMEZANEM
12. RISOTTO GRZYBOWE (WEGE/VEGAN)
13. BIGOS

DODATKI: ZIEMNIAKI OPIEKANE, KLUSKI ŚLĄSKIE, BUKIET WARZYW, BURACZKI ZASMAŻANE, MIX SAŁAT.

ZUPA W KOCIOŁKU

(DWIE DO WYBORU)

1. BARSZCZ CZERWONY Z PASZTECIKIEM LUB KROKIETEM
2. ŻUR STAROPOLSKI NA WĘDZONCE
3. BARSZCZ BIAŁY Z KIEŁBASĄ
4. KREM Z PIECZONYCH PAPRYK Z KOZIM SEREM

DANIE ZIMNE W BUFECIE

(SZEŚĆ DO WYBORU)

1. MINI SCHABIK PO WARSZAWSKU
2. POLĘDWICA WIEPRZOWA Z SUSZONYMI POMIDORAMI I SZPINAKIEM W GALARECIE
3. ROLADKA Z GRILLOWANEJ CUKINII Z MOZZARELLĄ I SUSZONYMI POMIDORAMI
4. ŚLEDZIK W OLEJU LNIANYM Z CEBULKĄ/ ŚLEDŹ W ŚMIETANIE
5. MINI ROLADKA ZE SCHABU Z FARSZEM WŁOSKIM (TWAROŻEK, SUSZONE POMIDORY, OLIWKI, BAZYLIA)
6. MELON W SZYNCE PARMEŃSKIEJ
7. SATAJE Z KURCZAKA Z SOSEM BBQ ORAZ DIPEM CZOSNKOWYM
8. RYBA W SALSIE POMIDOROWO PAPRYKOWEJ
9. TORTILLA Z KURCZAKIEM
10. TORTILLA Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM
11. ROLADA Z ŁOSOSIA W CIEŚCIE SZPINAKOWYM
12. BLINY GRYCZANE Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM ORAZ TWAROŻKIEM
13. GALANTYNA DROBIOWA Z SOSEM TYSIĄCA WYSP
14. VOL AU VENTY Z PASTAMI (PASZTET, JAJECZNA,, TWAROŻEK ZE SZCZYPIOREM, MAKRELA)
15. PIKANTNE SKRZYDEŁKA DROBIOWE Z DIPAMI
16. DOMOWY PASZTET Z ĆWIKŁĄ
17. PÓŁMISEK WĘDLIN POLSKICH
18. POLE TRUSKAWKOWE Z PIECZONYM ROSTBEFEM(MIX SAŁAT, POMIDORKI, CZERWONA CEBULA, DRESSING MALINOWY)
19. SAŁATKA HAWAJSKA (KURCZAK, RYŻ, ANANAS, RODZYNKI, KUKURYDZA)
20. SAŁATKA Z WĘDZONYM KURCZAKIEM, MARYNOWANYMI PIKLAMI I PAPRYKĄ
21. SAŁATKA WARZYNNA Z MAKARONEM NOODDDLE
22. ŚWIEŻE LIŚCIE SAŁAT Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM Z GOTOWANYM BURAKIEM W DRESSINGU
23. SAŁATKA ZE SZPINAKIEM, OWOCAMI, SEREM LAZUR W DRESSINGU BALSAMICZNYM
24. SAŁATKA CEZAR
25. SAŁATKA GRECKA



DALSZA CZĘŚĆ MENU NA KOLEJNEJ STRONIE

Stodoła Rasztów

KOLACJA BUFETOWA DRUGA CZĘŚĆ MENU (W CENIE)

BUFET DESEROWY:

1. DOMOWY JABŁECZNIK
2. SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ
3. TARTA OREO
4. CIASTO TRUSKAWKOWE
5. MIX BABECZEK BANKIETOWYCH
6. MINI SŁOICZKI Z MUSAMI I OWOCAMI
7. OWOCE FILETOWANE

NAPOJE GORĄCE I ZIMNE NIELIMITOWANE:

1. KAWA Z EKSPRESU
2. MIX HERBAT
3. MLEKO KROWIE, MLEKO BEZ LAKTOZY, MLEKO SOJOWE,
4. CUKIER BIAŁY I BRĄZOWY, CYTRYNA, LIMONKA
5. WODA NIEGAZOWANA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ
6. LÓD DO NAPOI I ALKOHOLU
7. SOKI JABŁKOWE I POMARAŃCZOWE PODAWANE W KARAŃKACH, NAPOJE GAZOWANE COLA, FANTA, SPRITE PODAWANE W PLASTIKOWYCH BUTELKACH 0,85L BEZ LIMITU

POWYŻSZE MENU JEST PRZYKŁADOWE, OFERUJEMY PAŃSTWU ZARÓWNO WERSJĘ SERWOWANĄ JAK I BUFETOWĄ.



Stodoła posiada dwie antresole z strefami chillout, na jednej z nich znajduje się industrialny bar oraz dodatkowe stoliki.



Warsztat

. PRZYKŁADOWE MENU
KOLACJA SERWOWANA

ZUPY

ODANIE BUFETOWE (JEDNA DO WYBORU)

1. TRADYCYJNY POLSKI ROSÓŁ Z MAKARONEM DOMOWYM I MARCHEWKĄ
2. FLAKI WOŁOWE
3. ZUPA Z GRZYBÓW LEŚNYCH Z ŁAZANKAMI
4. ZUPA KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z GROSZKIEM PTYSIOWYM I OLIWĄ Z BIAŁEJ TRUFLI
5. BARSZCZ CZERWONY Z PASZTECIKIEM

DANIE II

(JEDNO DO WYBORU)

1. POLĘDWICZKI WIEPRZOWE NA SOSIE KREMOWO GRZYBOWYM PODAWANE Z KLUSKAMI ŚLĄSKIMI I BUKIETEM WARZYW Z MASŁEM
2. UDO KACZE CONFIT Z SOSEM ŻURAWINOWYM PODAWANE Z PUREE ZIEMNIACZANYMI I BURACZKAMI NA CIEPŁO
3. PIERŚ Z KURCZAKA Z KOSTKĄ NA SOSIE Z SUSZONYCH POMIDORÓW, PUREE ZIEMNIACZANYM I BUKIETEM SAŁAT Z DRESSINGIEM KOPERKOWYM
4. KARKÓWKA W SOSIE MYŚLIWSKIM PODAWANA Z KLUSKAMI ŚLĄSKIMI I BURACZKAMI NA CIEPŁO
5. DEVOLAY Z PUREE ZIEMNIACZANYM W TOWARZYSTWIE SURÓWKI Z MARCHEWKI I PORA
6. TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY PODAWANY Z ZIEMNIAKAMI Z WODY I MIZERIĄ
7. ŻEBERKA BBQ Z TALARKAMI ZIEMNIACZANYMI I MIX SAŁAT
8. DORSZ W SOSIE POROWYM, PIECZONE ZIEMNIAKI I RAGUE WARZYWNE
9. KOTLECICKI Z SOCZEWICY I PAPRYKI NA MUSIE Z SUSZONYCH POMIDORÓW PODAWANE Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI – DLA WEGETARIAN

DANIE III

(JEDNO DO WYBORU)

1. STROGONOW
2. ŻUR STAROPOLSKI Z JAJKIEM
3. BARSZCZ CZERWONY PODAWANY W TOWARZYSTWIE KROKIETÓW Z MIĘSEM
4. RAVIOLI MIĘSNE NA SOSIE GRZYBOWYM
5. GNIOCCI W SOSIE TRUFLOWYM OPRÓSZONE PARMEZANEM
6. RISOTTO Z GRZYBAMI

PRZYSTAWKI ZIMNE

1. MINI SCHABIK PO WARSZAWSKU
2. POLĘDWICA WIEPRZOWA Z SUSZONYMI POMIDORAMI I SZPINAKIEM W GALARECIE
3. ROLADKA Z GRILLOWANEJ CUKINII Z MOZZARELLĄ I SUSZONYMI POMIDORAMI
4. ŚLEDZIK W OLEJU LNIANYM Z CEBULKĄ/ ŚLEDŹ W ŚMIETANIE
5. MINI ROLADKA ZE SCHABU Z FARSZEM WŁOSKIM (TWAROŻEK, SUSZONE POMIDORY, OLIWKI, BAZYLIA)
6. QUESADILLAS
7. MELON W SZYNCE PARMEŃSKIEJ
8. VITELLO TONATO (MIĘSO PIECZONE Z SOSEM Z TUŃCZYKA I KAPARAMI)
9. SATAJE Z KURCZAKA Z SOSEM BBQ ORAZ DIPEM CZOSNKOWYM
10. RYBA PO GRECKU
11. RYBA W SALSIE POMIDOROWO PAPRYKOWEJ
12. TORTILLA Z KURCZAKIEM
13. TORTILLA Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM
14. ROLADA Z ŁOSOSIA W CIEŚCIE SZPINAKOWYM
15. BLINY GRYCZANE Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM ORAZ TWAROŻKIEM
16. GALANTYNA DROBIOWA Z SOSEM TYSIĄCĄ WYSP
17. VOL AU VENTY Z PASTAMI (PASZTET, JAJECZNA, TWAROŻEK ZE SZCZYPIOREM, MAKRELA)
18. NUGETSY Z KURCZAKA Z DIPAMI
19. PIKANTNE SKRZYDEŁKA DROBIOWE Z DIPAMI
20. DOMOWY PASZTET Z ĆWIKŁĄ
21. PÓŁMISEK MIĘS PIECZONYCH/WĘDLIN
22. POLE TRUSKAWKOWE Z PIECZONYM ROSTBEFEM (MIX SAŁAT, POMIDORKI, CZERWONA CEBULA, DRESING MALINOWY)
23. SAŁATKA JARZYNOWA
24. SAŁATKA HAWAJSKA (KURCZAK, RYŻ, ANANAS, RODZYNKI, KUKURYDZA)
25. SAŁATKA Z WĘDZONYM KURCZAKIEM, MARYNOWANYMI PIKLAMI I PAPRYKĄ
26. SAŁATKA WARZYWNA Z MAKARONEM NOODDLE
27. SAŁATKA ZE SZPINAKIEM, OWOCAMI, SEREM LAZUR W DRESSINGU BALSAMICZNYM



DALSZA CZĘŚĆ MENU NA KOLEJNEJ STRONIE

Warsztat

KOLACJA SERWOWANA DRUGA CZĘŚĆ MENU (W CENIE)

BUFET DESEROWY:

1. DOMOWY JABŁECZNIK
2. SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ
3. TARTA OREO
4. CIASTO TRUSKAWKOWE
5. MIX BABECZEK BANKIETOWYCH
6. MINI SŁOICZKI Z MUSAMI I OWOCAMI
7. OWOCE FILETOWANE

NAPOJE GORĄCE I ZIMNE NIELIMITOWANE:

1. KAWA Z EKSPRESU
2. MIX HERBAT
3. MLEKO KROWIE, MLEKO BEZ LAKTOZY, MLEKO SOJOWE,
4. CUKIER BIAŁY I BRĄZOWY, CYTRYNA, LIMONKA
5. WODA NIEGAZOWANA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ
6. LÓD DO NAPOI I ALKOHOLU
7. SOKI JABŁKOWE I POMARAŃCZOWE PODAWANE W KARAFKACH, NAPOJE GAZOWANE COLA, FANTA, SPRITE PODAWANE W PLASTIKOWYCH BUTELKACH 0,85L BEZ LIMITU

POWYŻSZE MENU JEST PRZYKŁADOWE, OFERUJEMY PAŃSTWU ZARÓWNO WERSJĘ SERWOWANĄ JAK I BUFETOWĄ.



**Sala Warsztat posiada oddzielną
salę z kanapą oraz barem.**





Dodatkowe informacje Stodoła & Warsztat

STODOŁA

Industrialna sala o powierzchni 350m² z dwoma antresolami która pomieści do 170 osób. Teren zielony to aż 5000m², w której realizujemy dodatkowe atrakcje oraz pikniki.

WARSZTAT

Sala Warsztat pomieści do 90 osób, składa się z dużej części konsumpcyjno- tanecznej oraz strefy chillout z barem. Do Warsztatu przynależy odrębna strefa zielona z tarasem, piękną roślinnością i klimatycznymi girlandami.

DODATKI DO IMPREZ

DJ z pełną oprawą świetlną, ciężkim dymem, pirotechniką
Foto budka 360
Open Bar z barmanami
Gry teambuliding
Wieczór Kasyno
Projektor, ekran, mikrofon, nagłośnienie

DODATKI DO DAŃ

Serwowane dodatkowe danie ciepłe
Grill – wybór 5 pozycji mięsnych, sałatek, dodatków oraz sosów
Tatar wołowy z dodatkami
Deser: puchar lodowy z dodatkami / szarlotka na ciepło z lodami / tiramisu / sernik z białą czekoladą na musie malinowym
Stół wiejski(Swojska kaszanka, Kiełbasa wiejska, Szynka wędzona, Polędwica chłopska, Baleron wędzony, Salceson swojski, Domowa pasztetowa, Karczek pieczony, Boczek pieczony, Słonina, Pasztet domowy, Smalec swojski, Ogórki kiszane/małosolne, chrzan, ćwikła, grzybki marynowane, chleb wiejski)



Noclegi Warsztat & Stodoła

Zapraszamy do skorzystania z opcji noclegowej na terenie Stodoły oraz Warsztatu.

Oferujemy Państwu sześć pokoi czteroosobowych, jeden pokój dwuosobowy oraz w oddzielnym budynku kolejnych osiemnaście pokoi dwuosobowych. W pokojach są łazienki z prysznicem, klimatyzacja, komplet pościeli oraz ręczników.

Zapewniamy noclegi z śniadaniami w cenie.



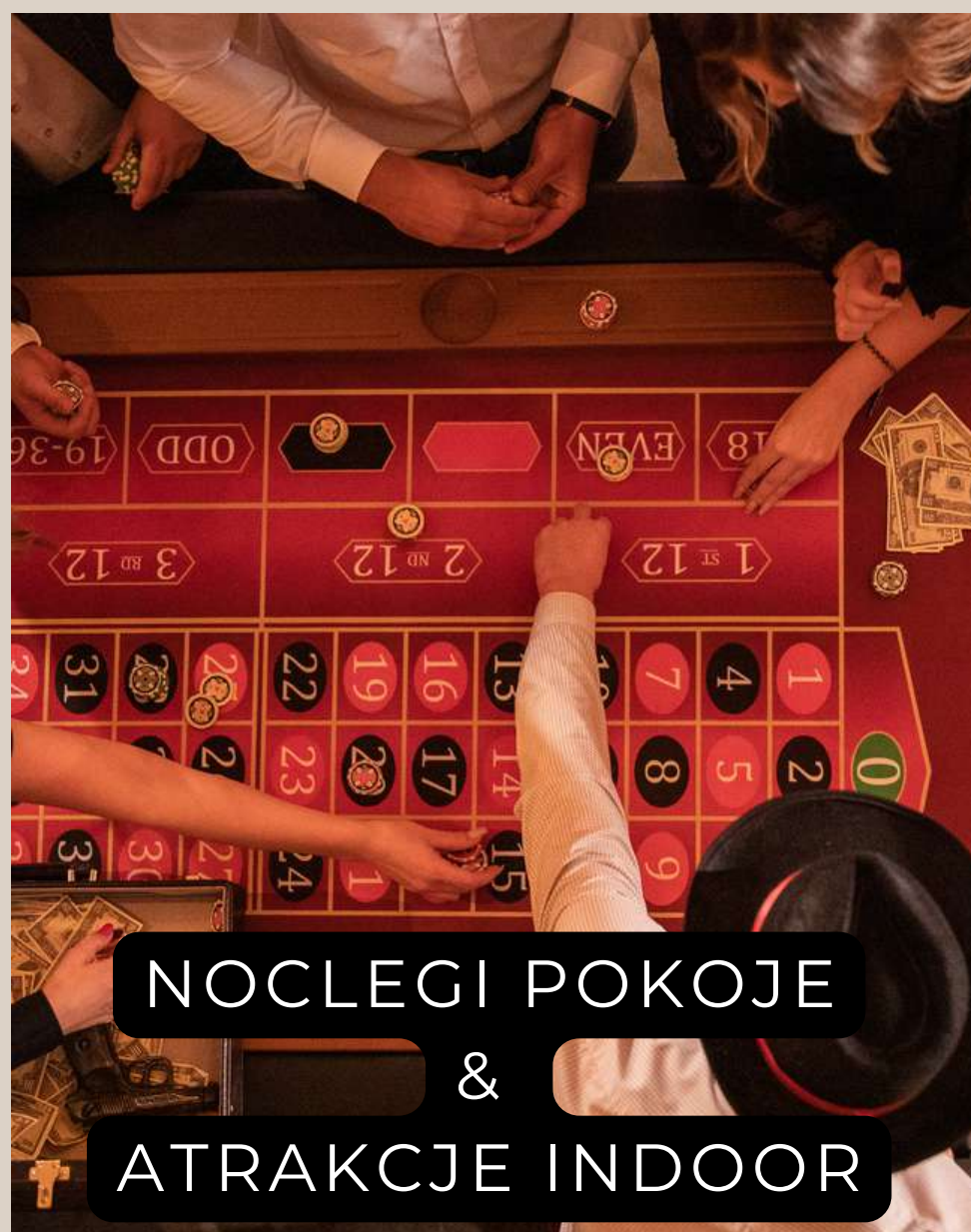
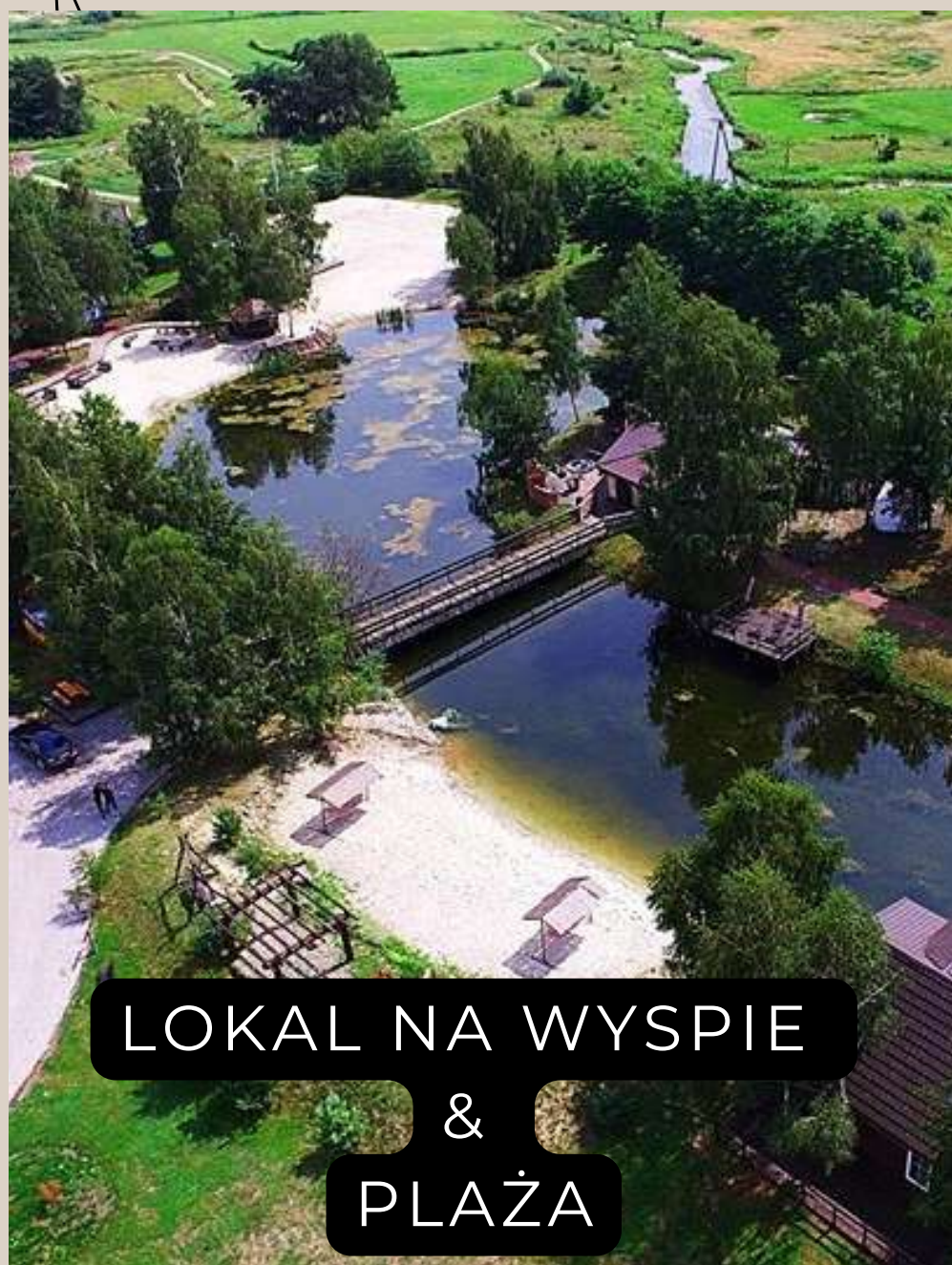
Tu czeka Cie prawdziwie sielska atmosfera!





Do zobaczenia!

Dziękujemy za zaufanie, dołożymy wszelkich starań aby Państwa pobyt był niezapomnianym wydarzeniem. Zachęcamy do skorzystania z bogatej oferty atrakcji outdoor takich jak; paintball, quady, archery tag, strzelnica ASG, gry teambuilding, sauna fińska, jacuzzi oraz atrakcji w wersji indoor: kasyno, fotobudka 360, DJ, gry scenariuszowe, live cooking i wiele innych.



kontakt:
Weronika Liberowska
516504016
rezerwacje@mainevent.pl

05-205 Rasztów
ul. Diamentowa 6

kontakt:
Artur Klusek
665 884 016
kontakt@stodolarasztow.pl

05-205 Rasztów
ul. Norwida 6