Propozycja ważna od 1.02.2022

OFERTA GRILLOWA

2022

Malutkie Resort, 97-505 Dobryszyce, Malutkie 31, tel. 44 681 11 88, kontakt@malutkie.com
www.malutkie.com

IMPREZA W ALTANIE

Świeże powietrze, powiew wiatru, zapach lasu…

Wnętrze Altany może pomieścić do 80 osób, a po zestawieniu z namiotami cateringowymi do 400 osób. Goście zasiadają przy biesiadnych stołach, pośrodku pozostaje swobodna przestrzeń do tańca i zabawy.

Na życzenie gości w altanie również wędzimy i pieczemy chleb.

Altana posiada rozwijane ścianki z dużymi polami, które przepuszczają światło.

Tuż obok znajduje się miejsce na ognisko.

.

Propozycja ważna od 22.04.2022

IMPREZA W FORMIE PIKNIKU Z ATRAKCJAMI

Niezapomniane wspomnienia dla wszystkich gości.

- Ponad 25 hektarów terenów zielonych z deptakami, alejkami i huśtawkami
- Mini zoo
- FunPark z RABATATEM 50% - wstęp bez limitu czasu
- Gokarty
- Paintball
- Park linowy
- Jazda konna
- Lodziarnia rzemieślnicza Gellato Malutkie

z RABATATEM 15%

- Możliwość zorganizowania sesji zdjęciowej na terenie Resortu
- Pokój dla matki z dzieckiem na potrzeby karmienia / przebrania
- Dzieci w wieku 3-12 lat - 50% ceny
- Dzieci w wieku 0-3 lat - nie pobieramy opłaty

PROPOZYCJE MENU GRILLOWEGO

PROPOZYCJA NR 1 / OBSŁUGA DO 3H

- *Żurek śląski z kiełbasą krojoną, boczkiem oraz pieczarkami*
- *Karczek z grilla marynowany w gorczycy i rozmarynie*
- *Kiełbaski grillowe z rumianą cebulką*
- *Kaszanka pieczona w liściach kapusty*
- Ziemniaki pieczone w folii z serkiem twarogowym
- Sałatka ziemniaczana z młodych ziemniaków podana z musztardą gruboziarnistą i miodem
- Wybór świeżych warzyw: pomidor, papryka, ogórek zielony
- Smalec tradycyjny z jabłkiem
- Ogórki kiszone lub małosolne
- Pieczywo swojskie
- Ketchup, musztarda

Cena: 70 zł

55 zł *przy 2 z 4 dań ciepłych na osobę*

PROPOZYCJA NR 2 / OBSŁUGA DO 6H

- *Kartoflanka na wędzonce z białą kiełbasą oraz grzankami*
- *Grillowana pierś z kurczęcia marynowana w curry, zawijana plastrem szynki szwarcwaldzkiej*
- *Suvlaki drobiowe marynowane w mięcie i czosnku*
- *Karczek z grilla marynowany w gorczycy i rozmarynie*
- *Kiełbaski grillowe z rumianą cebulką*
- Grillowana warzywa z masłem
- Ziemniaki pieczone w folii z serkiem twarogowym
- Sałatka z grillowanej cukinii, czosnku oraz pietruszki
- Twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewką ze śmietaną
- Smalec tradycyjny z jabłkiem
- Ogórki kiszone lub małosolne
- Pieczywo swojskie
- Ketchup, musztarda

Cena: 105 zł

90 zł przy 3 z 5 dań ciepłych na osobę

OPCJE DODATKOWE

- Bigos / 5KG 400 zł
- Pstrąg z grilla /1 szt. / 250-300g/ 35 zł
- Grochówka na wędzonce / 5L / 250 zł
- Szaszłyk wieprzowy z boczkiem, cebulą oraz papryką / 10 szt. 200 zł
- Cukinia faszerowana mięsem / 10 szt. 180 zł
- Kociołek pieczonek z garnka żeliwnego: kapusta, buraki, marchew, papryka, ziemniaki, cebula, boczek, wieprzowina / 450 zł
- Burger wegański w bułce z bakłażana i ciecierzycy z konfiturą z czerwonej cebuli / 10 szt. 320 zł
- Grillowane warzywa: papryka, cukinia, cebula, bakłażan / 10 porcji 230 zł

ZIMNE ZAKĄSKI PROPOZYCJA NR 1 / W BUFECIE

- Pasztet wieprzowy z boczkiem i zielonym pieprzem
- Rolada z karczku i boczku pieczona w majeranku
- Deska swojskich wędzonek (4 rodzaje wędzonek + musztarda, chrzan, smalec z owocowym chutneyem)
- Grzanki z pastą z wędzonego pstrąga
- Filet Śledziowy po Łódzku
- Sałatka cezar
- Sałatka brokułowa z camembertem
- Kosze pieczyw
- Masło

45 w bufecie

ZIMNE ZAKĄSKI PROPOZYCJA NR 2 / W BUFECIE

- Rolada ze schabu szpikowana orzechami zawijana wędzonym boczkiem
- Chrupiący kaszok w panko z konfiturą z cebuli
- Rilette z dziczyzny na grzance
- Śliwki w boczku z naszej wędzarni
- Deska serów (4 rodzaje tradycyjnych serów)
- Śledź w dwóch smakach: w śmietanie / w przyprawach korzennych
- Sałatka z polędwiczką wieprzową i owocami
- Sałatka grecka
- Kosze pieczyw
- Masło

65 zł w bufecie

ZIMNE ZAKĄSKI PROPOZYCJA NR 3 / W BUFECIE

- Pasztet z dziczyzny z galaretką z żurawiny
- Wybór mięs pieczonych: karczek w ziołach, rolada z kurczaka, rostbef pieczony na różowo
- Wybór regionalnych specjałów: chrupiący kaszok w panko, wędzona leberka, owocowy chutney, sos whisky
- Pieczona polędwica wieprzowa w cieście francuskim z pieczarkami, szynką parmeńską i musztardą Dijon)
- Tatar wołowy z dodatkiem marynat (na konkretną godzinę): 90g/1szt. na 3 osoby
- Deska serów (4 rodzaje tradycyjnych serów)
- Pasta z łososia na grzance
- Sałatka z kaczej piersi sous vide ze szpinakiem, mango i gruszką
- Sałatka makaronowa z burakiem
- Kosze pieczyw
- Masło
- Masło smakowe

105 zł w bufecie

BUFET FINGER FOOD

Finger food to przekąski na jeden kęs, które spożywa się bez użycia sztućców i talerzy, co pozwala na połączenie posiłku i zabawy. Mogą przybierać różne formy.

- 6 rodzajów – pół/pół warzywne i mięsne
- 3 szt. na osobę (np. przy 20 osobach będzie 60 szt. łącznie)

27 zł w bufecie

PROPOZYCJE BUFETÓW SŁODKICH

PROPOZYCJA 1 / W STOLE GOŚCI / SPOTKANIE 3h lub 8h

- Ciasta własnego wypieku (1 porcja na osobę)
- Wybór herbat smakowych
- Automatyczny ekspres do kawy
- Woda z miętą i cytryną w karafkach

25 zł (3h) / 35 zł (8h)

PROPOZYCJA 2 / BUFET / SPOTKANIA DO 8H

- Ciasta własnego wypieku (4 rodzaje do wyboru, 3 porcje na osobę): szarlotka z kruszonką / sernik z pianką / sernik oreo /sernik w cieście orzechowym / regionalny sernik z owocami sezonowymi / makowiec na kruchym cieście / krówka / kukułka / ciasto kruche z owocami / miodownik / miodowe z suszoną śliwką/ regionalny marchewkowiec / esmeralda / pani walewska / snikers / rafaello
- Wybór herbat smakowych
- Automatyczny ekspres do kawy
- Woda z miętą i cytryną w karafkach

45 zł

OPCJE DODATKOWE

- Soki 100% bez limitów (pomarańcza/jabłko) / 19 zł
- Owoce sezonowe (4 rodzaje) / 10 zł
- Lemoniada cytrynowa z sokiem z czarnego bzu w słoju, 1 litr / 20 zł
- Lemoniada z limonkami i pomarańczami w słoju, 1 litr / 20 zł
- Tarta owocowa 28 cm / 50 zł
- Tarta kajmakowa 28 cm / 50 zł
- Babeczki/muffiny - 10 szt. / 70 zł
- Ciasteczka w słojach - maślane 1000g / 50 zł
- Ciasteczka w słojach - owsiane 1000g / 55 zł
- Tartaletki z owocami - 10 szt. / 75 zł
- Praliny czekoladowe i kokosowe - 20 szt. / 50 zł
- Mus truskawkowy 10 szt. / 50 zł
- Mini desery 10 szt./ 75 zł
- Dodatkowa porcja ciasta (1 porcja/100g.) / 7 zł porcja
- Tort bezowy 30 cm / 140 zł
- Napoje gazowane: coca cola/fanta/sprite/fuze tea 0,25L / 6,00 zł szt.
- Napoje gaz.: coca cola/fanta/sprite/fuze tea 0,25L bez limitu /24 zł osoba
- Prezentowe paczki ciast dla gości / 25 zł paczka

ALKOHOLE I NAPOJE

- Alkohole Gości, opłata korkowa w wysokości:
  - **0 zł /** osoba przy uroczystości o wartości powyżej 8.000 zł
  - **15 zł /** osoba przy uroczystości o wartości powyżej 3.000 zł
  - **20 zł /** osoba przy uroczystości o wartości o 3.000 zł
- Wszystkie pozycje z baru z rabatem 10%
- Wybrane pozycje w specjalnych cenach, np.:

WÓDKI 0,5 l (przy zakupie min. 5 szt.)

- Wódka Żubrówka Biała / 39 zł
- Wódka Wyborowa / 45 zł
- Wódka Stumbras / 50 zł
- Wódka Baczewski / 60 zł

WHISKY 0,7 l

- Ballantines / 95 zł
- Jack Daniels / 157 zł
- Baczewski Whisky / 120 zł

WINA 0,75 l (przy zakupie min. 2 szt.)

- Wino bankietowe hiszpańskie białe i czerwone półwytrawne / 33 zł
- Wino bankietowe hiszpańskie białe i czerwone półsłodkie / 33 zł

WINA MUSUJĄCE 0,75 l

- Wino musujące hiszpańskie półwytrawne / 36 zł
- Wino musujące dla dzieci / 20 zł

PIWA

- Kosz regionalnych piw rzemieślniczych 0,5 l zasypanych lodem - mix / 9 zł / szt.
- Piwo regionalne Miłosław Marcowe keg 30L / 480 zł
- Piwo regionalne Miłosław Pilzner keg 30L / 480 zł

USŁUGI PREMIUM

- Barman - open bar / od 750 zł
  - W tej cenie drinki lub kawy do wykorzystania oraz barman lub barista do dyspozycji Państwa gości.
- Pełna oferta Open Bar drinki i kawy może zostać przesłana na życzenie

INFORMACJE DODATKOWE

- Standardowo używamy zastawy jednorazowej. Na życzenie możliwe jest podanie na zastawie porcelanowej i szklanej w cenie 25 zł/osoba
- W okresie zimowym istnieje możliwość ustawienia promienników gazowych w cenie 130 zł/ sztuka
- Propozycja ważna od 01.09.2021, 7 dni od daty przesłania. Przesłanie propozycji nie jest równoznaczne z rezerwacją terminu.
- Warunkiem niezbędnym dokonania rezerwacji jest zaakceptowanie propozycji oraz wpłata zadatku (50% wartości rezerwacji)
- Zastosowane poziomy rabatów obowiązują tylko i wyłącznie przy ilości osób uwzględnionej w kalkulacji
- Zmiana ustawienia sali konferencyjnej lub bankietowej w dniu konferencji/imprezy - 200,00 zł
- Przedłużenie doby hotelowej tylko po uzgodnieniu i za zgodą hotelu płatne według cennika
- Propozycja skalkulowana jest dla rezerwacji min. 20 pełnopłatnych osób
- Dla grupy pomiędzy 10-19 osób należy doliczyć opłatę serwisową w wysokości 15% ceny zestawu.
- Wybrane menu i ilość uczestników należy potwierdzić do 14 dni przed uroczystością
- Przedstawiona oferta cenowa ma charakter informacyjny i nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu Art.66 par.1 Kodeksu Cywilnego
- Czas imprezy ustalamy przy podpisaniu zlecenia
- Przedłużenie czasu imprezy 200 zł/h
- Podane ceny są cenami netto
- Ośrodek nie ponosi odpowiedzialności za ciągłość dostarczania mediów przez firmy zewnętrzne (woda / prąd / gaz / internet).
- W przypadku wystąpienia braku dostaw wody i prądy z firmy zewnętrznej uruchomienie: agregatu prądotwórczego / pomy wody do 2h od wystąpienia przerwy.

gelato
MALUTKIE
FunPark
MALUTKIE
MALUTKIE