



Oferta okolicznościowa

SALEM
SALA BANKIETOWA
— 1992 —

Sala Bankietowa Salem

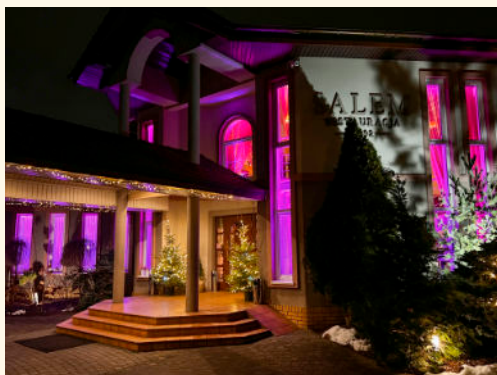
Szanowni Państwo !

Od ponad 20 lat słyniemy z organizacji wspaniałych uroczystości weselnych, przyjęć rodzinnych, bankietów i imprez firmowych ale przede wszystkim z wykwintnej kuchni i profesjonalnej obsługi oraz klimatycznych wnętrz.

Z ogromną przyjemnością oddajemy do Państwa dyspozycji naszą salę bankietową mieszczącą 130 osób, którą w 2024 została całkowicie odnowiona i zyskała nową aranżację oraz mniejszą salę dla 34 osób (odnowiona w 2026), obie klimatyzowane.

Otoczenie restauracji stanowią tarasy po brzegi wypełnione kwiatami, piękny ogród i parking.





Wyjątkowe miejsce z wyjątkową kuchnią

Pod okiem szefa kuchni Jakuba Ruszkiewicza, jednocześnie właściciela restauracji, przygotujemy wyjątkowe menu, a nasi kelnerzy z największą starannością zadbają o każdego z Państwa gości.

Zapraszamy do kontaktu, z przyjemnością odpowiemy na wszelkie pytania i pomożemy zorganizować wymarzoną imprezę.

Informacja / rezerwacje

505 134 504

Wariant 1

155 zł / os.

do 3h

Obiad dwudaniowy

- ◇ Bulion z kołdunami
- ◇ Roladka z piersi kurczaka z serem feta i suszonymi pomidorami
- ◇ Eskalopka z polędwiczki wieprzowej z pomidorem i bakłażanem zapiekana pod serem pleśniowym
- ◇ Faszerowana pieczona kaczka podana z żurawiną
- ◇ Kopytka z masłem szałwiowym
- ◇ Ziemniaczki au gratin, frytki
- ◇ Bukiet surówek, młoda kapusta z koperkiem lub młoda marchewka glazurowana

Deser

- ◇ Owoce leśne w białej czekoladzie / lub 3 rodzaje ciast własnego wypieku

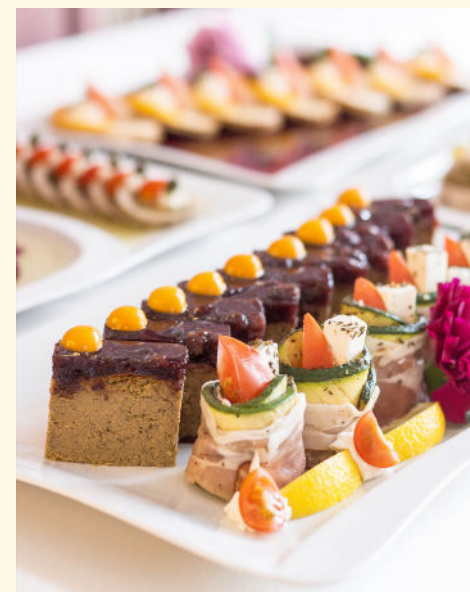
Napoje zimne i gorące (nielimitowane)

- ◇ Kawa z ekspresu, herbata, soki (3 rodzaje), woda gazowana, woda niegazowana z cytryną i miętą

Opcjonalnie

- ◇ Tort z malinami i bitą śmietaną (+15 zł / os.)
- ◇ Deser np. Panna Cotta (+15 zł / os.)
- ◇ Do wyboru: lody / suflet czekoladowy / mus truskawkowy z gałką lodów

Oferta menu stanowi tylko przykład. Menu ustalamy zawsze z Państwem indywidualnie podczas spotkania na ok. tydzień przed terminem rezerwacji, dostosowując ofertę do Państwa potrzeb.



Wariant 2

190 zł / os.

do 4h

Przekąska przed obiadem - 5 rodzajów

- ◇ Półmisek śródziemnomorski: szynka Prosciutto Crudo, pikantne chorizo, łagodne chorizo, mini mozzarella, oliwki
- ◇ Pasztet z indyka z pistacją
- ◇ Śledź z cebulką w oleju
- ◇ Tatar wołowy / z cebulą, kiszonym ogórkiem i marynowanymi grzybami
- ◇ Sałatka: rucola / camembert / pomidorki cherry, orzechy włoskie, winogrono, grzanki

Obiad dwudaniowy

- ◇ Barszczyk czerwony z pasztecikiem
- ◇ Kotlet de volaille
- ◇ Polędwiczka wieprzowa w sosie z suszonych pomidorów
- ◇ Pieczony schab podany w sosie kurkowym
- ◇ Ziemniaki pieczone w ziołach, kluski śląskie, puree truflowe
- ◇ Bukiet surówek, buraczki karmelizowane w miodzie

Oferta menu stanowi tylko przykład. Menu ustalamy zawsze z Państwem indywidualnie podczas spotkania na ok. tydzień przed terminem rezerwacji, dostosowując ofertę do Państwa potrzeb.

Deser

- ◇ Torcik lodowy z musem mango / lub 3 rodzaje ciast własnego wypieku

Napoje zimne i gorące (nielimitowane)

- ◇ Kawa z ekspresu, herbata, soki (3 rodzaje), woda gazowana, woda niegazowana z cytryną i miętą

Opcjonalnie

- ◇ Tort z malinami i bitą śmietaną (+15 zł / os.)
- ◇ Deser np. Panna Cotta (+15 zł / os.)
- ◇ Do wyboru: lody / suflet czekoladowy / mus truskawkowy z gałką lodów



Wariant 3

230 zł / os.

do 6h

Przykładowe menu

Obiad dwudaniowy

- ◊ Krem ze świeżych pomidorów z mozzarellą i listkiem bazyli
- ◊ Polędwiczka wieprzowa w prażonych płatkach migdałów faszerowana kaparami, bekonem i serkiem valbone z sosem serowym
- ◊ Sakiewka cielęca z grzybami
- ◊ Filet z piersi kurczaka faszerowany szpinakiem i kurkami
- ◊ Ziemniaczki pieczone w ziołach, kluski galuska, puree ziemniaczane z gorczycą
- ◊ Bukiet surówek, warzywa gotowane na parze z masłem czosnkowym

Deser

- ◊ Panna Cotta z owocami leśnymi i sosem malinowym

Zimne zakąski (8 rodzajów)

- ◊ Półmisek mięs pieczonych: roladka ze schabu z boczkiem i śliwkami, roladka z polędwiczki wieprzowej, boczek pieczony w ziołach
- ◊ Półmisek śródziemnomorski: szynka prosciutto crudo, chorizo pikantne, chorizo łagodne, mozzarella mini, oliwki
- ◊ Półmisek przekąsek bankietowych: roladka ze schabu z pesto, medalion z polędwiczki wieprzowej milanese, łosoś na grzance
- ◊ Zestaw pasztetów: tradycyjny z konfiturą z czerwonej cebuli, z indyka z pistacjami, pâté z wątróbki
- ◊ Tatar wołowy z cebulką, kiszonym ogórkiem i marynowanymi grzybkami
- ◊ Śledź z cebulką w oleju
- ◊ Sałatka: rucola, orzech włoski, ser camembert, winogrono, pomidorki cherry, grzanki
- ◊ Sałatka z makaronem włoskim, pesto, pomidorkami cherry, mini mozzarellą, rucolą i suszonymi pomidorami

Oferta menu stanowi tylko przykład. Menu ustalamy zawsze z Państwem indywidualnie podczas spotkania na ok. tydzień przed terminem rezerwacji, dostosowując ofertę do Państwa potrzeb.

Ciasta

- ◊ Ciasta własnego wypieku: szarlotka, sernik, delicja ze śliwką i kremem budyniowym

Deserki bankietowe / lub owoce

- ◊ Mus czekoladowy / mus owocowy / Panna Cotta

Napoje zimne i gorące (nielimitowane)

- ◊ Kawa z ekspresu, herbata, soki (3 rodzaje), woda gazowana, woda niegazowana z cytryną i miętą

Wariant 3.1

Wariant 3
+ 1 dodatkowe
danie gorące

do 7h

Wariant 3.2

Wariant 3
+ 2 dodatkowe
dania gorące

do 8h



Przykładowa oferta dań dodatkowych dla wariantów 3.1 i 3.2

+ 15 zł / os.

Do wyboru: (przykładowo)

- ◇ barszczyk czerwony z pasztecikiem
- ◇ żur z jajkiem i szynką
- ◇ krem z białych warzyw

+ 25 zł / os.

Do wyboru: (przykładowo)

- ◇ węgierska zupa gulasz
- ◇ flaki wołowe
- ◇ zupa tajska z kurczakiem i świeżą kolendrą
- ◇ bulion z kołdunami

Opcjonalnie + 15 zł / os.

- ◇ Tort z malinami i bitą śmietaną

+ 45 zł / os.

1 rodzaj mięsa | 1 porcja mięsa / os.

- ◇ schab pieczony w sosie kurkowym
- ◇ włoskie kluseczki gnocchi
- ◇ fasola szparagowa

+ 75 zł / os.

2 rodzaje mięsa | 2 porcje mięsa / os.

- ◇ polędwiczka wieprzowa w sosie z suszonych pomidorów
- ◇ wołowina po burgundzku
- ◇ kopytka
- ◇ kapusta zasmażana

Informacje

- ◇ Każdą pozycję menu ustalamy z państwem indywidualnie na ok. tydzień przed uroczystością (oferta stanowi tylko przykład).
- ◇ Koszt dzieci od 3 do 10 lat (mających miejsce przy stole) to 50% stawki.
- ◇ Serwis tortu dostarczonego przez Państwa to +5 zł / os.
- ◇ W cenie oferujemy Państwu dekorację stołu: świeże kwiaty, świece, różne warianty kolorystyczne obrusów, serwetek i pokrowców na krzesła. Szczegóły ustalamy na spotkaniu, na ok. tydzień przed datą imprezy.
- ◇ W każdym wariantcie istnieje możliwość wniesienia własnego alkoholu, opłata dodatkowa to + 10 zł / osoba dorosła,

lub zakup w Restauracji:

- ◇ Wódka Wyborowa 0,5l - 65 zł
- ◇ Wódka Finlandia 0,5l - 80 zł
- ◇ Wino półwytrawne białe Gewurztraminer 0,75l - 60 zł
- ◇ Wino półwytrawne czerwone Jacob's Creek 0,75l - 60 zł
- ◇ Wino wytrawne czerwone Le Ginestre Chianti Colli Senesi 0,75l - 60 zł
- ◇ Wino musujące Martini Prosecco 0,75l - 80 zł
- ◇ Wino musujące Martini Asti 0,75l - 80 zł
- ◇ Wino musujące Dorato 0,75l - 55 zł

Zapraszamy serdecznie

SALEM
SALA BANKIETOWA
— 1992 —

Sala Bankietowa Salem

ul. Bugaj 53b
95-200 Pabianice

Rezerwacje

505 134 504
salem@restauracjasalem.pl

Facebook / Instagram

Restauracja Salem