

PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

URODZINY, CHRZCINY, KOMUNIE I INNE ...



Anse Kabanse
KLUBOKAWIARNIA





O nas ...

Niebagatelne połączenie przytulnego lokalu gastronomicznego z kameralną, doskonale wyposażoną **salą zabaw** pozwala na organizację uroczystości w prawdziwie rodzinnej i ciepłej atmosferze, kiedy to po wspólnym obiedzie dzieci mogą wesoło się bawić a dorośli delektować deserami, **gorącą** kawą i spokojną rozmową z najbliższymi. Dbamy o Wasz komfort oraz prywatność dlatego podczas przyjęcia oferujemy naszą niezwykłą przestrzeń na **wyłączny** użytek Wasz oraz waszych gości.

Dołożymy wszelkich starań aby ten czas był naprawdę **wyjątkowy!**

Zapraszamy do kontaktu w celu dokonania rezerwacji:

kontakt@ansekabanse.pl

tel. +48 575 595 355

www.ansekabanse.pl

Przyjęcia z bufetem organizujemy dla **minimum 10 osób** dorosłych
Maksymalna liczba osób przy stołach to **26** (w tym dzieci i dorośli)

225zł/os. dorośli i dzieci powyżej 12 roku życia

95zł/os. dzieci od 1 do 12 roku życia

Maluszki poniżej 1 roku życia – **bezpłatnie**

W cenie oferujemy:

- Kawiarnia i sala zabaw **na wyłączność** przez **3h**; (przedłużenie przyjęcia 450zł/h)
- Obiad w formie bufetu składający się z **zimnych przystawek, zupy** oraz **dania głównego**;
- **Nielimitowane napoje zimne i gorące** (kawa z ekspresu, herbata, woda gazowana i niegazowana w karafkach oraz soki pomarańczowy i jabłkowy w karafkach);
- Uroczyste **nakrycie stołów** (możliwość dokupienia profesjonalnych dekoracji, oferta poniżej);
- Serwowanie tortu zakupionego w Anse lub własnego (tortowe 50zł);
- Możliwość wniesienia własnego alkoholu (korkowe 50zł)



Przekąski zimne i sałatki (2 do wyboru):

Deska anti pasti z wyborem kielbas, pikli, warzyw grillowanych
Sałatka grecka z serem feta
Sałatka cezarska z grillowanym kurczakiem
Warzywa świeże podane z zestawem dipów
Koreczki z mini mozzarelli z pomidorem cherry i świeżą bazylią
Wrapy z tortilli z kurczakiem i rukolą z dodatkiem sera Tosca z kaparami
Sałatka z bukietu sałat z burakiem i gruszkami
Jajko rolowane w szynce wiejskiej na pierzynie z rozszonki z musem majonezowym
Jajko faszerowane pastami: chrzanową oraz łososiową

Zupa (1 do wyboru)

Krem z pomidorów z grzankami, bazylią i rozetką z kremowej śmietany (VG) 
Zupa minestrone z kardamonem (VG) 
Rosół z makaronem
Barszcz biały z białą kielbasą
Zupa cebulowa z serowymi grzankami
Krem z buraka z rozmarynem i profirolkami

Danie główne (2 do wyboru, ilość porcji pół na pół)

Schab wieprzowy w sosie grzybowo-śmietanowym
Sakiewki schabowe nadziewane ragout szpinakowym z serem mozzarella
Penne ze szpinakiem i suszonym pomidorem z czarnymi oliwkami (VG) 
Torcik z tortilli przekładanych z puree z 3ech warzyw z czosnkiem (VG) 
Bakłażan faszerowany ratauille warzywnym z serem tofu (VG) 
Zrazy z karkówki w sosie własnym
De volaille klasyczny
Polędwiczki wieprzowe w sosie zielonego pieprzu lub w sosie kurkowym
Kurczak zawijany i faszerowany po królewsku z musem serowo –czosnkowym
Pierogi do wyboru: ruskie, z mięsem wołowym, ze szpinakiem podane z okrasą

Danie dla dzieci (opcjonalnie 1 do wyboru)

Polędwiczki panierowane z kurczaka z frytkami oraz mizerią lub surówką ze świeżych pomidorów
Penne bolognese z mini klopsikami z tartą mozzarellą i surówką z marchewki z jabłkiem

Dodatki do dania głównego (2 do wyboru)

ryż z wody	bukiet surówek (3 rodzaje)
kasza bulgur	mizeria z koperkiem
kasza gryczana z zieleń angielskim	surówka z pomidorów ze śmietaną i dymką siekaną
ziemniaczane puree	marchew na ciepło z masłem czosnkowym
ziemniaki z wody z koperkiem	bukiet warzyw z wody
ziemniaki opiekane w ziołach	fasolka szparagowa z bułeczka tartą na masle
gnocchi klasyczne	buraczki na ciepło
kopytka	warzywa grillowane z oliwą ziołową
kluski śląskie	ratatouille warzywna

Dekoracje dodatkowe

Oferujemy profesjonalną aranżację przyjęcia według Waszej wizji. Motywem przewodnim może być wybrany styl (np. boho, glamour, rustykalny), kolorystyka jak również klimat z bajki lub charakterystyczna z niej postać.

Do wyboru są:

1. **Ścianka foto** składająca się z paneli wraz z personalizacją oraz dekoracji balonowej – **1500 zł**
2. Pasujące do ścianki **dekoracje stołu**, w skład których wchodzi kompozycje kwiatowe, kryształowe kieliszki do wody, podkładki lub podtalerze, dopasowane sztucze, bieżnik lub obrus, serwetki z materiału – **35 zł/osobę**
3. Upominki dla gości: personalizowane ciasteczka maślane, szampaniki dekorowane brokatem, jadalne kolorowanki - **18-25zł/szt.**

Zapraszamy do indywidualnych ustaleń

