



Pod Starym Głogiem

RESTAURACJA W RATUSZU

BAL SYLWESTROWY

POZNAJ NASZĄ SPRAWDZONĄ OFERTĘ ORGANIZACJI BALU SYLWESTROWEGO



Bal sylwestrowy (wtorek) 31/12/2024 w godzinach 19⁰⁰- 04⁰⁰.

DJ Artur Ośmiałowski

<https://duetmusicnvision.pl/>

W ofercie restauracji zapewniamy pełen serwis kelnerski, nielimitowane zimne alkohole w formie OPEN BAR a przede wszystkim mnóstwo szampańskiej zabawy do samego rana!



POD STARYM GŁOGIEM

info@restauracja-ratusz.pl

www.restauracja-ratusz.pl

Biuro restauracji |

Restauracja w Ratuszu

Rynek 10, 67-200 Głogów

Kontakt |

tel. +48 (76) 726 33 99

tel. +48 (76) 726 44 11

PKD 5610A

REGON 390571795



Pod Starym Głogiem

RESTAURACJA W RATUSZU

DLACZEGO WARTO ZAPLANOWAĆ TEN WIECZÓR Z NAMI?

POSIADAMY

Najlepszą lokalizację w samym sercu Starego Miasta w Głogowie!
Przestronne wnętrza do 120 osób!
25 letnie doświadczenie w branży gastronomicznej!
Najwyższą jakość usług – ocenioną przez setki referencji!

ZAPEWNIAMY

Pełną i zróżnicowaną ofertę konsumpcyjną podczas całego wieczoru i nocy!
Pełny pakiet deserowy (pyszne ciasta z własnego wypieku oraz mono porcje deserowe)!
Nielimitowane spożycie alkoholu: piwo, wino, wódka!
Pełną dekorację restauracji w klimacie sylwestrowo – karnawałowym;

GWARANTUJEMY

Miłą i zaangażowaną obsługę kelnerską z doświadczeniem w pracy w restauracji!
Pełną koordynację przyjęcia weselnego przez właściciela restauracji!
Kelnerów ubranych wg przyjętych standardów!
Minimum jednego kelnera dla 20 osób!
Doskonale wypolerowane szkło, porcelanę oraz sztucce!
Piękną, kompletną, logowaną zastawę stołową wraz z markowym szkłem do wina i soków!
Elegancką dekorację dania głównego, przystawek i kolacji!
Kilkukrotną wymianę zastawy stołowej!
Serwowanie wyśmienitej kawy z ekspresu ciśnieniowego – bez limitu ilościowego!
ESPRESSO, CAPPUCCINO, LATTE MACCHIATO!



ZAPYTAJ KONKURENCJI CZY GWARANTUJĄ TO SAMO?

POD STARYM GŁOGIEM

info@restauracja-ratusz.pl
www.restauracja-ratusz.pl

Biuro restauracji |

Restauracja w Ratuszu
Rynek 10, 67-200 Głogów

Kontakt |

tel. +48 (76) 726 33 99
tel. +48 (76) 726 44 11

PKD 5610A
REGON 390571795



Pod Starym Głogiem

RESTAURACJA W RATUSZU

MENU



ZUPA

Krem z białych warzyw;
DANIE SERWOWANE W WAZACH

DANIE GŁÓWNE

Konfitowane udko kaczki;
Grillowana pierś z kurczaka z sosem miodowo-musztardowym;
Pieczona roladka ze schabu z pieczarkami;
Kotlet z soczewicy z warzywami – danie wegańskie;

DANIE GŁÓWNE ORAZ DODATKI CIEPŁE SERWOWANE BĘDĄ NA PATERACH

[2,5 porcji mięsa na osobę]

DODATKI

Zielone kopytka ze szpinakiem; Ziemniaki pieczone; Ziemniaki z wody;

ZESTAW SURÓWEK

Biała kapusta z koperkiem; Surówka z czerwonej kapusty;
MIX ŚWIEŻYCH SAŁAT Z WARZYWAMI, BAZĄ BALSAMICZNĄ I OLIWĄ

DESER



PANNA COTTA Z MUSEM Z MALIN | MUS CZEKOLADOWY | CREME BRULLE
DESERY PODANE W SZKLE

TRADYCYJNY SERNIK | MALINOWA CHMURKA | CAPPUCCINO | TARTA JABŁKOWA
TRADYCYJNY WYBÓR CIAST Z WŁASNEGO WYPIEKU



Pod Starym Głogiem

RESTAURACJA W RATUSZU

PRZYSTAWKI



ŚLIWKA W BOCZKU

Grillowany boczek ze śliwką i serem serwowany na ciepło;

SAŁATKA Z MANGO

Mix sałat z grillowanym kurczakiem, mango, pomidorkami, pestkami dyni z sosem miodowym;

SAŁATKA ZIMOWA

Brokuł, kalafior, pomidory koktajlowe, jajko, oliwka czarna, bazylika, pieprz, oliwa z oliwek;

BEFSZTYK Tatarski

Tradycyjny tatar z najlepszej polędwicy wołowej z ogórkiem, cebulą, grzybami i jajkiem;

CARPACCIO Z ŁOSOSIA

Łosoś wędzony na buraku z ogórkiem na ziołowym twarogu, cytryną i koperkiem;

TATAR WEGAŃSKI

Tatar z suszonych pomidorów i grillowanej cukinii z bruschettą czosnkową;

TORTELLINI

Tortellini z warzywami (pomidor, ogórek, papryka, kukurydza) z sosem śmietanowo – serowym;

ŚLEDŹ W OLEJU

Tradycyjny śledź w zalewie słodko – kwaśnej z cebulą, marchewką i grzybami;

DESKI SERÓW REGIONALNYCH

Zestaw najlepszych regionalnych serów z przetwórstwa farmerskiego ze Ślubowa lub Przemkowa;

<https://www.seryslubowskie.pl>

<https://gospodarstwo-ekologiczne-malinowa-zagroda.business.site/>

ORZECHY, DAKTYLE, ŻURAWINA, WINOGRONA, ZIOŁA

Pomidory suszone, oliwki zielone z pestką, sos żurawinowy;

PIECZYWO

PIERWSZA KOLACJA 23:00

POŁĘDWICA

Polędwiczkę wieprzową w sosie śmietanowo – serowym z ziemniakiem z pieca;

DRUGA KOLACJA 01:00

SANDACZ

Filet z sandacza w sosie borowikowym z marchewką grillowaną i puree ziemniaczanym;



Pod Starym Głogiem

RESTAURACJA W RATUSZU

TRUNKI



WINO MUSUJĄCE NA POWITANIE NOWEGO ROKU

Baron de Bellac | Francja | wino musujące białe, półstodkie;
SERWOWANE PRZED GODZINĄ, 24:00

NAPOJE

SOKI OWOCOWE

pomarańczowy, jabłkowy
BEZ LIMITU ILOŚCIOWEGO!

NAPOJE GAZOWANE

Coca-Cola, 7UP, Tonic
BEZ LIMITU ILOŚCIOWEGO!

WODA MINERALNA

woda mineralna gazowana / niegazowana
BEZ LIMITU ILOŚCIOWEGO!

KAWA / HERBATA

Podczas całego balu gwarantujemy serwowanie wyśmienitej kawy z ekspresu ciśnieniowego.
Najpopularniejsze sposoby podawania kawy to: ESPRESSO | CAPPUCCINO | LATTE MACCHIATO
BEZ LIMITU ILOŚCIOWEGO!

ALKOHOLE

WÓDKA PAN TADEUSZ

BEZ LIMITU ILOŚCIOWEGO
WÓDKA DOSTĘPNA W STOŁACH

WINO BIAŁE I CZERWONE

BEZ LIMITU ILOŚCIOWEGO
WINO DOSTĘPNE PRZY STOLE SZWEDZKIM

SAUVIGNON BLANC

Białe wino z wyraźnie wyczuwalną nutą soczystej cytryny oraz subtelnym aromatem cytrusów i zielonej trawy;

MERLOT

Charakteryzuje je wyrafinowany bukiet owoców śliwki i maliny;

PIWO BUTELKOWE

BEZ LIMITU ILOŚCIOWEGO
PIWO DOSTĘPNE PRZY STOLE SZWEDZKIM



Pod Starym Głogiem

RESTAURACJA W RATUSZU

PEŁNA OPRAWA BALU SYLWESTROWEGO W RESTAURACJI
POD STARYM GŁOGIEM



900,00 PLN / pary;

W TYM PEŁNA USŁUGA KONSUMPCYJNA
ALKOHOLE I NAPOJE BEZ LIMITU ILOŚCIOWEGO



sala gwiazdzista



sala kryształowa



sala piaskowa



ZAPRASZAMY DO NASZEGO SERWISU

www.restauracja-ratusz.pl

DO ZOBACZENIA W RESTAURACJI

