IMPREZY FIRMOWE I OKOLICZNOŚCIOWE

KNIEJA CZARODZIEJA

W SERCU KNIEI CZARODZIEJA

Planujesz **spotkanie integracyjne, jubileusz, uroczystą kolację, czy rodzinną celebrację?**
W **Kniei Czarodzieja** stworzymy dla Ciebie wyjątkową oprawę – od klimatycznego wnętrza inspirowanego naturą, po autorskie menu pełne leśnych smaków.

Przestrzeń dopasowana do Twoich potrzeb:

SALA KAMERALNA – do 25 osób
Ma osobne wejście, co zapewnia komfort i prywatność podczas wydarzeń. Idealna na mniejsze przyjęcia, rodzinne spotkania czy warsztaty.

SALA DUŻA – do 60 osób
To serce naszej restauracji, z barem i stanowiskiem DJ-a w domku na drzewie oraz majestatycznym starym dębem w centralnym punkcie sali. Możliwość dostosowania oświetlenia do kolorów Twojej firmy lub klimatu wydarzenia – od eleganckich tonów po energetyczne, imprezowe barwy.

CAŁY LOKAL – do 90 osób,
Wyjątkowa przestrzeń łącząca obie sale, bar, nagłośnienie i strefę taneczną. Idealna na większe imprezy, z pełnym klimatem magicznego lasu.

- Imprezy organizujemy już **od 10 osób**
- Możliwość organizacji wydarzenia także poza standardowymi godzinami otwarcia
- **Opcja z DJ-em i miejscem na tańce!**

Razem z Tobą dopasujemy każdy szczegół – od dekoracji, przez menu, po oprawę muzyczną.

MENU

160zł/osoba

Zupa do wyboru – serwowana indywidualnie:

- Rosół z bażanta

z domowym makaronem

Lub:

- Krem z topinamburu

z nutą czosnku

i oliwą truflową

Dania główne i dodatki – serwowane na półmiskach:

- Confitowane udo z kaczki
- Schab panierowany w panko

Dodatki:

- Ziemniaki pieczone z czosnkiem i ziołami
- Kluseczki buraczane
- Pieczone jabłko z sosem żurawinowym
- Kapusta zasmażana
- Mix sałat

Możliwość zamówienia tortu, domowych ciast
lub słodkiego stołu – zapytaj o szczegóły!

180zł/osoba

Zupa do wyboru:

- Rosół z bażanta

z domowymi kluseczkami pietruszkowymi

Lub:

- Krem z buraka

z białą czekoladą

Dania główne i dodatki – serwowane na półmiskach:

- Pierś z kurczaka faszerowana grzybami
- Confitowane udo z kaczki
- Karkówka wołowa długo pieczona w sosie leśnym

Dodatki:

- Kopytka z cebulką i boczkiem
- Pieczone patatki z ziołami i czosnkiem
- Frytki • Mix sałat
- Warzywa na parze z masłem ziołowym

Możliwość zamówienia tortu, domowych ciast
lub słodkiego stołu – zapytaj o szczegóły!

200zł/osoba

Zupa do wyboru:

- Rosół z bażanta z domowymi kluseczkami

Lub:

- Grzybowa z palonym ziemniakiem

Dania główne i dodatki – serwowane na półmiskach:

- Confitowane udo z kaczki
- Zrazy wołowe w sosie własnym
- Schab faszerowany podgrzybkami

Dodatki:

- Ziemniaki pieczone z ziołami i czosnkiem
- Kluseczki z masłem
- Ziemniaki z masłem i koperkiem
- Mix sałat
- Pieczone i glazurowane warzywa sezonowe
- Pieczone jabłko z sosem żurawinowym

Możliwość zamówienia tortu, domowych ciast lub słodkiego stołu – zapytaj o szczegóły!

Pakiet Leśnej Kolacji

– dodatkowo do każdego menu

PAKIET 45zł/osoba:

- Mini tatar wołowy
- Bruschetta w trzech odsłonach
- Boczniak mikołajkowy z gremolatą pietruszkową

PAKIET 55zł/osoba:

- Mini tatar z sarny
- Dzika deska rozmaitości z Kaszub
- Śledź ze śmietaną, jabłkiem i cebulką podany z gorącym ziemniakiem
- Skrzydełka z kurczaka w miodowej odsłonie

PAKIET 65zł/osoba:

- Mini carpaccio wołowe
- Mini kalafiorowa łąka
- Mix pierogów (z twarogiem i ziemniakami, z kapustą i grzybami, z dziczyzną)
- Żeberka w sosie BBQ
- Sałatka z rzepą i owocami sezonowymi

Menu dla dzieci

- Rosół z domowym makaronem (bez zielonego)
- Polędwiczki z kurczaka w panierce z frytkami
- Kluski leniwe z masłem i cukrem lub śmietanką

Alkohole i napoje

• Open Bar na wino i piwo – do wybranej przez organizatora kwoty

• -20% na całą kartę napojów wraz z autorskimi koktajlami

• Możliwość stworzenia drinka specjalnego dopasowanego do klimatu imprezy

• Welcome Drink – leśny koktajl powitalny w cenie 14 zł/osoba

Słodkości
na Twoje wydarzenie

Do każdego z proponowanych menu oferujemy możliwość zamówienia wyjątkowych deserów przygotowanych specjalnie na Twoją uroczystość:

• **TORT NA ZAMÓWIENIE** – dopasowany do okazji, smaku i stylu wydarzenia.
• **DOMOWE CIASTA** – m.in. sernik, szarlotka, tarta z orzechami, brownie, beza pavlova, sernik rosa, kruche z owocami sezonowymi.
• **SŁODKI STÓŁ** – elegancka aranżacja pełna mini deserów: bezy, babeczki, tartaletki, praliny, ciasteczka, cake pops.

Zapytaj o szczegóły!

Wszystkie słodkości przygotowujemy z naturalnych składników, dbając o najwyższą jakość i piękne podanie.