

SYLWESTER 2014/2015

na Niweckiej 1 w Sosnowcu

Zapraszamy Państwa do spędzenia ostatnich godzin Starego Roku oraz kilku Nowego w szczególności na tą okazję przygotowanej Sali Konferencyjnej ArcelorMittal Poland w Sosnowcu /dawna Huta CEDLER/. Zadbamy aby mogli Państwo zapomnieć o zwykłej codzienności, rozkoszując się smakami wspaniałych efektów kulinarnych i przebywać w niepowtarzalnej atmosferze.

Tegoroczne motto przewodnie oprawy całego przyjęcia brzmi...

PRL-u - WSPOMNIENIE CZAR !!!

Cała aranżacja, oraz wystój Sali Balowej przeniesie nas do czasów lat 60, 70 i 80 - tych. Ówczesna epoka wylansowała na arenie polityki, kina i muzyki plejadę historycznych postaci i sław. Specyfika tych czasów pozostawiła po sobie specjały kulinarne, ubiory i zachowania. Wpisała się na trwałe w naszą historię. Zapraszamy zatem do jej odtworzenia. Będzie nam miło, jak goście swoim strojem lub przebraniem przybliżą nam tamte czasy upodobią się do historycznych postaci czasów PRL - u.

PROGRAM pakietu - „NOC SYLWESTROWA PRL -u ”

Dzień 31.12.2014

Zbiórka uczestników w głównym punkcie stolicy Czerwonego Zagłębia w Sosnowcu na ul. Niweckiej 1 o godz. 19,40.

- Wejście, uroczyste powitanie, zajęcie miejsc.

Rozpoczęcie „ PRL - owskiej Nocy SYLWESTROWEJ” o godz. 20:00

- Nad muzyczną częścią balu czuwać będzie znakomity zespół Replica Cover Band / czterech muzyków i wokalistka /

- Przebrani uczestnicy balu wezmą udział w KONKURSIE na najciekawsze, niepowtarzalne i najbardziej atrakcyjne przebranie, które będą uhonorowane nagrodami niespodzianki - fundatorem organizatorzy.

- W trakcie trwania balu zostanie wyłoniona przez organizatorów - Przędowniczkę i Przędownik Balu.

- O godzinie 24.00 serdecznie zapraszamy na powitanie Nowego Roku pokazem sztucznych ogni, oraz tradycyjną lampką szampana.

Do dyspozycji gości

- sala balowa
 - szatnia
 - toalety
 - wyznaczone miejsca dla palących
 - barek z obsługą barmańską
 - obsługa kelnerska
 - obsługa muzyczna - muzyka na żywo
 - darmowy transport - wcześniejsza rezerwacja
- / odwóz gości o określonej godzinie pod wskazany adres /

CENY PAKIETÓW - śledzik, setka, galaretka,

PAKIET OBYWATELA - 144 zł i 50 groszy od osoby

- Kolacja: Cordon Blue z pieczonymi ziemniaczkami i zestawem surówek
- Deser: Strudla jabłkowa w sosie waniliowym z gałką lodów
- Butelka Wyborowej 0,5l + 1l soku lub 2 butelki wina (na parę)
- Zimna płyta
- Napoje gorące / kawa, herbata / bez ograniczeń
- woda niegazowana z cytryną

ZIMNA PŁYTA

- Półmisek wędlin - 5 rodzajów
(szynka, baleron, kiełbasa swojska, drobiowa, wieprzowa)
- Półmisek mięs swojskich pieczonych - 3 rodzaje
(karczek tow. Zdzisława, rolada schabowa ze śliwką, pieczeń z łopatki po staropolsku)
- Deska serów z żurawiną -4 rodzajów
(camembert, gouda, lazur, wędzony)
- Pasztet pieczony
- Tymbaliki drobiowe lub „zimne nóżki”
- Jajka w sosie tatarskim lub „jaja w majonezie”
- Marynaty Mix (papryka, ogórek, pieczarki,)
- Warzywa świeże wg przestania ówczesnej władzy „jedz zdrowo”
- Śledzie na dwa smaki „ Solone z beczki w occie , w śmietanie”
- Imprezowe Sałatki - warzywna, włoska
- Smalec pierwszego przodownika
- Ogórki kiszane robotnika
- Masełko

PAKIET TOWARZYSZA - 169 złoty i 50 groszy od osoby

- Pierwsza kolacja:
Cordon Blue z pieczonymi ziemniaczkami i zestawem surówek
- Deser: Strudla jabłkowa w sosie waniliowym z gałką lodów
- Druga kolacja:
„Pieczony Wiesław” - z ryżem i gotowanymi warzywami
- Butelka Wyborowej 0,7l + 2l soku lub 3 butelki wina (na parę)
- Zimna płyta
- Napoje gorące / kawa, herbata / bez ograniczeń
- Woda gazowana i niegazowana bez ograniczeń

ZIMNA PŁYTA

- Półmisek wędlin - 7 rodzajów
(szynka, baleron, salami, polędwica, kiełbasa swojska, drobiowa, wieprzowa)
- Półmisek mięs swojskich pieczonych - 4 rodzaje
(karczek zawijany z boczkiem, rolada schabowa ze śliwką, pierś z kurczaka nabijana czosnkiem, pieczeń z łopatki po staropolsku)
- Deska serów z żurawiną -7 rodzajów
(camembert, gouda, pleśniowy, edamski, lazur, wędzony, morski)
- Pasztet pieczony
- Tymbaliki drobiowe lub „Zimne nóżki”
- Jajka w sosie tatarskim lub „Jaja w majonezie”
- Jajka królewskie z wędzonym łososiem - „gotowane w koszulkach”
- Jajka królewskie z kawiosem - „na twardo”
- Marynaty Mix (papryka, ogórek, pieczarki)
- Warzywa świeże wg przesłania ówczesnej władzy „jedz zdrowo”
- Śledzie na trzy smaki „ Solone z beczki, w śmietanie, bałtyckie”
- Imprezowe Sałatki - grecka, francuska, z grilowanym kurczakiem
- Roladki szynkowe
- Smalec pierwszego sekretarza
- Ogórki kiszone towarzysza
- Pieczywo
- Masełko

Serdecznie zapraszamy na wspaniałą i szaloną zabawę do białego rana.

Bliższych informacji udziela, zapisy rezerwacyjne z wpłatą 50 %
odpłatności za dany pakiet przyjmuje:

Sosnowiec ul. Niwecka tel. 607 162 901

606 416 313

795 423 989

730 534 013

696 679 636

Klub INERNO Sosnowiec 609 063 991