

Oferta Świąteczna

 RESTAURACJA
SZYB MACIEJ



Święta to wyjątkowy moment, by zatrzymać się na chwilę, podziękować za wspólny rok i spędzić czas razem – poza codziennym rytmem pracy.

W Szybie Maciej stworzymy dla Państwa firmowe spotkanie świąteczne, które połączy wyjątkową atmosferę, dobrą kuchnię i niepowtarzalny charakter zabytkowego kompleksu. Industrialne wnętrza, elegancka przestrzeń i profesjonalna obsługa tworzą idealne tło zarówno dla kameralnej kolacji wigilijnej, jak i większego spotkania dla całego zespołu.

Zadbamy o każdy szczegół od odpowiednio skomponowanego świątecznego menu, przez przygotowanie przestrzeni, aż po dodatkowe atrakcje, które pozwolą nadać wydarzeniu indywidualny charakter.

Niech tegoroczne spotkanie świąteczne będzie czymś więcej niż firmową kolacją. Niech będzie okazją do wspólnego świętowania, rozmów i dobrych wspomnień.

Obiekt jest w pełni przystosowany dla osób niepełnosprawnych.

Udostępniamy niestrzeżony parking dla gości do 100 samochodów.

Do dyspozycji gości:

- * Stoły koktajlowe
- * Rzutnik i ekran / TV multimedialny
- * Nagłośnienie
- * Mikrofony przewodowe i bezprzewodowe
- * Szatnia
- * Organizujemy oznakowania

Wariant wigilijny klasyczny

165 zł brutto / osoba

SPOTKANIE OPŁATKOWE 4 H
- ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ PRZEDŁUŻENIA
615 ZŁ BRUTTO / 1 H)

ZUPA PODAWANA W WAZACH

(proszę o wybór jednego rodzaju zupy)

Barszcz z grzybowymi uszkami (3 szt./osoba)

Żurek śląski z jajkiem

Zupa grzybowa z łazankami

DANIE GŁÓWNE

(proszę o wybór jednego rodzaju dania)

Panierowany filet z karpia

Puree ziołowe z pieczonym czosnkiem

Kapusta z grzybami

Pierogi z kapustą i grzybami

(3 szt. / os. – podane na półmiskach)

DESER

(proszę o wybór jednego rodzaju deseru)

Pakiet ciast – miodownik, piernik, sernik

(1,5 szt./os – podane na półmiskach)

Szpajza cytrynowa

Sernik wiedeński

Szarlotka z kremem waniliowym

Fondant czekoladowy z sorbetem owocowym

NAPOJE

Kompot owocowy z suszoną śliwką – 250ml / osoba

Woda z ujęcia Szybu Maciej – bez ograniczeń

Kawa z ekspresu przelewowego + mleko + cukier – bufet

Herbata różne rodzaje + cytryna + cukier – bufet



Wariant wigilijny tradycyjny

180 zł brutto / osoba

ZUPA PODAWANA W WAZACH

(proszę o wybór jednego rodzaju zupy)

Barszcz z grzybowymi uszkami (3 szt./osoba)

Żurek śląski z jajkiem

Zupa grzybowa z łazankami

DANIE GŁÓWNE

(proszę o wybór jednego rodzaju dania)

Halibut, paryskie ziemniaki w ziołach, szparagi,

salsa z czerwonej cebuli i mango

Lub

Sandacz saute, puree z zielonym pesto, sos holenderski,

rukola, pieczony parmezan

Lub

Rolada śląska, kluski śląskie,

czerwona kapusta z boczkiem i cebulką, sos pieczeniowy

Pierogi z kapustą i grzybami (3 szt. / os. – podane na półmiskach)

DESER

(proszę o wybór jednego rodzaju deseru)

Pakiet ciast – miodownik, piernik, sernik

(1,5 szt./os – podane na półmiskach)

Szpajza cytrynowa

Sernik wiedeński

Szarlotka z kremem waniliowym

Fondant czekoladowy z sorbetem owocowym

NAPOJE

Kompot owocowy z suszoną śliwką – 250ml / osoba

Woda z ujęcia Szybu Maciej – bez ograniczeń

Kawa z ekspresu przelewowego + mleko + cukier – bufet

Herbata różne rodzaje + cytryna + cukier – bufet



Wariant wigilijna ucztą

240 zł brutto / osoba

PRZYSTAWKA

(proszę o wybór jednego rodzaju przystawki)

*Śledź na tatarczuku (tatarczuk – regionalny wypiek z mąki gryczanej)
Pate z krupnioka, puder z boczku, galaretka z musztardy, konfitura z cebuli
Rzymska harmonia - liść sałaty rzymskiej, awokado, rzodkiew macerowana,
ziarna słonecznika, pesto z suszonych pomidorów, pieczony parmezan*

ZUPA PODAWANA W WAZACH

(proszę o wybór jednego rodzaju zupy)

*Barszcz z grzybowymi uszkami (3 szt./osoba)
Żurek śląski z jajkiem
Zupa grzybowa z łazankami*

DANIE GŁÓWNE

Podane na półmiskach (1,5 kawałka / osoba)

*Panierowany filet z karpia
Panierowany sandacz w płatkach kukurydzianych z ziołami
Rolada śląska wołowa
Pierogi z kapustą i grzybami
(3 szt. / os. – podane na półmiskach)*

DODATKI SKROBIOWE

*Kluski śląskie
Puree ziemniaczane*

DODATKI WARZYNNE

*Kapusta z grzybami
Czerwona kapusta z boczkiem i cebulką*

DESER

(proszę o wybór jednego rodzaju deseru)

*Pakiet ciast – miodownik, piernik, sernik (1,5 szt./os – podane na półmiskach)
Szpajza cytrynowa
Sernik wiedeński
Szarlotka z kremem waniliowym
Fondant czekoladowy z sorbetem owocowym*

NAPOJE

*Kompot owocowy z suszoną śliwką – 250ml / osoba
Woda z ujęcia Szybu Maciej – bez ograniczeń
Kawa z ekspresu przelewowego + mleko + cukier – bufet
Herbata różne rodzaje + cytryna + cukier – bufet*



Dodatkowe opcje

(zamówienie minimum 5 porcji z każdej pozycji)

PRZYSTAWKI

Śledź na tatarczuku
(tatarczuk – regionalny wypiek z mąki gryczanej)
39 zł / os.

Sezonowany łosoś, mus ze śmietany i chrzanu,
grzanka
47 zł / os.

Pierś z kaczki, mus z czarnej porzeczki, rozmaryn,
grzanka
47 zł / os.

Pate z krupnioka, puder z boczku,
galaretka z musztardy, konfitura z cebuli
26 zł / os.

Rzymska harmonia - liść sałaty rzymskiej, awokado,
rzodkiew macerowana, ziarna słonecznika,
pesto z suszonych pomidorów, pieczony parmezan
45 zł / os.

Carpaccio z polędwicy
kapary, oliwki, parmezan, grzyby piklowane,
pieczywo, masło
52 zł / os.

SŁODKI BUFET

(minimum 20 porcji)

(mini desery, mini bezy, monoporcje, mini tarty,
cannoli, cake popsy, makaroniki,
eklerki – różne smaki do wyboru)
45 zł / os.

OWOCE

150 zł / 10 os

Zimna płyta

ŚWIĄTECZNA KLASYKA - 79 zł brutto / os.

Regionalne wędliny
Sery rodzime i dojrzewające
Paszтет własnej produkcji z żurawiną
Tymbaliki rybne
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Śledź z cebulką w oleju
Pieczywo
Masło

ŚWIĄTECZNA SELEKCJA - 95 zł brutto / os.

Regionalne wędliny
Sery rodzime i dojrzewające
Paszтет własnej produkcji z żurawiną
Sałatka z kurczakiem i winogronami
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Śledź z żurawiną i musztardą francuską
Vol – au – vent z kremowym serkiem i łososiem
Tymbaliki rybne
Ciasto francuskie z kapusta i grzybami
Pieczywo
Masło

BUFET WIEJSKI - 60 zł brutto / os.

Mięsa pieczone
Kiełbasy swojskie
Salceson
Krupniok
Żymlok
Śliwki w boczku
Ogórki kiszone
Smalec
Pieczywo



Kolacja podana w bulionówce

Żurek śląski z jajkiem
24 zł / os.

Barszcz czerwony (minimum 10 porcji)
pasztecik z mięsem / krokiet z kapustą i grzybami
24 zł / os.

Boef Strogonow (minimum 10 porcji)
podgrzybek, korniszon
32 zł / os.

Bogracz (minimum 10 porcji)
klusieczki Alzackie
34 zł / os.

Zupa z kurczakiem (minimum 10 porcji)
marchew, sok z cytryny, koper, śmietanka
makaron naleśnikowy z ziołami
28 zł / os.

Napoje dodatkowe

Karafka soku jabłkowego lub pomarańczowego 1l
25 zł

Wino bezalkoholowe białe 750 ml
99 zł

PAKIET NAPOI GAZOWANYCH MAX. 8H
32 zł / os.

Coca cola, coca cola zero, sprite, fanta, tonic
250 ml w butelce

Każda dodatkowa godzina
14 zł / os.

OPEN BAR MAX. 8H
129 zł / os.

Wino Arpetos białe i czerwone
Wódka czysta
Piwo Miłośław butelka różne rodzaje
(również opcja bezalkoholowa)

Każda dodatkowa godzina
30 zł / os.

OPEN BAR PREMIUM MAX. 8H
169 zł / os.

Wino Arpetos białe i czerwone
Wódka czysta
Piwo Miłośław butelka różne rodzaje
(również opcja bezalkoholowa)
Jack Daniell's

Każda dodatkowa godzina
45 zł / os.



ALKOHOL WG. ZUŻYCIA

(ceny obowiązują przy zamówieniu
menu świątecznego)

Wódka Adam Mickiewicz
500ml / 96 zł

Wino białe Arpetos
750ml / 86 zł

Wino czerwone Arpetos
750ml / 86 zł

Prosecco Extra Dry Cabert
750ml / 129 zł

Wino musujące
750ml / 64 zł

Piwo lane Pilsner - dotyczy tylko sali restauracyjnej
500ml / 20 zł

Piwo butelkowe Miłośław
500ml / 17 zł

Piwo butelkowe bezalkoholowe Miłośław
500ml / 17 zł

INFORMACJE DODATKOWE:

OPEŁATA KORKOWA (w przypadku własnego alkoholu):
20 zł / osoba

- Własnym alkoholem może być wino, wódka, alkohol kolorowy typu whisky, gin, prosecco i inne poza piwem. Alkohol musi posiadać polską akcyzę.

Obsługa ma prawo zażądać dowodu zakupu alkoholu.

Wniesienie alkoholu bez polskiej akcyzy skutkuje natychmiastowym usunięciem go przez obsługę bądź kadrę zarządzającą.

- Zryczałtowana opłata za własnego barmana – 500 zł brutto.

Opłata ta zawiera mycie oraz sprzątanie szkła barmanowi.

Własny barman musi być zaopatrzony w swój bar, alkohole, lód, owoce i sprzęt w postaci własnego szkła i sprzętu barmańskiego.

- Alkohol dodatkowy kolorowy przygotowywany jest w formie osobnego stolika (wyłącznie z butelkami bez elementów jak shakery) na cały czas trwania przyjęcia. Po stronie Szybu Maciej jest udostępnienie szkła, lodu, cytrusów oraz bieżące dbanie o czystość.

Z alkoholu dodatkowego goście korzystają samodzielnie.



Zwiedzanie z Przewodnikiem

Szyb Maciej oferuje możliwość organizacji zwiedzania z Przewodnikiem obiektu - jednogodzinna wycieczka pozwala przybliżyć najważniejsze fakty historyczne, a także poznać zabytkowe i zachowane miejsca oraz maszyny, które kiedyś tworzyły industrialne serce dawnego Szybu.

W trakcie wycieczki zobaczymy m.in. ponad 100-letnią maszynę wyciągową firmy Siemens, budynek nadszymbia z wieżą wyciągową i tarasem widokowym na poziomie 25 metrów nad ziemią, ujęcie wody i urządzenia dawnego przewietrzania kopalni.

Wycieczki odbywają się od wtorku do soboty w godz. 12:00, 14:00 lub 16:00, a na Państwa życzenie (w miarę dostępności Przewodnika) zwiedzanie może odbyć się także w innych godzinach - wówczas koszt dodatkowej usługi przewodnickiej to 300zł (brutto). Istnieje możliwość rezerwacji przewodnika anglojęzycznego - za dodatkową opłatą 450zł (brutto) - rezerwacja najpóźniej tydzień przed planowanym terminem (usługa zależna od dostępności przewodnika).

Zwiedzanie odbywa się za rezerwacją - najdalej z jednodniowym wyprzedzeniem.

Zalecamy wygodny strój oraz w miarę możliwości dla Państwa komfortu obuwie z płaską podeszwą. Poszczególne punkty na trasie zwiedzania ograniczone są warunkami atmosferycznymi - w przypadku załamania pogody, ze względu na bezpieczeństwo Gości, zwiedzanie może się nie odbyć lub trasa zwiedzania może zostać skrócona lub zmodyfikowana.

Bilety:
normalny - 20zł / osoba
ulgowy - 12zł / osoba

Szczegóły oraz najczęściej zadawane pytania znajdują się na stronie www.szybmaciej.pl/turystyka



Ważne informacje

- W przypadku własnego dodatkowego ciasta pobieramy opłatę talerzykowego w kwocie 15 zł brutto / os.
- Ciasto musi zostać dostarczone pokrojone. W przypadku niepokrojonego ciasta doliczamy opłatę dodatkową 200 zł brutto za jego pokrojenie.
- W przypadku spakowania pozostałego jedzenia doliczamy opłatę za każde wydane opakowanie w kwocie 3 zł brutto / 1 szt.
- W przypadku specjalnych diet – przygotowujemy takie menu + 10 % do ceny obowiązującej.
- Ostateczna liczba osób musi zostać podana na 9 dni przed uroczystością. W przypadku braku takiej informacji obowiązywać będzie liczba z ostatniej korespondencji mailowej.
- Korespondencja mailowa prowadzona pomiędzy stronami jest wiążąca dla obu stron i stanowi podstawę do dokonywania wszelkich uzgodnień oraz zmian dotyczących zawartej umowy lub rezerwacji.
- Wszelkie zmiany ustaleń powinny być dokonywane w formie korespondencji mailowej, która stanowi podstawę do ich późniejszej realizacji przez obie strony.
- Pełne menu na przyjęcie musi być wybrane na miesiąc przed terminem
- Rezerwacja wymaga wpłaty zadatku 1000 zł – niezwrotnego w przypadku rezygnacji.
- Dodatkowa godzina przedłużenia uroczystości, wykraczająca poza wcześniej ustalone z Managerem lub jego Zastępcą, podlega dodatkowej opłacie. Kwota ta jest uzależniona od liczby osób.
 - Przedłużenie może nastąpić wyłącznie za zgodą obsługi.
- Rezerwacje do 20 osób 615 zł brutto / 1 h. Rezerwacje 21 – 50 osób 1000 zł brutto / 1 h. Rezerwacje powyżej 51 osób 1500 zł brutto / 1 h.
- Podane ceny posiadają już wliczony podatek VAT 8 lub 23 %.



Szyb Maciej
ul. Srebrna 6, 41-819 Zabrze - Maciejów

+48 661 650 200
Karolina Grabowska - Manager Gastronomii
Marcin Świętek - Manager Gastronomii

rezerwacje@szybmaciej.pl
www.szybmaciej.pl
www.facebook.com/SzybMaciejRestauracja/