
BALDI: Reaktywacja

Data publikacji: 1.10.2014 9:30

Powraca większa, bardziej nowoczesna, a z okazji swoich 20. urodzin organizuje u nas konkurs z imprezowymi nagrodami. Restauracja BALDI z Harbutowic koło Skoczowa otwiera swoje drzwi po przeprowadzonej modernizacji i zaprasza na kolację z przyjaciółmi, romantyczną randkę czy obiad rodzinny, oferując także organizację wesel, imprez okolicznościowych i spotkań biznesowych. Sprawdź, co się zmieniło w reaktywowanej restauracji.

Restauracja BALDI powstała w 1994 r. w cudownym otoczeniu zieleni i pięknych górskich krajobrazów Beskidu Śląskiego. To restauracja na co dzień i od święta – można tu wpaść na obiad lub zorganizować huczną imprezę okolicznościową. W ciągu 20 lat swego istnienia, w BALDI odbyły się setki wesel, jubileuszów, studniówek, balów, imprez rodzinnych i firmowych, a także szkoleń, konferencji i spotkań biznesowych. Od samego początku restauracja prowadzona jest przez tych samych właścicieli, którzy niedawno zdecydowali o rozbudowie obiektu:

- Lokal zmienił się w tym roku. Została przebudowana sala i piętro. Obecnie goście mogą skorzystać z dwóch niezależnych od siebie sal. Pojawiły się także trzy nowe pokoje. Teraz BALDI jest gotowa na przyjęcie jeszcze większej ilości gości – mówi Władysław Kieczka, właściciel restauracji. - Restauracja została zmodernizowana zarówno od zewnątrz, jak i od środka. Wnętrza lokalu wyglądają teraz nowocześnie i jeszcze bardziej elegancko. Wymieniliśmy oświetlenie sali i barów. Lokal został powiększony o klatkę schodową i pokoje, zmodernizowana została kuchnia. Zamontowaliśmy też nowoczesną instalację klimatyzacyjno-wentylacyjną. Było dużo pracy, ale efekt widać gołym okiem.

W odrestaurowanym i rozbudowanym lokalu znajdują się obecnie **dwie osobne sale** – dolna mieszcząca nawet 120 osób i górna przewidziana na 60 osób. Większa sala wyposażona została dodatkowo w duży ekran, rzutnik multimedialny i sprzęt nagłaśniający, co przydaje się zarówno podczas przyjęć weselnych, jak i spotkań biznesowych.

Chociaż restauracja uległa przebudowie, nie zmieniło się to, co dotychczas było dobre, czyli kuchnia. O dobry smak i sprawną organizację podczas wszelkiego rodzaju imprez i spotkań nadal dba profesjonalne zaplecze kuchenne i kelnerskie. W restauracji można naprawdę dobrze zjeść, bo nad smakiem czuwają profesjonalni kucharze. Istnieje możliwość skomponowania indywidualnego menu na specjalne życzenie klienta. Nie zawiodą się także ci, którzy pozostaną przy tradycyjnym jadłospisie restauracji. Specjalnością BALDI jest **golonka w sosie cebulowym, półmisek trzech mięs, pierogi** i coś, co spotkamy w bardzo niewielu restauracjach – **tradycyjne wyroby z restauracyjnej wędzarni**. Oprócz kuchni staropolskiej Restauracja oferuje również kulinarne specjały różnych krajów oraz kuchni wegetariańskiej.

Wyśmienitej kuchni BALDI posmakować można także u siebie w domu, gdyż lokal świadczy **usługi cateringowe**. Restauracja przyjmuje zamówienia na pyszne **korytka biesiadne** – najmniejsze polecane jest dla grup 4-6 osobowych, średnie dla 8-10 osób, a największym wykarmić można nawet 17 osób. W ofercie cateringowej znalazły się także różne dania na ciepło i zimno.

BALDI to także **popularny lokal weselny**. Podczas przyjęć weselnych w restauracji BALDI furorę robi **stół BIER SE SOM z regionalnymi wyrobami** (tradycyjne wędzonki, kiełbasa, sery wędzone, pleśniowe, żółte, smalec, ogórki, wiejski chleb), **tradycyjne półmiski wędlin własnego wyrobu czy fontanna alkoholowa i czekoladowa**. W otoczeniu budynku znajduje się **bezpłatny duży parking**, a także **zamknięty plac zabaw dla dzieci**, na którym najmłodszy goście restauracji miło i bezpiecznie spędzają czas, podskakując radośnie **na trampolinie**. Na terenie obiektu znajduje się także pokój dla matki z dzieckiem.

Eleganckie i przestronne wnętrza to nie wszystko. Gości restauracji z pewnością zachwyci piękny i **duży ogród z tarasem**. BALDI dosłownie tonie w zieleni – obiekt otaczają lasy i piękne górskie krajobrazy. Widać stąd góry

Beskidu Śląskiego - Lipowski Groń i Czantorię. W pobliżu znajduje się też staw rybny, a od lokalu prowadzi ścieżka, która łączy się ze ścieżką rowerową wzdłuż wału rzeki Wisły, prowadząc aż do Ustronia i Wisły. Restauracja zlokalizowana jest przy trasie Katowice – Wisła, w bliskiej odległości od zjazdu na drogę ekspresową Cieszyn – Bielsko Biała.

Więcej informacji dotyczących oferty znaleźć można na stronie: restauracja.baldi.net.pl.

Restauracja BALDI już teraz zaprasza wszystkich czytelników portalu OX.PL na andrzejki 29.11.2014 na godzinę 19.00, a także na bal sylwestrowy. Wśród atrakcji sylwestrowej nocy między innymi pokaz sztucznych ogni i fontanna czekolady.

Sylwester - 340,00 za parę.

Andrzejki -170,00 za parę.

Rezerwacje: 792-454-008.

Restauracja BALDI

Harbutowice, Ul. Śląska 23

Skoczów, 43-430

+48 033 858 45 04

Organizacja imprez, catering: 792 454 008

restauracjabaldi@wp.pl

Restauracja otwarta codziennie w godzinach: 12.00-21.00.

Uwaga konkurs!

Z okazji 20-lecia Restauracji BALDI zapraszamy do udziału w konkursie.

Nagrodami są:

Miejsce I – dwuosobowe zaproszenie na imprezę sylwestrową w Restauracji BALDI

Miejsce II, III i IV – podwójne zaproszenie na andrzejki w Restauracji BALDI

Aby wziąć udział w konkursie dokończ zdanie: „W BALDI...”. Wygrywają najbardziej kreatywne propozycje.

Odpowiedź prześlij na adres konkurs@ox.pl do 12 listopada włącznie. W zgłoszeniu, oprócz odpowiedzi podaj: swoje imię i nazwisko, login na portalu OX.PL oraz nr telefonu. Prosimy dopilnować, by zgłoszenie zostało wysłane z adresu mailowego, na który zarejestrowane było konto na portalu.

Uwaga! Zgłoszenia bez loginu na Portalu nie będą brane pod uwagę.

artykuł sponsorowany