
Metamorfoza na 20 urodziny

Data publikacji: 20.10.2014 8:30

Chociaż w tym roku stuknęła jej już 20-stka, prezentuje się coraz korzystniej, a w dodatku rozdaje nagrody. Odnowiona Restauracja Baldi z Harbutowic koło Skoczowa zaprasza wszystkich na obiady, kolacje i imprezy okolicznościowe. Restauracja po reaktywacji jest bardziej nowoczesna i udostępnia jeszcze więcej miejsca do zabawy. Poznaj Baldi po reaktywacji a przy okazji zgarnij zaproszenie na Sylwester lub Andrzejkę!

Restauracja BALDI od 1994 roku towarzyszy mieszkańcom Śląska Cieszyńskiego na co dzień i od święta. Można tu wpaść na randkę, syty obiad przyrządzony przez profesjonalnego kucharza, czy spotkanie ze znajomymi. Restauracja znana jest także z organizacji wszelkiego rodzaju imprez okolicznościowych – od wesel, aż po spotkania biznesowe. W otoczeniu budynku znajduje się piękny ogród z tarasem idealnie komponujący się w krajobrazem zieleni otworzonym przez las i malowniczy widok na Lipowski Groń i Czantorię.

Teraz, dzięki modernizacji budynku, BALDI udostępnia aż dwie przestronne sale. Elegancka i nowoczesna Sala Dolna pomieści około 120 osób, a w stylowej Sali Górnej bawić się może 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.

Niedawno, obiekt został zmodernizowany. Przebudowie uległa sala i piętro. Dzięki zmianom w lokalu powstały dwie odrębne sale oraz trzy nowe pokoje. Wnętrza lokalu są teraz bardziej eleganckie i nowoczesne.

- **Wymieniliśmy oświetlenie sali i barów** – opowiada Władysław Kieczka, właściciel restauracji. - **Lokal został powiększony o klatkę schodową i pokoje, zmodernizowana została kuchnia. Zamontowaliśmy też nowoczesną instalację klimatyzacyjno-wentylacyjną** – wymienia właściciel.

BALDI to lokal godny polecenia także ze względu na tutejszą kuchnię. Profesjonalne zaplecze kuchenne i kelnerskie dba o to, by potrawy były zawsze smaczne, a obsługa – na najwyższym poziomie. 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 specjalności różnych krajów oraz kuchni wegetariańskiej.

Klienci, którzy zechcą zorganizować w BALDI rocznicę, urodziny, chrzciny, wesele czy też konferencję lub inne spotkanie biznesowe mogą skorzystać z możliwości skomponowania własnego menu. Warto dodać, że szczególnie atrakcyjna jest oferta wesel w restauracji BALDI. Symbolem tutejszych przyjęć weselnych jest **stół BIER SE SOM z regionalnymi wyrobami** (tradycyjne wędzonki, kiełbasa, sery wędzone, pleśniowe, żółte, smalec, ogórki, wiejski chleb), a wrażenie na gościach robią także **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**.

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.

Restauracja zlokalizowana jest przy trasie Katowice – Wisła, w bliskiej odległości od zjazdu na drogę ekspresową Cieszyn – Bielsko Białą.

Restauracja BALDI
Harbutowice, Ul. Śląska 23

Skoczów, 34-300

+48 033 858 45 04

restauracjabaldi@wp.pl

Organizacja imprez, catering: 792 454 008

Restauracja otwarta codziennie w godzinach: 12.00-21.00.

Przypominamy o trwającym konkursie!

O konkursie pisaliśmy już tutaj: „[BALDI: Reaktywacja](#)”.

Nagrodami są:

Miejsce I – dwuosobowe zaproszenie na imprezę sylwestrową w Restauracji BALDI

Miejsce II, III i IV – pojedyncze zaproszenie na Andrzejkę w Restauracji BALDI

Aby wziąć udział w konkursie dokończ zdanie: „W BALDI...”.

Wygrywają najbardziej kreatywne propozycje.

Odpowiedź prześlij na adres konkurs@ox.pl do 6 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