



GOŚCINIEC

Zacisze

Menu

Impreza Okolicznościowa



*Najnowocześniejsza
Sala na Kaszubach!*

Serdecznie zapraszamy na zabawę
w „Gościńcu Zacisze” w Chmielnie -
- Nowej Sali bankietowej z francuskimi sufitami,
nowoczesnym oświetleniem i wielkimi,
kryształowymi żyrandolami oraz profesjonalnym
nagłośnieniem równomiernie rozłożonym.
Informujemy również, że jest możliwość
wypożyczenia sprzętu multimedialnego (rzutnik, ekran).

**MENU –Impreza okolicznościowa (urodziny, jubileusz, rocznica) od 50
porcji * w godz.: 19⁰⁰ – 2⁰⁰**

Początek:

- 1) Rosół z kury

Obiad:

- 1) Kurczak gotowany, podawany z ryżem i białym sosem (dodatkowo rodzynki i agrest)
- 2) Mięsa
De Voile – nadzienie masło+pietruszką;
Karkówka zapiekana z cebulką ;
Kurczak pieczony.
Kasztany
- 3) Ziemniaki i sosy
Ziemniaki gotowane z koprem;
Sos ciemny na ciepło
- 4) Surówki
Surówka z kapusty
Surówka z marchwi
Ogórki konserwowe i kiszone.

Ciasta, desery, owoce:

- 1) Kawa i herbata podawane podczas imprezy bez ograniczeń.

Zakąski:

- 1) Sałatka śledziowa
- 2) Półmisek z wędlinami
- 3) Półmisek z warzywami w ćwiartkach
- 4) Wykwintne Rollsy z wędzonym Łososiem
- 5) Sałatka ryżowa na słodko (ryż, kurczak, ananas, rodzynki, itp.)
- 6) Pieczywo
- 7) Masło.



Zakąski:

- 1) Sałatka śledziowa
- 2) Półmisek z wędlinami
- 3) Półmisek z warzywami w ćwiartkach
- 4) Wykwintne Rollsy z wędzonym Łososiem
- 5) Sałatka ryżowa na słodko (ryż, kurczak, ananas, rodzynki, itp.)
- 6) Pieczywo
- 7) Masło.

Kolacja:

- 1) Klopsiki wołowo-wieprzowe z warzywami na ciepło
- 2) Schab drobiowy z pieczarkami zapiekany pod pierzynką serową
- 3) Kapelusz pieczarki nadziewany mięsem wieprzowym
- 4) Sałatka gyros
- 5) Pieczywo
- 6) Masło.

Dodatkowo około godz. 24⁰⁰:

- 1) Barszcz czysty

Łączny koszt imprezy okolicznościowej wynosi 104 zł/os.

W cenie wliczono:

Dekoracja stołu (biały obrus, organza, serwetki, świece, delikatne kwiaty w wazonach,)

W zakresie zamawiającego:

Alkohol, Soki, woda mineralna, owoce

Dla zainteresowanych:

Profesjonalny sprzęt multimedialny (ekran, rzutnik) – 250zł

Serwowanie alkoholu i napoi (schłodzony uprzednio alkohol serwowany jest w kulerach z lodem przed naszego kelnera) – 250zł/jednorazowo

Napoje gazowane i soki niegazowane – 9zł/os

*Ciasta domowej roboty** – 8 zł/os*

Owoce – 5zł/os

Stół z tęczowymi deserami 5 zł/os

Torty domowej roboty – 40zł/kg

Stół wiejski – cena uzależniona od ilości osób oraz ilości wyrobów

*Indyk pieczony z sosem****

*Udziec wieprzowy z sosem****

*Dzik pieczony****

*Węgorz wędzony****

Dzieci do 2 roku bez opłat.

Dzieci 3-5 lat mają 50% zniżki.

*oferta dotyczy imprezy powyżej 50 pełnych porcji. W przypadku mniejszej ilości gości do ceny menu należy doliczyć 10 zł/os.

**w przypadku własnych ciast 3 zł/os (koszt chłodzenia oraz przygotowania do podania wraz z ich serwowaniem)

***cena uwarunkowana aktualną ceną żywca na dany okres, waga zależna od ilości gości.

**** Jednocześnie informujemy, że menu może być przez Państwa dowolnie zmienione, wówczas oferta zostanie ponownie wyceniona.