



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.: 19<sup>00</sup> – 2<sup>00</sup>**

**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. 24<sup>00</sup>:**

- 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.