



GOŚCINIEC

Zacisze

Menu Studniówka

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 – na studniówkę 2018 r

w godz.: 19⁰⁰ – 3⁰⁰

Początek:

- 1) Rosół z kury

Obiad:

- 1) Mięsa

De Voile – nadzienie masło+pietruszką;

Schab drobiowy z pieczarkami zapiekany pod pierzyną serową

Kurczak pieczony

Kasztany - pierś kurczaka faszerowana boczkiem, papryką, cebulką

- 2) Ziemniaki i sosy

Ziemniaki gotowane z koprem;

Sos ciemny

- 3) Surówki

Surówka Colesław

Surówka z marchwi z dodatkami

Ogórki konserwowe i kiszzone.

Desery

- 1) Stół szwedzki z tęczowymi deserami w pucharach

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

Zakąski:

- 1) Wykwintne Rollsy z wędzonym łososiem

- 2) Półmisek z wędlinami;

- 3) Półmisek z warzywami w ćwiartkach;

- 4) Tymbaliki drobiowe z warzywami

- 5) Sałatka różnorodności (brokuł, jajko, słończnik itp.)

- 6) Pieczywo;

- 7) Masło.

Kolacja:

- 1) Klopsiki wołowo-wieprzowe z warzywami na ciepło;

- 2) Kapelusz pieczarki nadziewany mięsem wieprzowym zapiekany z jajkiem

- 3) Koszyczki z ciasta francuskiego z nadzieniem

- 4) Nugetssy

- 5) Frytki

- 6) Corn Dogi z sosami

- 7) Sałatka gyros

- 8) Pieczywo

- 9) Masło



Łączny koszt imprezy okolicznościowej wynosi 120 zł/os.

Ostateczne potwierdzenie ilości Gości – 2 tygodnie przed uroczystością

W cenie wliczono:

Dekoracja stołu (biały obrus, organza, serwetki świece, kwiaty w wazonach, baner komunijny 100/200cm

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 – 9 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***

**Ciasta w cenie 9 zł/os, tort 40 zł/kg, w przypadku własnych 3 zł/os (koszt przygotowania przed podaniem)*

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

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

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

***Serdecznie zapraszamy
Magdalena Drewa
Właściciel***