



GOŚCINIEC

*Zacisze*

*Menu Weselne*



*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).

**Pokój dla Młodej Pary – GRATIS od ZACISZA**

## **MENU WESELNE NA ROK 2017**

**proponujemy:**

*Przywitanie gości lampką wina musującego\*\*\**

### **Początek**

*Kaszubski Rosół z kury ze świeżą, zieloną pietruszką*

### **Obiad**

*Gotowany kurczak z potrawką z ryżu z białym sosem*

*Tradycyjny schab drobiowy zapiekany pod pierzynką pieczarkowo serową*

*Kotlet de Volaille*

*Pieczone bioderko kurczaka faszerowane mięsem mielonym i pieczarkami*

*Zraz wieprzowy nadziewany tradycyjnie na ciemnym sosie*

*Ziemniaki z wody z koperkiem*

*Ziemniaki pieczone w przyprawach i ziołach – na poprawiny*

*Surówka wiosenna*

*Tarte buraczki z cebulką*

*Warzywa na parze pod beszamelem*

*Ogórki kiszone i konserwowe*

*Sosy na ciepło: ciemny i biały*

*Sos na zimno: tzatzyki lub żurawinowy*

### **Ciasta**

*Za dodatkową opłatą ciasta i torty domowej roboty\*\* –*

*Rodzaj i ilość do uzgodnienia*

*Kawa i herbata – podawane podczas całej imprezy bez ograniczeń*

*Tort uroczysty z bitą śmietaną – wjeżdża na wózku z petardą i fanfarami*





## **Zakąski**

*Zestaw delikatnych, wiejskich wędlin*

*Pólmisek z warzywami w ćwiartkach*

*Pstrąg wędzony w towarzystwie z łososiem, podawany na słonych krakersach z dodatkiem sosu czosnkowego*

*Tymbaliki drobiowe z warzywami*

*Sledź z jabłkami, ogórkiem kiszonym i szalotką w sosie majonezowym*

*Pieczyno, Masło*

## **Kolacja**

*Barszcz czerwony czysty*

*Klopsiki z warzywami na ciepło*

*Kapelusz pieczarki nadziewany mięsem mielonym*

*Koszyczki z ciasta francuskiego z kapustą i grzybami*

*Karkówka w otulinie cebulki i żurawiny*

*Salatka różnorodności – brokół, jajko, słonecznik w sosie tzatziki lub салатка grecka z fetą i oliwkami lub салатка z paluszkami krabowymi*

*Pieczyno, Masło*

*Mięsa wymienione w „Obiad” podane na ciepło*

## **W nocy serwujemy zupę do wyboru:**

*Flaczki wołowe i Barszcz czerwony lub*

*Żur staropolski na białej kielbasie i Barszcz czerwony lub*

*Zupa Węgierska i Barszcz czerwony*

## **W cenie menu**

*Obsługa kelnerska*

*Koszt wynajęcia Sali wraz z profesjonalnymi mediami, akustyką i nastrojowym oświetleniem*

*Parking dla wszystkich gości*

*Długie, białe skirtingi/falbany do stołów*

*Delikatny wystrój stołów: biały obrus, wysokie, kryształowe i eleganckie świeczniki, dekoracyjne serwetki, organza, delikatna dekoracja ze*

*świeżych kwiatów*

*Kawa i herbata*





### ***W zakresie zamawiającego***

*Alkohol, Soki i woda mineralna*

*Łączny koszt wynosi 199 zł/os dla wesela na ponad 80 porcji,  
219 zł/os poniżej 80 porcji*

*Poprawiny płatne dodatkowo 20-25zł w godz. 15<sup>00</sup> do 21<sup>00</sup>*

*płatne za ilość osób na weselu do 80 osób 25zł , powyżej 80 osób 20zł.*

*Dzieci do 3 roku bez opłat*

*Dzieci od 4 do 8 roku 50% zniżki*

*Koszt za stół fotografa, kamerzysty i orkiestry – do negocjacji (cena uzależniona od ilości osób na weselu)*

*Ostateczne potwierdzenie ilości Gości – 2 tygodnie przed weselem*

### ***Dodatkowo płatne dla zainteresowanych***

*Sprzęt multimedialny (rzutnik i ekran) – 300zł*

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

*Napoje gazowane (Pepsi, Fanta, Sprite, woda gaz. i soki niegazowane) – 10zł/os*

*Ciasta domowej roboty – 10zł/os*

*Owoce – 5zł/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\**

*Występ baby i dziada – 250 zł*

*Występ kapeli ludowej – 400 zł*

*Profesjonalny drink – bar (w zależności od ilości osób) – 700 - 1000 zł*

*Profesjonalna fontanna czekoladowa – 8 zł/os*

*Stół z tęczowymi deserami w pucharach – 5zł/os*

*a) "Każda rozpoczęta godzina ponad uzgodnioną godzinę trwania uroczystości - 350 zł"*

*b) rezerwację stanowi wpłata zadatku w kwocie 1500 zł, który zostanie zaliczony na poczet wynagrodzenia za całą uroczystość. W przypadku rezygnacji z uroczystości zadatek nie podlega zwrotowi. ani zamiany na inną ofertę.*

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

*\*\*przygotowanie i podanie ciast własnych na paterach, przetrzymanie w chłodni – 3 zł/os*

*\*\*\* koszt przygotowania stołu z szampanów kami wraz z szampanem 250 zł( jednorazowa opłata)*

*Gratis od Zacisza o Pokój dla Pary Młodej*

*Zapraszam - Magdalena Drewa*

*Właściciel*