GOŚCINIEC

Zacisze

Menu
Impreza 18-tka

Serdecznie zapraszamy do Gościńca 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 18-stkę/impreza*

Początek
Kaszubski Rosół ze świeżą, zieloną pietruszką

Obiad
Tradycyjny schab drobiowy zapiekany pod pieczarkami i serem
Kotlet de Volaille
Nugettsy
Ziemniaki z wody z koperkiem
Sosy na ciepło: ciemny
Surówka Colesław
Selerowa Fantazja

Zakąski
Wykwintne Rollsy z wędzonym łososiem
Zestaw delikatnych, wiejskich wędlin
Półmisek z warzywami w ćwiartkach
Pieczywo, Masło
Tymbaliki drobiowo-warzywne

Kolacja
Sałatka gyros
Szarpaniec
Skrzydełka drobiowe na ostro
Podgrzewamy mięso z obiadu
Pieczywo, Masło
W późnych godzinach nocnych serwujemy zupę
Barszcz czerwony czysty

Dodatkowo w cenie
Koszt wynajęcia Sali wraz z mediami
Obsługa kelnerska
Parking dla wszystkich gości

Serdecznie zapraszamy do Gościńca 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).

W zakresie zamawiającego
Alkohol, Soki, Woda mineralna, Owoce

Łączny koszt wynosi 119zł/os

Dodatkowo płatne dla zainteresowanych
Ciasta domowej roboty+kawa – 15zł/os
Stół szwedzki z deserami wystrojony skirtingami/falbanami a w nim: desery różnego rodzaju podane w małych i dużych pucharkach, kawa w termosach, herbata w kopertkach, cytryna, cukier, śmietanka
Powyżej 50os → 6zł, poniżej 50os → 7zł
Napoje gazowane + soki niegazowane 13zł/os
Sprzęt multimedialny (rzutnik i ekran) – 250zł
Serwowanie alkoholu i napojów (schłodzony uprzednio alkohol serwowany jest w kulerach z lodem przez nasze kelnerki) – 250zł/jednorazowo
Owoce – 8zł/os
Torty domowej roboty – 50zł/kg
Stół wiejski – cena uzależniona od ilości osób oraz ilościi gatunku wyrobów
*Indyk pieczony z sosem ***
*Udziec wieprzowy z sosem ***
*Dzik pieczony ***
*Ryby wędzone: Węgorz,Pstrąg,Łosoś...***

Oferta dotyczy imprezy w godzinach od 19:00 do 2:00

**cena obowiązuje dla powyżej 50 porcji – w przypadku mniejszej ilości Gości należy doliczyć 10zł/os do podstawowego menu*
**istnieje możliwość modyfikacji menu, wówczas oferta zostanie ponownie wyceniona.*
**w przypadku własnych ciast doliczona zostanie kwota 4zł/ os za przygotowanie i serwowanie, jak również przetrzymanie w chłodni.*
*** cena uwarunkowana ceną żywca na dany okres, waga zależna od ilości gości*

Serdecznie zapraszamy
Magdalena Drewa Właściciel

**W przypadku zmiany stawek podatkowych, wzrostu cen rynkowych na poszczególne grupy produktów, wynagrodzeń pracowniczych, mających wpływ na koszt świadczonych usług Wykonawca zastrzega sobie prawo do podwyżki ceny menu minimalnie o wskaźnik waloryzacji ogłoszony przez GUS o czym powiadamia przed upływem 2 miesięcy od wyznaczonej daty przyjęcia weselnego konkretnych Zamawiających pisemnie lub telefonicznie. W przypadku podwyższenia cen menu ponad wskaźnik waloryzacji ogłoszony przez GUS Zamawiający ma prawo odstąpienia od umowy lub wyrazić zgodę na zmianę ceny w terminie 3 dni.*