



GOŚCINIEC

*Zacisze*

*Menu  
Imprezy rodzinne*



# 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**

**Impreza okolicznościowa (urodziny lub jubileusz):  
od 50 porcji\* w godz. 19:00 - 2:00**

### **Początek**

Rosół z kury

### **Obiad**

Kurczak gotowany, podawany z ryżem i białym sosem (dodatkowo rodzynki i agrest)

### **Mięsa**

De Voile – nadzienie masło+pietruszką;

Karkówka zapiekana z cebulką ;

Zawijaniec faszerowany mięsem mielonym

Kasztany

### **Ziemniaki i sosy**

Ziemniaki gotowane z koprem;

Sos ciemny na ciepło

### **Surówki**

Surówka z kapusty

Surówka z marchwi

Ogórki konserwowe i kiszzone.

### **Ciasta, desery, owoce:**

### **Zakąski:**

Sałatka śledziowa

Półmisek z wędlinami

Półmisek z warzywami w ćwiartkach

Wykwintne Rollsy z wędzonym Łososiem

Sałatka ryżowa na słodko (ryż, kurczak, ananas, rodzynki, itp.)

Pieczyno

Masło



### **Kolacja:**

Klopsiki wołowo-wieprzowe z warzywami na ciepło  
Schab drobiowy z pieczarkami zapiekany pod pierzynką serową  
Kapelusz pieczarki nadziewany mięsem wieprzowym  
Sałatka gyros  
Pieczywo  
Masło

### **Dodatkowo około godz. 24:00:**

Barszcz czysty

### **Łączny koszt imprezy okolicznościowej wynosi .../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 – 13zł/os

Ciasta domowej roboty+ kawa \*\* – 15zł/os

Owoce – 8zł/os

Stólszwedzki z nietypowymi i eleganckimi deserami >40 porcji 6 zł/os <40 porcji 7zł/os

Torty domowej roboty – 50zł/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 4zł/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

**Serdecznie zapraszamy  
Magdalena Drewna 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