



GOŚCINIEC

Zacisze

*Menu
Imprezy rodzinne*

Serdecznie zapraszamy do Gościńca Zacisze w Chmielnie

Eleganckiej Sali bankietowej z bajecznym oświetleniem. Rozkoszuj się widokiem spacerując po naszym wielkim ogrodzie z dala od zgiełku miast. Sala przeznaczona dla uroczystości tanecznych do 110 gości. Stworzymy dla Was ten wyjątkowy dzień, aby na zawsze został w Waszej pamięci. Pomagamy celebrować najważniejsze wydarzenia w waszym życiu już od 2007 roku. Możesz liczyć na nasz profesjonalizm, pasję i ciężką pracę, która przyniesie niezapomniane efekty.
Dzwoń i zarezerwuj swoje marzenia.

MENU PRZYJĘCIA OKOLICZŃCOWEGO

Przyjęcie okolicznościowe (urodziny lub jubileusz): od 50 porcji* w godz.

19:00-2:00

zapewniamy 350 gramów mięsa na osobę

Początek

Rosół z kury, marchewką i świeżą, zieloną pietruszką

Na obiad

Gotowany kurczak w potrawce z ryżem, białym sosem, rodzynkami i agrestem

Kotlet de Volaille

Karkówkaduszona w winiepodana na kaszottoz grzybami otulona zielonym szczypiorkiem

Zawijaniec faszerowany mięsem mielonym

Kasztany - pierś z kurczaka nadziewana boczkiem, papryką i ceulką

Tradycyjne ziemniaki z wody z koperkiem

Surówka Ciesław

Selerowa fantazja lub karotka

Sosy na ciepło: ciemny i biały

Po obiedzie tradycyjnie serwujemy

Ciasta i torty domowej roboty – rodzaj i ilość do uzgodnienia (lub własne**)

Kawa i herbata – podawane podczas całej imprezy bez ograniczeń

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

Zakąski

Śledź marynowany z creme fraiche w oliwkowej kąpieli

Wykwintne Rolls z wędzonym łososiem lub z szynką

Deska wiejskich Wędlin

Tymbaliki drobiowe z warzywami

Salatka z tuńczyka z makaronem sojowym, kaparami i papryką lub

Salatka Różnorodności: brokuł z ogórkiem, jajkiem, pomidorem oraz słonecznikiem

Pieczyno, masło

Kolacja

Klopsiki wołowo-wieprzowe z warzywami w gorącej osłonie lub
Zapiekanka makaronowa z kielbasą, papryką i serem
Pierś z kurczaka supremefaszerowana chorizo i rukolą podane na barwnym puree lub
schab drobiowy z pieczarkami zapiekany pod pierzynką serową
Kapelusz pieczarki nadziewany mięsem wieprzowym
Sałatka Gyros lub Sałatka Grecka z fetą i oliwkami
Pieczywo, masło

W porze nocnej serwujemy zupę barszcz

199zł/os wynosi łączna wartość menu przyjęcia okolicznościowego
Dzieci do 2 roku bez opłat – siedzące na kolanach rodzica
Dzieci od 3 do 6 roku 50% zniżki

W zakresie zamawiającego

Alkohol, soki, woda mineralna z cytryną/miętą, owoce

Dodatkowo płatne dla zainteresowanych

Sprzęt multimedialny (rzutnik i ekran) – 200zł

Napoje gazowane (Pepsi, Fanta, Sprite, woda gaz. i soki niegazowane) – 15zł/os

Torty domowej roboty – 65zł/kg

Ciasta domowej roboty + kawa – 20zł/os

Stół z tęczowymi deserami w pucharach: powyżej 50 os, – 9zł/os, poniżej 50os – 10zł/os
lub monoporcje deserowe 14 – 25zł/os

Owoce – 10zł/os

Deski wędlin lub wiejski stół w nowoczesnym wydaniu – cena uzależniona od ilości osób
oraz ilości i rodzaju wyrobów

Atrakcje kulinarne (dzik, indyk, struś, schab korona, udziec pieczony z nogą z sosami,
węgorz wędzony) wraz z serwowaniem przez Szefa kuchni***

Ponadto:

Serwowanie Państwa alkoholu (schłodzenie i serwowanie go w kulerach z lodem przez
naszą obsługę) – 250zł/jednorazowa opłata (nie naliczamy opłaty korkowej)

Najczęściej domawiane potrawy poza menu – dodatkowo płatne

Mini burgery w wersji mięsnej lub wegetariańskiej

Nagetssy z frytkami+sos

Pstrąg tęczy zatopiony w galarecie

Zraz wołowy/wieprzowy w sosie własnym

Dorsz otulony szynką szwarcwaldzką i szalwią podany z puree z selera i szpinaku

Zupa chrzanowa z kurkami, marchewką i cieciorą oraz z mlekiem kokosowym

Krem z pieczonej marchewki i soczewicy z fetą i selerem naciowym

Krem z buraka z kozim serem i orzechami

Flaczki wołowe z marchewką i selerem

Żur staropolski na białej kielbasie i maślanie

W cenie wliczono:

Parking dla wszystkich gości

Obsługa kelnerska

Koszt wynajęcia sali wraz z profesjonalnymi mediami, akustyką i nastrojowym oświetleniem

Długie, białe skirtingi/falbany do stołów

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

***oferta dotyczy imprezy powyżej 50 pełnych porcji. W przypadku mniejszej ilości gości do ceny menu należy doliczyć 13zł/os.**

****przygotowanie i podanie na paterkach własnych ciast -5zł/os**

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

******Jednocześnie informujemy, że potrawy z menu mogą być przez Państwa zamienione na inne.**

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 o wskaźnik waloryzacji ogłoszony przez GUS.

Niniejsza oferta nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu przepisów prawa cywilnego. Ma charakter informacyjny.