



GOŚCINIEC

Zacisze

Menu Chrzcin

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 120 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. Możecie liczyć na nasz profesjonalizm, pasję i ciężką pracę, która przyniesie niezapomniane efekty. Dzwon i zarezerwuj swoje marzenia.

MENU PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWEGO

Przyjęcie okolicznościowe (Chrzcziny lub urodziny): min.25 pełnych porcji

Czas trwania uroczystości ok. 5 godz.

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

Mięsa

Kotlet de Volaille

Karkówka duszona w winie podana na kaszotto z grzybami otulona zielonym szczypiorkiem

Zawijaniec faszerowany mięsem mielonym

Kasztany-pierś z kurczaka nadziewana boczkiem, papryką i cebulką

Tradycyjne ziemniaki z wody z koperkiem

Surówka Coseław

Selerowa fantazja lub karotka

Sosy na ciepło: ciemny i biały

Po obiedzie tradycyjnie

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**

Kolacja

Barszcz czysty

Pierś z kurczaka supreme faszerowana chorizo i rukolą podane na barwnym puree lub schab drobiowy z pieczarkami zapiekany pod pierzynką serową

Kapelusz pieczarki nadziewany mięsem wieprzowym

Koszyczki z ciasta francuskiego z kapustą i grzybami

Pieczone Ziemniaki Baby Lou nadziewane szynką i serem

Salatka Tuńczykowa Poezja lub

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

Salatka Gyros lub Salatka Cezar z kurczakiem

155 zł/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

Dla zainteresowanych - za dopłatą do wyboru:

Napoje (m.in. Pepsi/Cola, 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 40os – 8zł/os, poniżej 40os – 9zł/os

Monoporcje deserowe 14zł – 25zł

Owoce – 10zł/os

Ponadto:

Serwowanie Państwa alkoholu (schłodzenie i serwowanie go w kulerach z lodem przez naszą obsługę) – 150zł/jednorazowa opłata (nie naliczamy opłaty korkowej)

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***

Sprzęt multimedialny (rzutnik i ekran) – 200zł dla chętnych

Najczęściej domawiane potrawy poza menu – dodatkowo płatne

Mini burgery w wersji mięsnej lub wegetariańskiej

Nagetssy z frytkami+sos

Pstrąg tęczowy 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 kiełbasie 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 25 pełnych porcji. W przypadku mniejszej ilości gości serwujemy potrawy dla 25 porcji i odpłatność za 25 porcji.*

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

****cena uwarunkowana aktualną ceną żywca 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.