



ZACISZE
RESORT KASZUBY

Menu Komunijne

Witamy w Kaszuby Resort Zacisze w Chmielnie

Zapraszamy do eleganckiej sali bankietowej, gdzie nowoczesne, bajeczne oświetlenie spotyka się z kojącą naturą.
Odpocznij od zgiełku miasta i rozkoszuj się widokiem podczas spaceru po naszym rozległym ogrodzie.

Specjalizujemy się w organizacji przyjęć tanecznych do 120 osób. Od 2007 roku z pasją pomagamy celebrować najważniejsze momenty Waszego życia. Nasz profesjonalizm i pełne zaangażowanie to gwarancja, że ten wyjątkowy dzień na zawsze pozostanie w Waszej pamięci.

Spełnij swoje marzenia – zapraszamy do rezerwacji.

MENU PRZYJĘCIA KOMUNIJNE - od 25 osób **zapewniamy 400 gramów mięsa na osobę**

Początek

Królewski rosół z Angel Hair, marchewką i świeżą, zieloną pietruszką

Na obiad

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

Mięsa

Kotlet de Volaille

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

Zawijaniec faszerowany mięsem mielonym

Zraz wołowy/wieprzowy nadziewany tradycyjnie na ciemnym sosie

Kasztany - pierś z kurczaka nadziewana boczkiem, papryką i cebulką

Tradycyjne ziemniaki z wody z koperkiem

Surówka Ciesław

Karotka

Warzywa na parze pod beszamelem

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

Pstrąg tęczy zatopiony w galarecie

Deska Wiejskich Wędlin

Tymbaliki drobiowe z warzywami

Rollsy z aromatycznym kurczakiem, świeżymi warzywami i ziołowym kremem

Pasta z papryki i ciecierzycy z rukolą, oliwkami i szarpanym kurczakiem

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

lub Salatka gruszkowa z serem feta, owocem granatu i dipem winegre

Pieczywo, masło

Kolacja

Pstrąg wędzony z wiejskiej wędzarni

Łosoś marynowany podany na galletas z dodatkiem salsy czosnkowej

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

Klopsiki wołowo-wieprzowe z warzywami w gorącej osłonie

oraz słonecznikiem, pod pierzynką warzywno-serową

(mięsa wymienione na „obiad „ podane na ciepło)

Salatka Grecka z fetą i oliwkami lub Gyros

Pieczywo, masło

265 zł/os. wynosi łączna wartość menu Przyjęcia Komuniijnego.

Wartość tego menu po rezygnacji z zakąsek wynosi 245 zł/os.

Dzieci do 2 roku bez opłat – siedzące na kolanach rodzica

Dzieci od 3 do 5 roku 50% zniżki

W zakresie zamawiającego

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

Dodatkowo płatne dla zainteresowanych:

Napoje gazowane (Pepsi, Fanta, Sprite, woda gaz. i soki niegazowane) – 18zł/os.

Torty domowej roboty – 65zł/kg

Ciasta domowej roboty + kawa – 20zł/os.

Stół z tęczowymi deserami w pucharach: powyżej 30 os. – 10 zł/os, poniżej 12zł/os.

lub monoporcje deserowe w cenie 16 – 25zł/os. (cena uzależniona od ilości gości)

Owoce – 10zł/os.

Wiejski stół – 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

Najczęściej domawiane potrawy poza menu – dodatkowo płatne:

Mini burgery w wersji mięsnej lub wegetariańskiej

Nagetssy z frytkami +sos

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

Żur staropolski na białej kielbasie i maślanie

W cenie wliczono:

Delikatna dekoracja ze świeżych kwiatów

Baner komunijny o długości 2m

Uroczysta świeca przy pierwszo komunikancie

Białe obrusy, dekoracyjne serwetki i organza,

Długie, białe skirtingi/falbany do stołów

Obsługa kelnerska

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

Parking dla wszystkich gości

*przygotowanie i podanie na paterkach własnych ciast – 8zł/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.