



ZACISZE

RESORT KASZUBY

Menu Chrzcin

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 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

lub Salatka Gyros lub Salatka Cezar z kurczakiem

169 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) – 18zł/os.

Torty domowej roboty – 65zł/kg

Ciasta domowej roboty + kawa – 20zł/os.

Stół z tęczowymi deserami w pucharach: powyżej 40 os. – 10zł/os., poniżej 40 os. – 12zł/os.
lub monoporcje deserowe w cenie 16 – 25zł/os. (cena uzależniona od ilości gości)

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 szatwią 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 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 – 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.