



ZACISZE
RESORT KASZUBY

Menu Studniówka

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 STUDNIÓWKI

Przyjęcie okolicznościowe od 50 porcji* w godz. 19:00-2:00

Początek

Rosół z kury, marchewką i świeżą, zieloną pietruszką

Obiad

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

Mięsa

Kotlet de Volaille nadziany masłem i 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 kiszone

Po obiedzie tradycyjnie serwujemy ciasta, desery i owoce

Zakąski

Salatka śledziowa

Półmisek z wędlinami

Półmisek z warzywami w ćwiartkach

Wykwintne rollsy z wędzonym łososiem

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

Pieczyno i masło

Kolacja

Klopsiki wołowo-wieprzowe z warzywami na ciepło

Schab drobiowy z pieczarkami zapiekany pod pierzynką serową

Kapelusz pieczarki nadziewany mięsem wieprzowym

Salatka gyros

Pieczyno i masło

Dodatkowo koło godz. 24:00 serwujemy zupę barszcz

Łączny koszt imprezy okolicznościowej wynosi .../os.

**W cenę wliczono dekoracje stołów
(biały obrus, organza, serwetki, świece, delikatne kwiaty w wazonach)**

W zakresie zamawiającego
Alkohol, Soki, woda mineralna, owoce

Dodatkowo płatne dla zainteresowanych

Sprzęt multimedialny (rzutnik i ekran) – 250zł

Napoje gazowane i soki niegazowane – 18zł/os.

Torty domowej roboty – 65zł/kg

Ciasta domowej roboty + kawa – 20zł/os.

Owoce – 10zł/os.

Stół z tęczowymi deserami w pucharach: powyżej 50os. – 10zł/os, poniżej 50os. – 12zł/os.
lub monoporcje deserowe w cenie 16 – 25zł/os. (cena uzależniona od ilości gości)

Stół wiejski – cena uzależniona od ilości osób oraz ilości wyrobów

Indyk pieczony z sosem***

Udziec wieprzowy z sosem***

Dzik pieczony***

Węgorz wędzony***

Ponadto:

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

*oferta dotyczy imprezy powyżej 50 pełnych porcji. W przypadku mniejszej ilości gości do ceny menu należy doliczyć 15zł/os.

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