

## OFERTA PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWEGO CZ.1/2

### OFERTA W SKRÓCIE:

<b>Koszt organizacji przyjęcia okolicznościowego:</b>	<b>do uzgodnienia</b>
<b>Dzieci między 3. a 13. rokiem życia:</b>	<b>50% powyższych cen</b>
<b>Dzieci do 3. roku życia:</b>	<b>bezpłatnie</b>

### W cenie podstawowej:

- 1. Dania gorące: 3**
- 2. Zimne przekąski: 8**
- 3. Owoce**
- 4. Ciasta**
- 5. Napoje zimne: bez limitu**
- 6. Napoje gorące: bez limitu**
- 7. Klimatyzowana sala na 200 osób**
- 8. Parking dla wszystkich gości**
- 9. Ogród z drewnianą altaną na 60 osób, miejscem na grilla oraz placem zabaw dla dzieci**

## OFERTA PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWEGO CZ.2/2

### OFERTA W ROZWINIĘCIU:

#### Dla dzieci:

- Zupa pomidorowa z makaronem / Rosół tradycyjny z makaronem
- Chrupiące filety z kurczaka z frytkami, surówka z marchewki, ketchup
- Kotlet z indyka w chrupiącej panierce, frytki, mizeria, ketchup

#### Dla dorosłych:

#### **DANIA GORĄCE – Wybieramy 3 dania gorące**

1. Krem szparagowy z kulkami cielęcymi / Rosół na bazancie z kołdunami / Rosół tradycyjny z makaronem / Zupa borowikowa z łazankami / Krem botwinowo-kalafiorowy z płatkami indyka / Flaki staropolskie (2 zupy do wyboru)

1. - Polędwiczka wieprzowa faszerowana serem i marynowanymi pomidorami z sosem tymiarkowo-winnym z ziemniakami z wody z koprem i młodą kapustą podawaną w warzywku.

- Filet z kurczaka z kostką i rumianą skórką nadziewany musem paprykowo-pieczarkowym w aromatycznym sosie śmietanowo-rozmarynowym, z kluskami francuskimi i fasolką szparagową zapiekaną parmezanem.

- Schab pieczony z kostką faszerowany podgrzybkami w sosie szafranowym, z zapiekanką ziemniaczaną i bukietem warzyw z wody z masłem ziołowym. (1 danie z dodatkami do wyboru)

3. - Kaczka luzowana pieczona w pomarańczach z konfiturą żurawinową, talarki ziemniaczane zapiekane z ziołami i czosnkiem, buraczki zasmażane z gruszką / Filet z łosia pieczony w pikantnej panierce w ziołowym sosie i ryżem jaśminowym z warzywami i bukietem sałat/ Cielęcina pieczona z sosem ćwikłowo-lubczykowym podawana z kopytkami i warzywami grillowanymi.

#### **Dania specjalne za dopłatą:**

-Deska szlachecka: Udziec wieprzowy pieczony, żeberka pieczone, mini golonka bez kości, zrazy wołowe, pyzy z mięsem, ziemniaki opiekane, kasza gryczana, kapusta zasmażana, surówka wiejska – na 50 os., za dopłatą przy rezygnacji z 1 dania gorącego (płonące danie serwowane na salę w obecności gości) – ... zł.

-Udziec wieprzowy pieczony w całości z ziemniakami po polsku i surówka wiejską – na 30os. dopłata przy rezygnacji z I dania gorącego (płonące serwowane na sali w obecności gości)–...zł

-Bukiet z grilla (karkówka tradycyjna w zalewie ziołowej, żeberka pikantne, feta grillowana z pomidorami suszonymi, szaszłyk z indyka, kaszanka staropolska z cebulą, kielbasa wiejska, kurczak faszerowany żółtym serem, pstrąg z pieczarkami, filet z łosia w marynacie imbirowo – cytrynowej, warzywa grillowane.

Dodatki do grilla (zestaw sałat w sosie winegret, sałatka szlachecka, ziemniaczana, zestawy pikli i świeżych warzyw, Ziemniaki pieczone w mundurkach, sos pomidorowy – pikantny, sos czosnkowy, sos jogurtowo – ziołowy, sos musztardowy, chrzan, ćwikła, pieczywo mieszane) – Za dopłatą przy rezygnacji z 1 dania ciepłego – ...zł

-Torty: śmietanowy z wiśniami/ truskawkami/ orzechami/żubrówkowo – wiśniowy z serkiem mascarpone – ...zł/kg. Kształty: Księga / Hostia / podkowa / płaski

Napis na tortcie: ....., dekoracja .....

Zdjęcie dziecka – dopłata ...zł

Serwowanie tortu klienta – ... zł

**PRZEKASKI ZIMNE - Do wyboru 8 zimnych przekąsek**

1. Półmisek wędlin wiejskich (kaszanka, salceson biały, salceson czarny ozorkowy, kiełbasa pieprzowa, kiełbasa czosnkowa, kiełbasa obsuszana, pasztet wieprzowy),
2. Półmisek wędlin tradycyjnych (szynka wędzona parzona, schab wędzony obsuszany, boczek wędzony parzony, karkówka pieczona, schab pieczony ze śliwką, schab pieczony z morelą, salami, kabanos, kiełbasa domowa),
3. Śledź w trzech odsłonach (cebula, sos śmietanowy, sos pomidorowy) / Śledź w oleju z cebulą / Śledź marynowany z żółtym serem i pieprzem trójkolorowym / Roladki śledziowe marynowane z szalotką.
4. Różyczki z łososia wędzonego na zimno podawane na placuszkach z cukinii skropione kwaśną śmietaną / Łosoś na musie chrzanowym / Rurki z łososia z serkiem szczypiorkowo-cytrynowym
5. Galarety mięsne: Indyk pieczony w miodzie i malinach / Roladka drobiowa z pikantnymi warzywami / Schab po warszawsku / Nóżki wieprzowe / Szparagi zawijane w szynkę z komina na sałatce jarzynowej.
6. Galarety rybne: Sandacz z sosem tatarskim / Pstrąg w galarecie układany w całość / Łosoś w galarecie / Szczupak faszzerowany w galarecie.
7. Sałatki: Sałatka ze świeżych warzyw, łososia wędzonego, jajek z dresingiem bazyliowo-limonkowym / Sałatka z brokuł z pieczoną szynką i rodzynkami w sosie jogurtowo-migdałowym / Sałatka pikantna z wołowiną i warzywami marynowanymi / Sałatka cesarska (zestaw sałat, kurczak grillowany, sos czosnkowy, płatki parmezanu), / Sałatka z mini mozzarelli i pomidorków z bukietem warzyw oprószone pestkami słonecznika / Sałatka z tropików w asyście wędzonego indyka z owocami / Z kurczaka z rusztu, sałaty lodowej i borówek w sosie miodowo-musztardowym / Jarzynowa tradycyjna / Grecka / Sałatka arabska z makaronu arabskiego, kurczaka i pieczarek / Szopska.
8. Jaja faszzerowane mix: jaja w majonezie, jaja z kawiozem, jaja z farszami (pieczarkowy, koperkowy, szynkowy) / Gniazdko przepiórcze w sosie rozmarynowym.
9. Połędwiczki z musem chrzanowo-pietruszkowym / Karkówka pieczona z musem ówlikowo-miętowym Pasztet z sarny na galaretkę buraczanej z musem chrzanowym / Talerz przekąsek z dziczyzny (szynka z dzika, comber z sarny, pasztet z zająca, kiełbasa z jelenia) / Roladki paprykowo-serowe z dipem ogórkowo-jogurtowym/ Tortilla z serem ricotta i indykiem grillowany / Roladki z cukinii z serem i marynowanymi pomidorkami / Deska serów (brie, rokoł, camembert, ser żółty z dziurami, 2 sery smakowe) / Ruloniki z gęsiną z warzywami i sosem brunatnym / Pikantna wołowina ze świeżym ogórkiem
10. Tatar tradycyjny serwowany / Carpaccio z połędwicy wołowej

**W standardzie:**

11. Przystawki: warzywa świeże, konserwowe, sos tatarski, chrzan, ówlika, pieczywo mieszane, masła smakowe.
12. Owoce filetowane: na stołach
13. Napoje: Coca cola, woda gazowana, niegazowana z miętą i cytryną, sok jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy, kawa, herbata na stole szwedzkim oraz roznoszone do stołów na życzenie gości.
14. Możliwość podania napojów w butelkach szklanych 0,2l – dopłata ...zł/osoba
15. Zestaw ciast: na stołach

Dodatkowo:

16. Alkohol - .....

**Desery:**

1. Stół deserowy: fontanna czekoladowa, owoce żelowane, desery w pucharkach ...zł na 50 osób
2. Kolorowe desery w pucharkach - ...zł/porcja
3. Lody z owocami i bitą śmietaną – ...zł/porcja
4. Lody z gorącymi malinami – ...zł/porcja
5. Gruszka na ciepło z bakaliami w sosie toffi – ...zł/porcja

6. Oryginalny podlaski sękacz – ...zł
7. Owoce żelowane wyeksponowane na lustrze – ...zł na 50 osób
8. Fontanna czekoladowa z owocami - ...zł na 50 osób

**DODATKOWE ATRAKCJE:**

1. Stół wiejski: kielbasy, kaszanki, salcesony, pasztety, bigos, chleb wiejski, smalec w trzech smakach, ogórki kiszone, bimber 2l - (...zł na 50 osób) stół wiejski można wzbogacać: udziec wieprzowy ...zł, prosie w całości ...zł
2. Stół myśliwski: udziec z dzika, kielbasy z sarny i dzika, paszтет z zająca, bażant w pierzu, comber z sarny, szynka z jelenia, grzyby marynowane, żurawina, galaretka z bażanta (...zł na 50os)
3. Stół śródziemnomorski: ośmiornica, raki, małże, kalmary, krewetki, kraby, łosoś marynowany (od 1 ...zł na 50 osób)
4. Stół sushi – ...zł/50osób
5. Stół grecki: krem z ikry dorsza, jogurt grecki, ostra pasta serowa, mus z bakłażanów, sałatka z owoców morza, liście winogron z mięsem i ziołami, panierowany kozie ser, koktajl z krewetek, mięsne kuleczki z czosnkiem, ośmiornica w oliwie i occie winnym, marynowana papryka z serem feta, wybór oliwek, pita - ...zł/50osób
6. Deska wędlin prosto z wędzarni –... zł na 50 osób
7. Deska dzikiego ptactwa – ...zł/50osób
8. Ryba w całości (jesiotr, łosoś, sum) – ok. 3-4kg – ...zł/sztuka
9. Kosz ryb prosto z wędzarni – ...zł/50 os
10. Indyk w całości – ...zł
11. Bażant w pierzu (...zł/szt.)
12. Prosię pieczone w całości z kaszą gryczaną i surówką wiejską (...zł)
13. Dzik pieczony z kaszą gryczaną i sosem kurkowym (...zł/30 os)
14. Udziec wieprzowy pieczony w całości z ziemniakami po polsku i bukietem warzyw (...zł/szt.- 1szt./30 osób)
15. Piwo beczkowe (30l-...zł)
16. Wino beczkowe (3l-...zł.)
17. Dekoracja kwiatami – kolor....., rodzaj .....

SALA BANKIETOWA  
GR-AND

