

ZACISZE
RESORT KASZUBY

Menu

KOMUNIJNE

+48 506-062-258

WWW.KASZUBYZACISZE.PL

INFO@KASZUBYZACISZE.PL

[FB/ZACISZECHMIELNO.PL](https://www.facebook.com/ZACISZECHMIELNO.PL)

UL. GARNCARSKA 36

83-333 CHMIELNO

KASZUBY



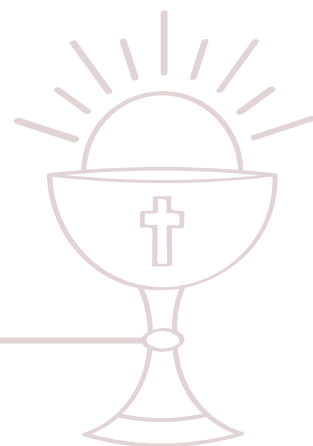
WITAMY W KASZUBY RESORT ZACISZE W CHMIELNIE

Zapraszamy do eleganckiej sali bankietowej, gdzie nowoczesne,
bajeczne oświetlenie spotyka się z kojącą naturą.
Odkryjcie uroki naszego ogrodu i pozwólcie sobie na
moment relaksu w bliskości natury.

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.

Spełnijcie swoje marzenia – zapraszamy do rezerwacji.

MENU PRZYJĘCIA KOMUNIJNEGO




Przyjęcie organizowane jest dla minimum 25 osób.

W ramach menu zapewniamy 400 g mięsa na osobę.

Oferujemy kompleksową oprawę gastronomiczną przyjęcia, obejmującą
zupę na powitanie, obiad, wybór mięs i dodatków, słodki poczęstunek z
tortem oraz kolację.

Na życzenie istnieje możliwość rozszerzenia menu o dodatkowe propozycje
dostępne za dopłatą.





ZACISZE
RESORT KASZUBY

NA POCZĄTEK PROPONUJEMY

Rosół z kury z marchewką i świeżą zieloną pietruszką

O B I A D

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

D A N I A G Ł Ó W N E

Kotlet de Volaille

Pierś z kurczaka supreme faszerowana chorizo i rukolą, podana na purée z dyni
lub

Schab drobiowy z pieczarkami zapiekany pod pierzynką serową

Zawijaniec faszerowany mięsem mielonym

Zraz wołowy/lub wieprzowy nadziewany tradycyjnie, podany na ciemnym sosie

Kasztany – pierś z kurczaka nadziewana boczkiem, papryką i cebulką

D O D A T K I

Tradycyjne ziemniaki z wody z koperkiem

Surówka Colesław

Surówka karotka

Warzywa na ciepło pod beszamelem

Sosy na ciepło: biały i ciemny



ZACISZE
RESORT KASZUBY

S Ł O D K I P O C Z Ę S T U N E K P O O B I E D Z I E

Ciasta i torty domowej roboty – rodzaj i ilość do uzgodnienia (lub własne*)

Kawa i herbata – serwowane bez ograniczeń przez cały czas trwania przyjęcia

Uroczysty tort z bitą śmietaną – podawany z racą, na wózku

Z A K A Ś K I

Pstrąg tęczy 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

Sałatka różnorodności: brokuł, ogórek, jajko, pomidor oraz słońceznik
lub

Sałatka gruszkowa z serem feta, owocem granatu i dipem vinaigrette

Pieczywo, masło

K O L A C J A

Pstrąg wędzony z wiejskiej wędzarni

Łosoś marynowany, podany na galletas z dodatkiem salsy czosnkowej

Karkówka duszona w winie, podana na kaszotto z grzybami i zielonym szczypiorkiem

Klopsiki wołowo-wieprzowe z warzywami, pod pierzynką warzywno-serową

Mięsa wymienione w części „OBIAD” podawane na ciepło

Sałatka grecka z fetą i oliwkami lub sałatka gyros

Pieczywo, masło

JEDNOCZEŚNIE INFORMUJEMY, ŻE ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ ZAMIANY
POTRAW UJĘTYCH W MENU NA INNE WYBRANE PROPOZYCJE.
W TAKIM PRZYPADKU OFERTA ZOSTANIE SKALKULOWANA
INDYWIDUALNIE I PRZEDSTAWIONA W NOWEJ WYCENIE.



CENA PRZYJĘCIA

Łączna cena menu przyjęcia komunijnego wynosi 265 zł / os.

Wariant menu bez zakąsek dostępny jest w cenie 245 zł / os.

Dzieci do 2. roku życia – bez opłat (dziecko siedzące na kolanach rodzica)

Dzieci od 3. do 5. roku życia – 50% zniżki

W CENIE MENU ZAPEWNIAMY

Wynajem sali wraz z profesjonalnym nagłośnieniem, akustyką i

nastrojowym oświetleniem oraz pełną obsługę kelnerską

Delikatną dekorację ze świeżych kwiatów

Baner komunijny o długości 2 m

Uroczystą świecę przy Pierwszokomuniście

Długie, białe skirtingi/falbany dekoracyjne do stołów

Delikatny wystrój stołów: białe obrusy, eleganckie serwetki oraz dekoracje z organzy

Parking dla wszystkich gości

W ZAKRESIE ZAMAWIAJĄCEGO

Alkohol

Napoje niegazowane, woda mineralna z cytryną/miętą, owoce



ZACISZE
RESORT KASZUBY

DODATKOWO PŁATNE OPCJE DLA ZAINTERESOWANYCH

Sprzęt multimedialny (rzutnik i ekran) – 200 zł

Deski wędlin lub wiejski stół w nowoczesnym wydaniu – cena ustalana indywidualnie,
w zależności od liczby gości oraz ilości i rodzaju wyrobów.

Atrakcje kulinarne wraz z serwowaniem przez Szefa Kuchni
(dzik, indyk, struś, schab korona, udziec pieczony z kością serwowany z sosami,
węgorz wędzony**)

NAPOJE ZIMNE:

m.in. Pepsi, Coca-Cola, Fanta, Sprite, woda gazowana oraz
soki niegazowane – 18 zł / os.

OWOCE:

owoce świeże – 10 zł / os.

WYPIEKI I SŁODKI POCZĘSTUNEK:

torty domowej roboty – 65 zł / kg

ciasta domowej roboty wraz z kawą – 20 zł / os.

stół z tęczowymi deserami w pucharach:

powyżej 30 osób – 10 zł / os.

poniżej 30 osób – 12 zł / os.

monoporcje deserowe – 16–25 zł / os. (cena uzależniona od liczby gości)



ZACISZE
RESORT KASZUBY

NAJCZĘŚCIEJ DOMAWIANE POTRAWY POZA MENU – DODATKOWO PŁATNE

Mini burgery w wersji mięsnej lub wegetariańskiej

Nuggetsy z frytkami i sosem

Dorsz otulony szynką szwarcwaldzką i szałwią, podany z purée z selera i szpinaku

Zupa chrzanowa z kurkami, marchewką, cieciorką i mlekiem kokosowym

Krem z pieczonej marchewki i soczewicy z fetą oraz selerem naciowym

Krem z buraka z kozim serem i orzechami

Żur staropolski na białej kiełbasie i maślanec

WARUNKI REZERWACJI I INFORMACJE KOŃCOWE

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.

+ 48 506-062-258 • INFO@KASZUBYZACISZE.PL

WWW.KASZUBYZACISZE.PL/IMPREZY-
OKOLICZNOŚCIOWE/KOMUNIE-SWIETE