

ZACISZE
RESORT KASZUBY

Menu

18. URODZINY

+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 OSIEMNASTKOWE




OFERTA PRZYJĘCIA Z OKAZJI 18. URODZIN

Przyjęcie organizowane jest dla minimum 50 osób, a jego przewidywany czas trwania obejmuje godziny od 19:00 do 2:00. W przypadku mniejszej liczby Gości do ceny menu doliczana jest kwota 15 zł / os.

W ramach menu zapewniamy 250 g mięsa na osobę.

Oferujemy kompleksową oprawę gastronomiczną przyjęcia okolicznościowego, 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

Kotlet de Volaille

Szarpańce drobiowe z papryką i cebulką

Tradycyjny schab wieprzowy

Nuggetsy z frytkami i sosem

D O D A T K I

Tradycyjne ziemniaki z wody z koperkiem

Surówka Colesław i surówka z marchewki

Ciemny sos na ciepło

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 Ą S K I

Wykwintne rollsy z wędzonym łososiem lub z szynką

Deska wiejskich wędlin

Tymbaliki drobiowe z warzywami

Sałatka różnorodności: brokuł, ogórek, jajko, pomidor oraz słonecznik

Pieczyno, masło



K O L A C J A

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

Schab drobiowy z pieczarkami, zapiekany pod pierzynką serową
Pieczone ziemniaki Baby Lou nadziewane szynką i serem
lub

Pizzerinki z szynką i serem

Skrzydółka pieczone na ostro

Mięsa wymienione w części „OBIAD” podawane na ciepło

Sałatka gyros lub sałatka grecka z fetą i oliwkami

Pieczyno, masło

W P O R Z E N O C N E J S E R W U J E M Y B A R S Z C Z C Z E R W O N Y

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 okolicznościowego wynosi 199 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

Długie, białe skirtingi/falbany dekoracyjne do stołów

Delikatny wystrój stołów: białe obrusy, kryształowe i eleganckie świeczniki,

dekoracyjne serwetki i organzę

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**)

Serwowanie alkoholu dostarczonego przez Państwa
(schłodzenie oraz podanie w coolerach z lodem przez naszą obsługę) – 250 zł /
jednorazowa opłata. Nie naliczamy opłaty korkowej.

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 50 osób – 10 zł / os.

poniżej 50 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

Pstrąg tęczowy zatopiony w galarecie

Zraz wołowy lub wieprzowy w sosie własnym

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

Zupa chrzanowa z kurkami, marchewką, cieciorą i mlekiem kokosowym

Krem z pieczonej marchewki i soczewicy z fetą oraz selerem naciowym

Krem z buraka z kozim serem i orzechami

Flaczki wołowe z marchewką i selerem

Żur staropolski na białej kiełbasie i maślanie

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/OSIEMNASTKI