

PRZYJĘCIE RODZINNE – KOMUNIA MAJ 2012



*Zapraszamy Państwa do zorganizowania przyjęcia
komunijnego.*

Ceny za osobę obejmują:

- *wynajem sali*
- *obsługę kelnerską*
- *wybrany zestaw menu*
- *standartowe nakrycie stołu*

Ponadto oferujemy odpłatnie :

- *dekoracje kwiatowe*
- *pakiet z napojami bezalkoholowymi zimnymi i gorącymi w promocyjnej cenie – od 15 zł (ilość napoi do konsumpcji na miejscu bez ograniczeń)*
- *usługę serwisową za produkty własne*

Zaliczka wstępna przy podpisaniu umowy 10 %

Zaliczka na 14 dni przed przyjęciem 80 %

Rozliczenie przyjęcia po jego zakończeniu



Pakiet I

UROCZYSTY OBIAD KOMUNIJNY

(serwowany na talerzach)

Przystawka

Pasztecik z grzanką i masłem

Zupa

Rosół domowy z makaronem

Danie główne

*Rolada śląska z sosem pieczeniowym, podana z kluskami
i kapustą czerwoną na ciepło*

Deser

Tort komunijny

Kompozycje owoców krojonych

Deser bezowy z lodami

Przekąski zimne podane na półmiskach

Plater zakąskowy z koreczkami

Czas trwania przyjęcia ok 3 godzin

Cena za osobę dorosłą - 130,00 zł,

dzieci od 3 do 12 lat - 80,00 zł

Dla zamówień powyżej 15 osób- rabaty !



Pakiet II

UROCZYSTY OBIAD KOMUNIJNY

(serwowany na półmiskach-wieloporcyjowo)

Zupa

Rosół domowy z makaronem podany w wazach

Dania główne

*Rolada śląska, pieczeń faszerowana, kurczak pieczony,
sosy do mięs (pieczeniowy i śmietanowy), kluski białe/ciemne,
ziemniaki z koperkiem, kapusta na ciepło, sałatka firmowa*

Desery

*Tort komunijny
Ciasto restauracji
Owoce krojone*

Przekąski zimne (serwowane na półmiskach)

*Plater mięs i dodatków zakąskowych, śledź na dwa sposoby, sałatki 2 rodzaje,
tymbalik/roladka szynkowa w galarecie, pieczywo, masło*

Danie gorące

Bogracz z kluseczkami

Deser

*Lody z owocami i bitą śmietaną
Słodyczne - gratis!*

Czas trwania przyjęcia ok 5 godzin

Cena za osobę dorosłą - 160,00 zł, dzieci od 3 do 12 lat - 85,00 zł



Pakiet III Premium
sala bankietowa (od 25 osób)
UROCZYSTY OBIAD KOMUNIJNY

Zupy (do wyboru)

Rosół domowy z makaronem

Krem z zielonego groszku

Dania główne

*Rolada śląska, pieczeń cielęca lub wieprzowa, kurczak pieczony,
sosy do mięs (pieczeniowy lub śmietanowy), kluski białe/ciemne, ziemniaki
z koperkiem, kapusty na ciepło: czerwona lub młoda biała, sałatki firmowe*

Wino czerwone do obiadu

Desery

Lody z owocami i bitą śmietaną

Tort komunijny z dekoracją

Ciasto i słodycze

Kompozycje z owoców

Przekąski zimne

*Plater mięs i dodatków zakąskowych, śledź na dwa sposoby,
sałatka " Trzech Cesarzy", sałatka grecka, tymbalik/roladka szynkowa
w galarecie, koktajl z krewetek, pieczywo, masło*

Kolacja

Kotlet drobiowy podany z ziemniakami i marchewką z groszkiem

Czas trwania przyjęcie ok 7 godzin

Cena za osobę dorosłą- 190,00 zł, dzieci od 3 do 12 lat- 100,00 zł