

Oferta na organizację przyjęcia z okazji Chrztu Świętego



Chrzest to pierwszy i najważniejszy sakrament w życiu dziecka. Organizacja tej uroczystości to spore przeżycie i wyzwanie dla świeżo upieczonych rodziców, dlatego chętnie pomożemy Wam w jego przygotowaniu.

Zapewniamy smaczne, przyrządzane z najlepszych produktów dania, elegancki wystrój sali odpowiedni na tą okazję, miłą obsługę, a także dodatkowo na Państwa życzenie animatorów, plac zabaw i inne atrakcje dla najmłodszych.

Wiemy, że w tym wyjątkowym dniu liczy się kameralna i miła atmosfera, postaramy się, aby dzień chrztu Waszego dziecka był niezapomniany, pełen radości i uśmiechu.

Serdecznie zapraszamy!

Propozycja I – cena 180 zł/os

Danie główne (do wyboru)

- ◆ Pałacowy fileć z kurczaka w sosie serowym
- ◆ Rolada wieprzowa faszerowana szpinakiem z aksamitnym sosem z nutą winna
- ◆ Bitki z polędwiczki w aromatycznym sosie z borowików szlachetnych
- ◆ Kieszonka drobiowa faszerowana pomidorami i bazylią / pieczarkami w sosie śmietanowo – ziołowym

Dodatki (do wyboru): ziemniaki z koperkiem / ziemniaki opiekane / puree ziemniaczane / ryż

Surówki do dań głównych (do wyboru): Coseław, mizeria, marchewka, kapusta pekińska, buraczki z chrzanem, buraczki zasmażane, kapusta zna ciepło, surówka wiosenna

Dla Najmłodszych

- ◆ Nuggetsy drobiowe, ziemniaki, surówka z marchewki
- ◆ Naleśniki na słodko
- ◆ Pierogi ruskie

Dania wegetariańskie

- ◆ Tagliatelle z suszonymi pomidorkami / szpinakiem w sosie śmietanowym
- ◆ Papryka faszerowana ryżem i pieczarkami
- ◆ Kotlet serowy, surówka

Deser (do wyboru)

- ◆ Królewska szarlotka z bitą śmietaną
- ◆ Puchar lodowy
- ◆ Tort okolicznościowy
- ◆ Panna Cotta z musem owocowym

Zimna płyta (4 pozycje do wyboru)

Napoje

Kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna



Propozycja II – cena 210 zł/os

Zupa (do wyboru)

- ◆ Królewski rosół z makaronem
- ◆ Zupa krem borowikowy z grzankami
- ◆ Zupa krem z dyni z grzanką ziołową
- ◆ Krem z białych warzyw z oliwą truflową i tymiankiem
- ◆ Krem z ciecierzycy z oliwą sezamową

Danie główne (do wyboru)

- ◆ Pałacowy fileć z kurczaka nadziewany warzywami i boczkiem w sosie serowym
- ◆ Rolada wieprzowa faszerowana szpinakiem z aksamitnym sosem z nutą winna
- ◆ Polędwiczki wieprzowe w aromatycznym sosie z borowików szlachetnych
- ◆ Kieszonka drobiowa faszerowana pomidorami i bazylią / pieczarkami w sosie śmietanowo – ziołowym
- ◆ Duet mięs: rolada drobiowa z pesto ziołowym oraz polędwica dworska faszerowana pieczarką z rusztu w aksamitnym sosie

Dodatki (do wyboru): ziemniaki z koperkiem / ziemniaki opiekane / puree ziemniaczane / ryż / kluska śląska / gnocchi

Surówki do dań głównych (do wyboru): Coleslaw, mizeria, marchewka, kapusta pekińska, buraczki z chrzanem, buraczki zasmażane, kapusta na ciepło, surówka wiosenna

Dla Najmłodszych

- ◆ Nuggetsy drobiowe, ziemniaki, surówka z marchewki
- ◆ Naleśniki na słodko
- ◆ Pierogi ruskie
- ◆ Pizza margherita

Dania wegetariańskie

- ◆ Tagliatelle z suszonymi pomidorkami / szpinakiem w sosie śmietanowym
- ◆ Papryka faszerowana ryżem i pieczarkami
- ◆ Kotlet serowy, zestaw surówek
- ◆ Stek z kalafiora, zestaw surówek

Deser (do wyboru)

- ◆ Królewska szarlotka z bitą śmietaną
- ◆ Puchar lodowy
- ◆ Tort okolicznościowy
- ◆ Panna Cotta z musem owocowym
- ◆ Czekoladowe brownie z bitą śmietaną

Zimna płyta (6 pozycji do wyboru)

Kolacja

- ◆ Rubinowy barszczyk z kapuśniaczkiem / kopertą nadziewaną
- ◆ Żurek z kielbasą i jajkiem
- ◆ Zupa bogracz
- ◆ Leczo warzywne
- ◆ Zupa meksykańska z klopsikami i nachosem

Napoje

Kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna

Propozycja I i II dostępna jest z:

- Ciastami, kruchymi ciasteczkami oraz owocami - dopłata 20 zł/os
- Napojami gazowanymi bez limitu - dopłata 15 zł/os

Propozycja III – cena 250 zł/os

Zupa (do wyboru)

- ◆ Królewski rosół z makaronem
- ◆ Bulion z pierożkami z mięsem
- ◆ Zupa krem borowikowy z grzankami
- ◆ Zupa krem z dyni z grzanką ziołową
- ◆ Krem z białych warzyw z oliwą truflową i tymiankiem
- ◆ Krem z ciecierzycy z oliwą sezamową
- ◆ Duet paprykowo – brokułowy

Danie główne (do wyboru)

- ◆ Pałacowy filet z kurczaka nadziewany warzywami i boczkiem w sosie serowym
- ◆ Polędwiczki wieprzowe w aromatycznym sosie z borowików szlachetnych
- ◆ Kieszonka drobiowa faszerowana pomidorami i bazylią / pieczarkami w sosie śmietanowo – ziołowym
- ◆ Królewski glazurowany schab nadziewany śliwką / brzoskwinia
- ◆ Duet mięs: rolada drobiowa z pesto ziołowym oraz polędwica dworska faszerowana pieczarką z rusztu w aksamitym sosie
- ◆ Trio mięsne z czarną soczewicą: polędwiczka wieprzowa, filet drobiowy z kruszonką z migdałów, wołowina z sosem demi-glace na bazie wina Merlot

Dodatki (do wyboru): ziemniaki z koperkiem / ziemniaki opiekane / purre szczypiorkowe / ryż jaśminowy / kluska śląska / gnocchi / gratin ziemniaczany

Surówki do dań głównych (do wyboru): Coleslaw, mizeria, marchewka, kapusta pekińska, buraczki z chrzanem, buraczki zasmażane, kapusta na ciepło, surówka wiosenna

Dla Najmłodszych

- ◆ Nuggetsy drobiowe, ziemniaki, surówka z marchewki
- ◆ Naleśniki na słodko
- ◆ Pierożki ruskie
- ◆ Pizza margherita



Dania wegetariańskie

- ◆ Tagliatelle z suszonymi pomidorkami / szpinakiem w sosie śmietanowym
- ◆ Papryka faszerowana ryżem i pieczarkami
- ◆ Kotlet serowy, zestaw surówek
- ◆ Dorsz w cieście, ryż, zestaw surówek
- ◆ Stek z kalafiora, zestaw surówek

Deser (do wyboru)

- ◆ Królewska szarlotka z bitą śmietaną
- ◆ Puchar lodowy
- ◆ Tort okolicznościowy
- ◆ Panna Cotta z musem owocowym
- ◆ Czekoladowe brownie z bitą śmietaną
- ◆ Beza Pavlova
- ◆ Tiramisu

Zimna płyta (7 pozycji do wyboru)

Kolacja

- ◆ Udziec pieczony z ziemniakami opiekany, kapusta zasmażana
- ◆ Szaszłyk wieprzowy/drobiowy z ryżem, surówka
- ◆ Wieprzowina po azjatycku z makaronem ryżowym / nudle z surówką
- ◆ Rubinowy barszczyk z kapuśniaczkiem / kopertą nadziewaną
- ◆ Żurek z kiełbasą i jajkiem
- ◆ Zupa bogracz
- ◆ Zupa meksykańska z klopsikami i nachosem

Słodkości

Ciasta oraz mix ciasteczek, owoce

Napoje

Kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna, napoje gazowane bez limitu

ZIMNA PŁYTA do wyboru

- | | |
|---|---|
| ◆ Dworska sałatka z kurczakiem i kalafiozem | ◆ Kompozycja mięs pieczystych i wędlin |
| ◆ Sałatka grecka z serem sałatkowym | ◆ Wiejskie wyroby na zimno (kiełbasa, boczek, salceson, pasztet, kabanosy, wędliny) |
| ◆ Sałatka jarzynowa | ◆ Smalec, proziaki, ogórek |
| ◆ Sałatka makaronowa z szynką i z serem mozzarella | ◆ Galaretki drobiowe |
| ◆ Sałatka makaronowa z kurczakiem, suszonymi pomidorkami i prażonym słonecznikiem | ◆ Trio śledziowe |
| ◆ Sałatka Caprese | ◆ Koreczki z mozzarellą i pomidorkami |
| ◆ Sałatka gyros | ◆ Roladka biszkoptowa z łososiem |
| ◆ Sałatka brokułowa | ◆ Jajka faszerowane |
| ◆ Sałatka z grillowanym halloumi | ◆ Babeczki nadziewane pastami |
| ◆ Mix sałat z grillowaną polędwiczką wieprzową, winogronem i orzechem włoskim | ◆ Rolls z szynką i serem / ze szpinakiem |
| | ◆ Tartinki |
| | ◆ Mini burgery wieprzowe / drobiowe |
| | ◆ Croissanty z pastą, szynką i boczkiem |
| | ◆ Mini quasadilla z salsą |
| | ◆ Tortille mix |
| | ◆ Stripsy / Nuggetsy w cieście z dipami |

Opłata BDO za opakowania i puste butelki – 2,50 zł/os

PRZYSTAWKA – 15 zł/szt

- Płyty wytrawny z łososiem w buraku na serku śmietankowym
- Crostini z pastą truflową i parmezanem
- Grillowane krewetki koktajlowe z musem mango i nutą chilli na koperce francuskiej
- Rillettes z kaczki na grzankach
- Carpaccio z polędwicy z rukolą i truflą
- Grzanki brioche z karmelizowaną cebulą i serem brie

Dodatkowo:

- Bułeczki bao z kurczakiem / wieprzowiną – 10 sztuk – 120,00 zł
- Bułeczki bao z krewetką – 10 sztuk – 150,00 zł
- Proziaki z camembertem i granatem – 10 sztuk – 80,00 zł
- Proziaki z boczkiem i smalcem – 10 sztuk – 55,00 zł
- Proziaki z aromatycznym filetem z kaczki – 10 sztuk – 100,00 zł
- Płysie wytrawne z gorgonzolą i gruszką / z pastą borowikową – 10 sztuk – 80,00 zł
- Mini tatar z łososia wędzonego na blinie – 10 sztuk – 150,00 zł
- Rurki cannoli wytrawne faszerowane sałatką z tuńczyka – 10 sztuk – 80,00 zł
- Mini bajgle z twarogiem i łososiem – 10 sztuk – 120,00 zł
- Rożki francuskie z serem, szynką i warzywami – 10 sztuk – 80,00 zł
- Tartaletki z chutneyem z czerwonej cebuli z marynowaną wieprzowiną / z grillowanym kurczakiem – 120,00 zł
- Deska serów wykwaszonych (1 kg) z bakaliami, z owocami filetowanymi i z lemoniadą (3 litrów – arbuzowa, limonkowa, pomarańczowa, mango, cytryna) - 300,00 zł
- Lemoniada z owocami 5 litrów - arbuzowa, limonkowa, pomarańczowa, mango, cytryna – 100,00 zł
- Mini deserki (snickers, oreo, leśny mech) – 10 sztuk – 100,00 zł
- Owocowe lollipopsy w czekoladzie – 1 kg – 200,00 zł
- Pancakes z frużeliną owocową – 10 sztuk – 60,00 zł

