

Przyjęcia okolicznościowe Oferta



Menu I (do 5 h)

189 zł osoba

Zupa

Rosół z domowym makaronem

Danie Główne

Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
podawane z ziemniaczkami Bukiet surówek

Przystawki na półmiskach

Półmisek mięs pieczonych z piklami

Mini wrapy mix (szynka, salami,warzywa)

Caprese

Schab po warszawsku

Sałatka grecka

Pieczyno

Deser

Ciasto w formie bufetu szwedzkiego

Napoje Kawa i herbata w formie bufetu
szwedzkiego. Soki, softy gazowane, woda
gazowana i niegazowana

Menu II (do 5 h)

229 zł/osoba

Zupa do wyboru

Rosół z domowym makaronem

Krem z białych warzyw

Danie Główne do wyboru

Soczysty schab w sosie borowikowym podawany z
kluskami śląskimi

Grillowany filet z indyka w towarzystwie warzyw
podawany z ziemniaczkami opiekanymi Bukiet
surówek

Przystawki zimne

Półmisek mięs pieczonych z piklami
Sałatka cezar z grillowanym kurczakiem
Schab po warszawsku

Szynka parmeńska z jajkiem i rucolą

Caprese

Pieczyno

Deser

Domowe ciasta w formie bufetu

Napoje

Kawa, herbata w formie szwedzkiego stołu. Soki,
softy gazowane, woda gazowana, niegazowana

Menu III (do 5 h)

279 zł/osoba

Zupa do wyboru

Rosół z makaronem

Żurek z kielbasą i jajkiem

Drugie danie do wyboru

Pieczona noga z kaczki z sosem żurawinowym podana z
opiekanyymi ziemniaczkami

Soczysty schab w sosie grzybowym podany z kluskami śląskimi

Bukiet surówek

Deser

Pucharek lodów z sosem owocowym

Przystawki zimne

Półmisek mięs pieczonych z piklami

Mini wrapy z szynka, salami, warzywa

Salatka grecka

Mix sałat z kurczakiem

Pierś z kaczki z sosem żurawinowym i rucolą

Tymbaliki drobiowe

Tatar wołowy

Pieczyno

Danie kokilkowe

Gulaszowa po węgiersku

Bufet słodki

Domowe ciasta w formie bufetu

Napoje

Kawa, herbata w formie szwedzkiego stołu. Soki i softy
gazowane, woda gazowana, niegazowana

Menu dziecięce do menu I, II i III

Rosół

Panierowane fileciki z kurczaka podawane z frytkami

Pucharek lodowy z sosem owocowym Dzieci do 3 roku bezpłatnie
Dzieci do 8 roku życia 50 % ceny z wybranego menu, ale musi być
15 osób pełnopłatnych.

Pozostałe menu do wyboru

Zupy zamienne do zestawu I, II, i III

Żurek z jajkiem i kielbasą

Krem z białych warzyw

Pomidorowa z domowym makaronem

Flaki wołowe

Drugie dania zamienne do menu nr I

Kotlet DeVolaille z masłem podawany z ziemniaczkami

Tradycyjny kotlet schabowy podawany z ziemniaczkami

Faszerowana pierś kurczaka ze szpinakiem z sosem
śmietankowym podawany z opiekаныmi ziemniaczkami

Soczysty schab z sosem grzybowym podawany z kluskami śląskimi

Drugie dania zamiennie do zestawu nr II i III

Kotlet DeVolaille z masłem podawany z ziemniaczkami

Tradycyjny kotlet schabowy podawany z ziemniaczkami

Faszerowana pierś kurczaka ze szpinakiem z sosem śmietankowym
podawany z opiekаныmi ziemniaczkami

Soczysty schab z sosem grzybowym podawany z kluskami śląskimi

Zraz wołowy z boczkiem cebulą i ogórkiem w sosie własnym podawany z
kluskami śląskimi

Pieczona noga z kaczki z sosem żurawinowym podana z opiekаныmi
ziemniaczkami

Deser zamienny do zestawu I, II, i III

I Pucharek lodowy z sosem owocowym

Szarlotka na ciepło z lodami

Sernik z białą czekoladą

Dodatkowo płatne na życzenia Gościa:

Dania Gorące

Boeuf Strogonow z pieczywem 250 ml 28 zł

Barszcz czerwony z pasztecikami 18 zł

Żurek 250 ml 18 zł

Deska serów 220 zł

Desery

Patera owoców 150 zł

Patera ciast 18 zł osoba

Tablica z pączkami typu Donuts 16 szt 110 zł

32 szt 195 zł

Lemoniada w słoju z kranikiem 5 L 120 zł

Dania wegetariańskie

Na życzenie gościa (do ustalenia)

Tort 150 zł kg Smaki : Śmietankowy z owocami, Ganash z białej
czekolady z malinami, Czekoladowy z wiśniami ,Śmietankowo-
truskawkowy

Serwowanie tortu przyniesionego przez Gościa 100 zł

Zasady organizacji przyjęcia

1. Przyjęcia organizowane są od 15 osób. Mniejsze przyjęcia są łączone z np: drugim przyjęciem, przy osobnych stołach,
Sala Lustrzana na wyłączność od 50 osób,
Sala Kolumnowa od 40 osób na wyłączność.
Sala restauracyjna od 30 osób na wyłączność.
2. Po podjęciu decyzji o organizacji przyjęcia w Restauracji Złoty Dworek, istnieje możliwość dokonania wstępnej rezerwacji przyjęcia na okres 5 dni.
3. Po potwierdzeniu przez obydwie strony terminu przyjęcia, organizator przyjęcia zobowiązany jest do wpłaty zaliczki w wysokości 1000 zł płatnej gotówką.
4. Zadeklarowana podczas rezerwacji ilość osób może ulec zmianie maksymalnie o – 10%.
5. Ostateczna ilość osób oraz wszelkie zmiany powinny zostać potwierdzone najpóźniej do 10-7 dni przed datą przyjęcia.
W przypadku nie dotrzymania wymienionego terminu zamawiający zostanie obciążony zgodnie ze złożonym zamówieniem.
6. Ostateczne rozliczenie następuje po zakończeniu przyjęcia. W przypadku rosnącej inflacji, ceny mogą ulec zmianie.



