

**PROPOZYCJA PRZYGOTOWANIA PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWEGO W OŚRODKU REKREACYJNYM „LEŚNA PRZYSTAŃ” NA ROK 2022 / 2023**

**Propozycja I zorganizowania przyjęcia**

**Obiad** podawany wielo porcjowo (po dwie porcje obiadowe/osobę)

Zupa: rosół z makaronem

II danie:

- polędwica wieprzowa z grilla z sosem z kolorowego pieprzu,

- karkówka pieczona w sosie własnym

- de volaille z masłem i natką pietruszki

Dodatki:

- ziemniaki

- frytki

 - kluski śląskie

 Surówki:

- z białej kapusty

- z marchewki z pomarańczą

- z selera z rodzynkami

Kawa, herbata – bez ograniczeń

**Zimne zakąski:**

- filet z kurczaka ze szpinakiem,

- schab pieczony z ostrym nadzieniem

- ryba po grecku

- bukiet wędlin

- sałatka gyros

- sałatka meksykańska

- sałatka owocowa

- roladki z szynki ze szparagami i jajkiem

- pieczywo

**Cena za powyższy obiad wraz z zimnymi zakąskami: 120 zł /os**

Czas rezerwacji Sali do 5 h. (max do godziny 21:00)

**Kawa**, **herbata** w cenie

**Soki, napoje** – doliczane są dodatkowo wg zamówień w cenie 6 zł / 1 l .

**Alkohol** – wstawia klient.

**Ciasto** wg uzgodnień. *Ciasta, tort mogą pochodzić tylko i wyłącznie z cukierni i piekarni, nie pozwalamy wstawiać ciast własnej produkcji.*

W przypadku imprezy mniejszej niż 30 osób pelnopłatnych **dopłata do wynajęcia sali / terenu 360 zł**



**Propozycja II zorganizowania przyjęcia**

**Obiad:**

Zupa: krem z brokuł z groszkiem ptysiowym (podane w bulionówce)

II danie: (po 2 porcje na osobę)

- polędwica wieprzowa z boczkiem z grilla z sosem z kolorowego pieprzu

- karkówka pieczona w sosie własnym

- de volay z masłem i natką pietruszki

- schab z pieczarką

Dodatki:

- ziemniaki

- frytki

 - kluski śląskie

 Surówki:

- z białej kapusty

- z marchewki z pomarańczą

- z selera z rodzynkami

- warzywa gotowane: kalafior, marchewka, brokuł

**Zimne zakąski:**

**Przekąski z mięs:**

- filet z kurczaka ze szpinakiem,

- karkówka pieczona

- galantyna drobiowa

**Przekąski z ryb:**

- ryba po grecku

- śledź w warzywach konserwowych

**Inne przekąski i sałatki:**

- roladki z szynki ze szparagami i jajkiem

- koreczki z sera mozarella i pomidorków koktajlowych

- jeżyki kalifornijskie z boczku wędzonego i śliwki suszonej

- jajka faszerowane

- sałatka na bazie kurczaka gotowanego z ananasem i kiełkami,

- sałatka z brokuł, grillowanej polędwicy i palonych migdałów,

- pieczywo

**Kolacja:**

- barszcz czerwony z krokietem

- filet z kurczaka w sosie słodko kwaśnym z warzywami podany z ryżem parabolicznym,

**Kawa, herbata** – w cenie, bez ograniczeń

**CENA ZA POWYŻSZE MENU – 150 zł / osoby**

Czas rezerwacji sali do 7 godzin. (max do godziny 21:00)

**Kawa**, **herbata** - w cenie oferty.

**Soki, napoje –** wstawia klient

**Alkohol** – wstawia klient.

**Ciasto** wg uzgodnień. *Ciasta, tort mogą pochodzić tylko i wyłącznie z cukierni i piekarni, nie pozwalamy wstawiać ciast własnej produkcji.*

W przypadku imprezy mniejszej niż 30 osób pelnopłatnych **dopłata do wynajęcia sali / terenu 480 zł**



**Propozycja III zorganizowania przyjęcia**

**Obiad:**

Zupa: krem z brokuł z groszkiem ptysiowym (podane w bulionówce)

II danie: (po 3 porcje na osobę)

- polędwica wieprzowa z boczkiem z grilla z sosem z kolorowego pieprzu

- karkówka pieczona w sosie własnym

- zrazy wołowe po staropolsku

- de volay z masłem i natką pietruszki

- schab z pieczarką

Dodatki:

- ziemniaki

- frytki

 - kluski śląskie

 Surówki:

- z białej kapusty

- z marchewki z pomarańczą

- z kapusty pekińskiej

- fasolka szparagowa

- warzywa w cieście naleśnikowym,

**Deser:**

- pana cotta z musem owocowym,

**Zimne zakąski:**

**Przekąski z mięs:**

- polędwiczka wieprzowa z serem i orzechami,

- karkówka pieczona

- filet z kurczaka ze szpinakiem,

**Przekąski z ryb:**

- ryba po grecku

- różności ryb w galarecie

- śledź w warzywach konserwowych

**Inne przekąski i sałatki:**

- roladki z szynki ze szparagami i jajkiem

- koreczki z sera mozarella i pomidorków koktajlowych

- jeżyki kalifornijskie z boczku wędzonego i śliwki suszonej

- sałatka grecka z serem feta i delikatnym sosem vinegrette,

- sałatka z brokuł, grillowanej polędwicy i palonych migdałów,

- pieczywo

**Kolacja:**

- barszcz czerwony z krokietem

- golonka po bawarsku

- szaszłyk

- żeberka wieprzowe w sosie,

- bigos staropolski

**Kawa, herbata** – w cenie, bez ograniczeń

**CENA ZA POWYŻSZE MENU – 180 zł / osoby**

Czas rezerwacji Sali do 7 godzin. (max do godziny 21:00)

**Kawa**, **herbata** - w cenie oferty.

**Alkohol , soki, napoje–** wstawia klient.

**Ciasto** wg uzgodnień. *Ciasta, tort mogą pochodzić tylko i wyłącznie z cukierni i piekarni, nie pozwalamy wstawiać ciast własnej produkcji.*

W przypadku imprezy mniejszej niż 30 osób pelnopłatnych **dopłata do wynajęcia sali / terenu 520 zł**