

Menu (wariant 1) OFERTA 2022 **cena 80 zł od osoby (minimum 20 osób)**



Zupa: (1 do wyboru)

- rosół królewski z makaronem
- barszcz z uszkami
- krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym

Drugie Danie (2 porcje na osobę – max 2 gatunki)

- kotlet schabowy tradycyjny
- kotlet schabowy zapiekany z pieczarkami i serem
- roladki drobiowe ze śliwką i szynką wędzoną
- zrazy wieprzowe z kiszoną kapustą i grzybami
- zawijaniec drobiowy z fetą i szpinakiem
- filet z kurczaka w złocistej panierce
- bitki wieprzowe w sosie pieczarkowym
- de Volleil z pieczarkami/ masłem
- karkówka pieczona w ziołach z sosem serowo- śmietanowym
- fileciki w płatkach kukurydzianych
- pierś z indyka w sosie śmietanowo – ziołowym
- pierś z kurczaka w cieście

Dodatki - (2 do wyboru)

- ziemniaki z koperkiem
- frytki
- ziemniaki ćwiartki
- kasza gryczana

Napoje (po ½ l na osobę)

sok pomarańczowy, sok jabłkowy, woda mineralna

Surówki (do wyboru 2 na zimno + 1 na ciepło)

- z marchewki z jabłkiem lub z ananasem
- z kapusty pekińskiej z pomidorem, ogórkiem w sosie koperkowo - ziołowym
- z białej kapusty z porą i ogórkiem kiszonym
- z buraczków
- wiosenna (mix sałat z pomidorami, ogórkiem świeżym i szczypiorkiem) z sosem winegret

na ciepło :

- groszek z marchewką
- bukiet warzyw z masełkiem
- biała kapusta zasmażana z rodzynkami

Kawa oraz herbata (bez ograniczeń)

Ciasta (1 blacha na 15 osób)

w-z , sernik z rosą, jabłecznik, sernik z brzoskwiniami, rafaello, słonecznikowiec, biszkopt z owocami i galaretką, sernik na zimno, sernik królewski, szpinak owiec, serniko-makowiec

UWAGA:

- Tort i towar własny należy dostarczyć dzień przed imprezą bądź w dniu imprezy po ustaleniu godzin w biurze

- Prosimy o podanie informacji czy będzie alkohol, a jeśli tak to jaki

- prosimy o uzgodnienie planu stołów :

- Blok – do 30 osób
- Litera „L” – do 30 osób
- Dwa stoły – powyżej 30 osób

- kolor dekoracji stołów (materiał dekoracyjny)

- Czerwony
- Błękitny
- Różowy
- Pomarańczowy
- Żółty
- Bordowy
- Bez tiulu

- cena obejmuje przygotowanie stołów, menu, obsługę oraz wynajęcie Sali maksymalnie do 4 godzin oraz maksymalnie do godziny 20.00 w przypadku przedłużenia – momencie startu imprezy o wcześniejszej godzinie, koszt za jedną godzinę wynosi 150,00 zł

- Zniżki dla dzieci obowiązują od momentu minimalnej liczby osób dorosłych

> do 3 roku życia – bezpłatnie

> od 4 do 7 roku życia – 50 % ceny

> 8 i więcej – normalna stawka

Przy czym zniżki liczą się w skali 10 osób płatnych 100% - zniżka na 1 dziecko

- usługi dodatkowe (płatne u obsługi podczas imprezy)

- napoje: woda/ soki – 6 zł/ liter

- kubetek z lodem 5 zł/

Harcerski Ośrodek Centrum Przygody Rumia

84-230 Rumia, ul. Włókiennicza 14a

Bank PEKAO 58 1240 5400 1111 0010 6320 9876

UWAGA: Ze względu na dynamiczną sytuację panującą obecnie, cena menu może ulec zmianie w ciągu roku. Jednak, podczas wpłaty zaliczki klient podpisuje umowę na aktualne wówczas menu