

Menu weselne II oferta 2022

200,00 zł za osobę (od 20 osób)

Przywitanie gości lampką szampana, a młodej pary chlebem i solą

Zupa (do wyboru)

- ❖ Krem z pomidorów*
- ❖ Krem z zielonych warzyw*

Dania główne serwowane na półmiskach (do wyboru 4 gatunki) (4 porcje na osobę)

- ❖ De Volleil po węgiersku*
- ❖ Grillowana pierś z kurczaka w sosie paprykowym*
- ❖ Zwijaniec drobiowy ze szpinakiem i fetą*
- ❖ Karkówką pieczona w sosie kurkowym*
- ❖ Zraziki wieprzowe/wołowe w sosie własnym*
- ❖ Kotlet schabowy zapiekany z pieczarkami*
- ❖ Filet z łososia smażony na maśle*
- ❖ Pierś z indyka z sosem beszamelowym*

Dodatki (3 do wyboru):

- ❖ Ziemniaki gotowane z koperkiem*
- ❖ Frytki*
- ❖ Kasza gryczana*
- ❖ Ziemniaki ćwiartki zasmażane*
- ❖ Ziemniaki pieczone w przyprawach*
- ❖ Kopytka*

Napoje 0,5 l/ osoba

Sok pomarańczowy, sok jabłkowy, woda z cytryną i miętą

Surówki (3 rodzaje na zimno)

- ❖ Z marchewki z jabłkiem lub ananasem*
- ❖ Zielona – mix sałat z roszponką i pomidorkami koktajlowymi z sosem francuskim*

- ❖ *Z białej kapusty z kukurydzą, porą oraz majonezem*
- ❖ *Z buraczków*
- ❖ *Z białej kapusty z porą i ogórkiem kiszonym*

Na ciepło (2 do wyboru):

- ❖ *Czerwona kapusta zasmażana*
- ❖ *Groszek z marchewką*
- ❖ *Bukiet warzyw z masełkiem*
- ❖ *Buraczki zasmażane*
- ❖ *Biała kapusta zasmażana z rodzynkami*

Deser (do wyboru)

- ❖ *Mus malinowy z lodami i miętą*
- ❖ *Szarlotka z gałką lodów waniliowych*

Zakąski zimne (5 porcji na osobę)

- ❖ *Roladki drobiowe z pieczarkami i zieloną pietruszką*
- ❖ *Schab ze śliwką i morelą w galarecie*
- ❖ *Pstrąg w faszerowany w galarecie*
- ❖ *Roladki szpinakowe z łososiem wędzonym*
- ❖ *Deska regionalnych wędlin i kiełbas*
- ❖ *Śledziki po kaszubsku/ z żurawiną i cebulką*

Sałatkę (2porcje na osobę):

- ❖ *Sałatkę Młodości z brokułami i prażonym słonecznikiem*
- ❖ *Sałatkę z rukolą i orzechami w sosie miodowym*
- ❖ *Gyros*

Zakąski ciepłe (1,5 porcji na osobę) ok. 22.30

- ❖ *Palki pieczone w ziołach z nutą chili*
- ❖ *Żeberka pieczone w kapuście*

Zupy gorące ok. 1.30:

❖ *Strogonow*

Dodatki:

Pieczyno mieszane, masło

Słodki bufet (2 porcje ciasta na osobę – do wyboru z zależności od ilości osób)

Sernik z rosą, w-z, słonecznikowiec z kajmakiem, rafaello, sernik z brzoskwiniami, szarlotka, sernik z kajmakiem, sernik na zimno, sernik królewski, puszysty biszkopt z galaretką i owocami sezonowymi

Kawa, herbata – bez ograniczeń

Uwaga

- W celu rezerwacji terminu należy wpłacić zadatek w wysokości 500,00 zł
 - w pakiecie otrzymują Państwo 10 godzin trwania wesela - maksymalnie do godziny 4 rano.
 - menu wraz z resztą wpłaty należy dostarczyć minimum 10 dni roboczych przed uroczystością
 - Zniżki dla dzieci obowiązują od minimalnej liczby osób dorosłych
 - > do 3 roku życia bezpłatnie
 - > od 4 do 10 roku życia 50% ceny
 - > dzieci mające 11 lat i więcej płacą 100% ceny
- Przy czym zniżka dla dzieci obowiązuje według zasady 10 osób płatnych 100% - zniżka dla jednego dziecka
- imprezy do 50 osób
 - obsługa – fotograf, kamerzysta itd. 80% ceny

 - usługi dodatkowe (płatne u obsługi podczas imprezy)
 - Napoje/ woda/ soki - 6 zł/ litr
 - Kubetek z lodem 5 zł/ szt. – większą ilość należy zgłosić w dniu płatności
 - W cenę imprezy wliczony jest pakiet 10 godzin. (np. od 18 do 4 lub 16-2)
 - po godzinie 4.00 w nocy – cena za obsługę i korzystanie z sali wynosi 250 zł za każdą rozpoczętą godzinę
 - istnieje możliwość domówienia za dodatkowa dopłatą pozycji z menu – szczegóły w biurze

UWAGA:

- Tort i towar własny należy dostarczyć w umówionym terminie w biurze
- Prosimy o podanie informacji jaki będzie alkohol
- prosimy o uzgodnienie planu stołów :
 - Blok – do 28 osób
 - Litera „L” – do 30 osób
 - Dwa stoły – powyżej 30 osób
- kolor dekoracji stołów (materiał dekoracyjny)
 - Czerwony
 - Biały
 - Błękitny
 - Różowy
 - Pomarańczowy
 - Bordowy

Świeczki oraz serwetki w pakiecie są w kolorze białym.

Harcerski Ośrodek Centrum Przygody Rumia
84-230 Rumia, ul. Włókiennicza 14a
Bank PEKAO 58 1240 5400 1111 0010 6320 9876

