



PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

PAKIET PREMIUM

8h

do 30os- 230zł/os*
powyżej 30os- 220zł/os*

- Obiad serwowany półmiskowo (zupa, 5 rodzajów mięs- 3szt /os)
- Tort**
- Deser
- Danie gorące
- Napoje gorące i zimne bez limitu
- Zimna Płyta
- Ciasta domowego wypieku
- Owoce

PAKIET STANDARD

5h

170zł/os*

- Obiad serwowany talerzowo (przystawka/ zupa, danie główne)
- Deser/ Tort**
- Napoje gorące i zimne bez limitu
- Zimna Płyta
- Ciasta domowego wypieku
- Owoce

PAKIET LIGHT

3h

130zł/os*

- Obiad serwowany półmiskowo (zupa, 5 rodzajów mięs - 3szt/os)
- Deser/ Tort**
- Napoje gorące i zimne bez limitu

*Dzieci: w przedziale wiekowym 0-3- bezpłatnie, w przedziale wiekowym 4-10: 60%.

Poniżej 20os na przyjęciu dopłata 200zł za obsługę kelnerską.

**Tort- wykończony tynkiem/śmietanką. Zdobiony kwiatami, owocami, makaronikami.

Naliczana dodatkowa opłata za niestandardowe dekoracje (wykonywane na życzenie).

Za dodatkową opłatą

Słodkie upominki dla gości

słodki stół

dodatkowe danie gorące

ścianka do zdjęć

bemary z ciepłymi przekąskami

organizacja alkoholu

animatorki dla dzieci

- Miejsce organizacji przyjęcia w lokalu jest ustalane tydzień przed planowanym przyjęciem.
 - Dodatkowe atrakcje organizowane we własnym zakresie wymagają wcześniejszej zgody ze strony lokalu.
 - Przedłużenie czasu trwania przyjęcia: 300zł/h
 - Organizatorzy ponoszą odpowiedzialność za ewentualne szkody wyrządzone podczas przyjęcia.
 - Zleceniodawca zobowiązuje się do odbioru swoich rzeczy oraz pozostałej żywności po zakończonym przyjęciu.
- Jesteśmy po to, aby ten dzień był wyjątkowy, więc wszelkie propozycje z Państwa strony w miarę możliwości uwzględnimy!

MENU
Restauracja "Przy młynie"- Żmiąca

PAKIET PREMIUM

Czas trwania przyjęcia: 8h

Zadatek:

Data:

Imię i nazwisko:

Telefon:

e-mail:

ILOŚĆ OSÓB:

Dorośli:

Dzieci 4-10r.ż:

Dzieci 0-3r.ż:

Msza Św:

Diety:

OBIAD (serwowany półmiskowo):

Zupa: Tradycyjny rosół wołowo-drobiowy z makaronem

Mięsa (3szt/os):

Dewolaj z masłem i serem, filet drobiowy panierowany, kieszonka schabowa nadziewana serem, roladka wołowa z ogórkiem i boczkiem w sosie, roladka drobiowa ze szpinakiem w sosie
dodatkowo: szaszłyk drobiowo-wieprzowy z warzywami

dodatki: ziemniaki, kulki ziemniaczane

surówki: buraczki, marchewka z ananasem, colesław, kapusta zasmażana

kompot

Uwagi:.....

TORT:

Smak:

Toast: TAK/ NIE

Napis

Szampan: własny/ restauracyjny

DESER (do wyboru jeden rodzaj):

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Malinki pod kruszonką z lodami• Panna Cotta na musie z lodami• Puchar lodowy z musem, owocami i bitą śmietaną• Szarlotka na ciepło z lodami | <ul style="list-style-type: none">• Gruszka marynowana na sosie cytrynowym z lodami• Fondant czekoladowy na musie owocowym z lodami |
|--|--|

DANIE GŁÓWNE(do wyboru jeden rodzaj):

- Filet z pstrąga w porach z talarkami i surówką z kapusty kiszonej
- Polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym z kaszą pęczak i suszonymi pomidorami i surówką
- Gicz wieprzowa na kapuście zasmażanej z ziemniakiem w mundurku i sosem czosnkowym
- Karkówka w sosie warzywnym z kluseczkami gnocchi i surówką
- Filet drobiowy z warzywami na parze pod sosem beszamelowym z frytkami
- Filet drobiowy w sosie kurkowym z makaronem z pietruszką i mini marchewką
- Udko drobiowe na sosie słodko-kwaśnym z ryżem warzywnym

Propozycja dla dzieci: nuggetsy z frytkami

ZIMNA PŁYTA:

galaretki drobiowe, wędliny swojskie, deska serów, przekąski z pstrąga, przekąski ze śledzia, dwa rodzaje sałatek, pieczywo

NA STOŁACH:

naturalne soki tłoczone, napoje gazowane, woda mineralna, ciasta domowego wypieku, owoce.
Napoje gorące serwowane na życzenie do deseru i tortu lub w formie bufetu kawowego.

KWOTA ZA OSOBĘ: do 30os- 230zł/os, powyżej 30os- 220zł/os, dzieci do 3r.ż bezpłatnie, w przedziale 4-10: 60%

DODATKI:

.....
.....

MENU
Restauracja "Przy młynie"- Żmiąca

PAKIET STANDARD

Czas trwania przyjęcia: 5h

Zadatek:

Data:
Imię i nazwisko:
Telefon:
e-mail:

ILOŚĆ OSÓB:

Dorośli:

Dzieci 4-10r.ż:

Dzieci 0-3r.ż:

Diety:

Msza Św:

OBIAD:

Przystawka/ Zupa (do wyboru jeden rodzaj):

- Roladka z pstrąga ze szpinakiem na sosie jogurtowym
- Oscypek z żurawiną
- Śliwki w boczku
- Tradycyjny rosół wołowo-drobiowy z makaronem
- Zupa Krem

DANIE GŁÓWNE(do wyboru jeden rodzaj):

- Filet z pstrąga w porach z talarkami i surówką z kapusty kiszonej
- Polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym z kaszą pęczak i suszonymi pomidorami i surówką
- Gicz wieprzowa na kapuście zasmażanej z ziemniakiem w mundurku i sosem czosnkowym
- Karkówka w sosie warzywnym z kluseczkami gnocchi i surówką
- Filet drobiowy z warzywami na parze pod sosem beszamelowym z frytkami
- Filet drobiowy w sosie kurkowym z makaronem z pietruszką i mini marchewką
- Udko drobiowe na sosie słodko-kwaśnym z ryżem warzywnym

Propozycja dla dzieci: nuggetsy z frytkami

Uwagi:.....

DESER (do wyboru jeden rodzaj):

- Malinki pod kruszonką z lodami
- Panna Cotta na musie z lodami
- Puchar lodowy z musem, owocami i bitą śmietaną
- Szarlotka na ciepło z lodami
- Gruszka marynowana na sosie cytrynowym z lodami
- Fondant czekoladowy na musie owocowym z lodami

LUB

TORT:

Smak:

Toast: TAK/ NIE

Napis

Szampan: własny/ restauracyjny

ZIMNA PŁYTA:

galaretki drobiowe, wędliny swojskie, deska serów, przekąski z pstrąga, przekąski ze śledzia, dwa rodzaje sałatek, pieczywo

NA STOŁACH:

naturalne soki tłoczone, napoje gazowane, woda mineralna, ciasta domowego wypieku, owoce.
Napoje gorące serwowane na życzenie do deseru i tortu lub w formie bufetu kawowego.

KWOTA ZA OSOBĘ: 170zł, dzieci do 3r.ż bezpłatnie, w przedziale 4-10: 60%

DODATKI:

.....
.....

MENU
Restauracja "Przy młynie"- Żmiąca

PAKIET LIGHT

Czas trwania przyjęcia: 3h

Zadatek:

Data:

Imię i nazwisko:

Telefon:

e-mail:

ILOŚĆ OSÓB:

Dorośli:

Dzieci 4-10r.ż:

Dzieci 0-3r.ż:

Diety:

Msza Św:

OBIAD (serwowany półmiskowo):

Zupa: Tradycyjny rosół wołowo-drobiowy z makaronem

Mięsa (3szt/os):

Dewolaj z masłem i serem, filet drobiowy panierowany, kieszonka schabowa nadziewana serem, roladka wołowa z ogórkiem i boczkiem w sosie, roladka drobiowa ze szpinakiem w sosie
dodatkowo: szaszłyk drobiowo-wieprzowy z warzywami

dodatki: ziemniaki, kulki ziemniaczane

surówki: buraczki, marchewka z ananasem, colesław, kapusta zasmażana

kompot

Uwagi.....

DESER (do wyboru jeden rodzaj):

- Malinki pod kruszonką z lodami
- Panna Cotta na musie z lodami
- Puchar lodowy z musem, owocami i bitą śmietaną
- Szarlotka na ciepło z lodami

- Gruszka marynowana na sosie cytrynowym z lodami
- Fondant czekoladowy na musie owocowym z lodami

LUB

TORT:

Smak:

Toast: TAK/ NIE

Napis

Szampan: własny/ restauracyjny

NA STOŁACH:

naturalne soki tłoczone, napoje gazowane, woda mineralna.

Napoje gorące serwowane na życzenie do deseru/tortu lub w formie bufetu kawowego.

KWOTA ZA OSOBĘ: 130 zł, dzieci do 3r.ż bezpłatnie, w przedziale 4-10: 60%

DODATKI:

.....
.....