

OBIADY OKOLICZNOŚCIOWE



OFERUJEMY:

- Organizację obiadów w jednej z dwóch dostępnych sal:
 - ✓ Sala Główna (do 100osób)
 - ✓ Sala nad stawem (do 130 osób),
- Malownicze otoczenie przyrody i dogodną lokalizację w centrum Trójmiasta,
- Opiekę organizatora w trakcie trwania obiadu okolicznościowego,
- Bezpłatną rezerwację Sali głównej i Sali nad stawem.
- Podstawową dekorację stołów,
- Bezpłatny parking,
- Atrakcje dla dzieci, specjalne menu, plac zabaw.

KONTAKT:

Sopot, ul. Smolna 21 , tel. 502 261 536/ 58 555 29 32, pytania@godding.pl

OFERUJEMY:

MENU I

PRZYSTAWKA ZIMNA

Pierś z kaczki z sałatką z buraka i marynowaną pomarańczą

ZUPA

Rosół wołowo- drobiowy z makaronem i warzywami

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa w sosie Porto podana z puree z pietruszki, balsamiczną marchewką i ziemniakami Au Gratin

DESER

Sernik miodowy z sosem malinowym

NAPOJE

- Woda mineralna niegazowana z cytryną
- Soki owocowe
- Kawa/ Herbata

CENA:

150,00 zł/osoby

MENU II

PRZYSTAWKA ZIMNA

Tatar z wędzonego pstrąga, świeżego ogórka z szalotką i musztardą francuską na pumperniku

ZUPA

Zupa kurkowa z szynką i warzywami

DANIE GŁÓWNE

Udko z kaczki Confit z pieczeniowym sosem, czerwoną kapustą podane z ziemniakami pieczonymi i boczkiem

DESER

Krem Brulle

NAPOJE

- Woda mineralna niegazowana z cytryną
- Soki owocowe
- Kawa/ Herbata

CENA:

160,00 zł/osoby

OFERUJEMY:

MENU III

PRZYSTAWKA ZIMNA

Podwędzany łosoś na jabłkowym chutney'u z musem chrzanowym

ZUPA

Krem z białych warzyw z oliwą truflową

DANIE GŁÓWNE

Filet drobiowy faszerowany szpinakiem z serowo- cytrynowym podany z puree i zielonymi warzywami

BUFET

- Tatar z wędzonej makreli z konserwowym ogórkiem i świeżym koprem
- Terrina z dorsza z cytryną i chili
- Pasztet wiejski z konfiturą z czerwonej cebuli
- Indyk pieczony z żurawiną
- Roladka Czarnolas z grzybami i pietruszką
- Karkówka pieczona
- Bukiet sałat z wędzonym łososiem, awokado i pomarańczą
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem i grzankami
- Pieczywo mieszane, masło
- Marynaty, sosy

NAPOJE

- Woda mineralna niegazowana z cytryną
- Soki owocowe
- Kawa/ Herbata

CENA:

180,00 zł/osoby

MENU IV

PRZYSTAWKA ZIMNA

Sałatka z pomidora, pomarańczy, mozzarelli z szynką parmeńską

ZUPA

Rosół wołowo-drobiowy z warzywami i kluseczkami

DANIE GŁÓWNE

Poładwiczka wieprzowa w kurkowym sosie podana z ziemniakami Au Gratin i karmelizowanymi warzywami

BUFET

- Quiche z dorsza atlantyckiego ze szpinakiem
- Terrina z soli z musem grzybowym
- Pieczony rostbef z musem chrzanowym
- Roladka z boczku z zielonym pieprzem
- Rolada drobiowa owinięta boczkiem z suszonym pomidorem
- Rolada z kaczki z bakaliami
- Sałatka rzymska z kurczakiem, bekonem i grzankami
- Sałatka z grillowanych warzyw, pomidorków cherry z balsamicznym sosem
- Pieczywo mieszane, masło
- Marynaty, sosy

NAPOJE

- Woda mineralna niegazowana z cytryną
- Soki owocowe
- Kawa/ Herbata

CENA:

190,00 zł/osoby

DODATKOWO POLECAMY:

STÓŁ WIEJSKI

- Stół mały 10kg wyrobów (max 30 osób) 800zł
- Stół średni 20kg wyrobów (max 60 osób) 1500zł
- Stół duży 30kg wyrobów (max 120 osób) 2000zł

W skład stołów wiejskich wchodzi: Szynka Chłopska, Wędzonka tradycyjna, Kiełbasa jałowcowa, Kiełbasa polska dojrzewająca, Salceson kaszubski, Krwawa żukowska, Smalec chłopski z jabłkiem i cebulką, Zylc domowy, Ogórki kiszane, Sos chrzanowy, Chleb żytni na zakwasie

Wszystkie wędliny produkowane są tradycyjnie w komorach opalanych drewnem!

INDYK PIECZONY W CAŁOŚCI

- (max 30 osób) 550zł
- (serwowany z ryżem i fasolką)

DZICZYŻNA

- Dzik pieczony mały
(max 60 osób) 1900zł
- Dzik pieczony duży
(max 100 osób) 2400zł

Dziki serwowane są z kaszą gryczaną i zasmażaną kapustą

DESKA SERÓW z owocami 2 kg
300zł

OGNISKO (tylko za salą nad stawem)

- 1m³ drewna 300 zł
- Kiełbaska, pieczywo, sosy 9zł /porcja

WAŻNE INFORMACJE:

- Nasze biuro otwarte jest od poniedziałku do piątku w godzinach od 10:00 do 18:00,
- Korkowe za wniesienie alkoholu własnego wynosi 15zł od osoby dorosłej,
- Wszystkie ceny są cenami netto,
- Wycena menu zawiera: obsługę kelnerską, pełne nakrycie stołów wraz z dekoracją kwiatową z żywych kwiatów w neutralnych odcieniach (według norm lokalu),
- Przy wyborze menu I lub II rezerwacja nie powinna przekraczać 4 godzin, a zakończenie imprezy powinno nastąpić nie później niż o 22:00. Przy wyborze menu III i IV rezerwacja nie powinna przekroczyć 8 godzin, a zakończenie imprezy powinno nastąpić nie później niż o godzinie 02:00.
- Zadek w kwocie 1000zł wpłacany jest w dniu podpisania umowy i zostanie wliczony do ostatecznego rozrachunku za imprezę. Wpłacony zadek jest gwarancją potwierdzenia rezerwacji,
- Sala główna oraz sala nad stawem wynajmowane są od minimum 40 osób,
- Istnieje możliwość wniesienia własnych wyrobów cukierniczych w dniu imprezy,
- Menu i harmonogram imprezy, ustalany jest najpóźniej na dwa tygodnie przed datą imprezy. Wszelkie wniesione zmiany po wyznaczonym terminie muszą być przez nas zaakceptowane,
- Dekorowanie Sali jest możliwe w dniu imprezy od godziny 8:00. Soły nakrywamy na 3h przed rozpoczęciem imprezy.

