

OBIADY OKOLICZNOŚCIOWE

2021



OFERUJEMY:

- Organizację obiadów okolicznościowych w sali głównej (do 100 osób),
- Malownicze otoczenie przyrody i dogodną lokalizację w centrum Trójmiasta,
- Opiekę organizatora w trakcie trwania obiadu okolicznościowego,
- Bezpłatną rezerwację sali głównej od 50 osób,
- Podstawową dekorację stołów,
- Bezpłatny parking,
- Atrakcje dla dzieci: specjalne menu,

KONTAKT:

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

OFERUJEMY:

MENU I

PRZYSTAWKA ZIMNA

Carpaccio z pieczonego buraka z wędzonym twarogiem, rukolą, orzeszkami pinii z miodowo cytrynowym dressingiem

ZUPA

Zupa cebulowa z grzanka i parmezanem

DANIE GŁÓWNE

Filet z sandacza w sosie porowym podany z ziemniakami Au Gratin i karmelizowanymi warzywami

DESER

Krem brulle z owocami

NAPOJE

- ✓ Woda mineralna niegazowana z cytryną b/o
- ✓ Soki owocowe 0,4L na os.
- ✓ Kawa/ Herbata b/o

CENA:

150,00 zł brutto od osoby

MENU II

PRZYSTAWKA ZIMNA

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

ZUPA

Krem z pieczonego pora z płatkami łosia

DANIE GŁÓWNE

Udko z kaczki Confit z sosem żurawinowym, czerwoną kapustą podane z ziołowymi gnocchi

DESER

Tarta Tatin z lodami

NAPOJE

- ✓ Woda mineralna niegazowana z cytryną b/o
- ✓ Soki owocowe 0,4L na os.
- ✓ Kawa/ Herbata b/o

CENA:

160,00 brutto od osoby

OFERUJEMY:

MENU III

PRZYSTAWKA ZIMNA

Śledź w śmietanie z jabłkiem i gorczycą
podany na pieczonym ziemniaku

ZUPA

Krem z białych warzyw z oliwą truflową

DANIE GŁÓWNE

Pierś z kurczaka w sosie bekonowym, kaszotto
z warzywami i grillowana cukinia

BUFET

- ✓ Mini ptysie z pikantną pastą z makreli
- ✓ Dorsz w zalewie octowej
- ✓ Paszтет wiejski z konfiturą z czerwonej
cebuli
- ✓ Indyk pieczony z żurawiną
- ✓ Roladka Czarnolas z grzybami i pietruszką
- ✓ Karkówka pieczona z rozmarynem i
czosnkiem
- ✓ Sałatka z tuńczykiem, jajkiem i kaparami
- ✓ Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
i grzankami
- ✓ Pieczywo mieszane, masło
- ✓ Marynaty, sosy

NAPOJE

- ✓ Woda mineralna niegazowana z cytryną
b/o
- ✓ Soki owocowe 0,4L na os.
- ✓ Kawa/ Herbata b/o

CENA:

198,00 zł brutto od osoby

MENU IV

PRZYSTAWKA ZIMNA

Sałatka z pomidora, pomarańczy, mozzarelli
z szynką parmeńską

ZUPA

Rosół wołowo-drobiowy z warzywami
i makaronem

DANIE GŁÓWNE

Półdzwiczka wieprzowa w grzybowym sosie
podana z ziemniakami Au Gratin i
zasmażanymi buraczkami

BUFET

- ✓ Quiche z dorsza atlantyckiego ze
szpinakiem
- ✓ Mini ptysie z pastą ziołową
- ✓ Pieczony rostbef z musem chrzanowym
- ✓ Roladka z boczku z zielonym pieprzem
- ✓ Rolada drobiowa z suszonym pomidorem
owinięta boczkiem
- ✓ Rolada z kaczki z bakaliami
- ✓ Sałatka rzymska z kurczakiem, bekonem
i grzankami
- ✓ Sałatka Waldorff z kurczakiem
- ✓ Pieczywo mieszane, masło
- ✓ Marynaty, sosy

NAPOJE

- ✓ Woda mineralna niegazowana z cytryną
b/o
- ✓ Soki owocowe b/o
- ✓ Kawa/ Herbata b/o

CENA:

210 zł brutto od osoby

DODATKOWO POLECAMY:

STÓŁ WIEJSKI

- ✓ Stół mały 10kg wyrobów (max 30 osób) 1200 zł
- ✓ Stół średni 20kg wyrobów (max 60 osób) 1900 zł
- ✓ Stół duży 30kg wyrobów (max 120 osób) 2300 zł

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 kiszone, sos chrzanowy, chleb żytni na zakwasie

Wszystkie wędliny produkowane są tradycyjnie w komorach opalanych drewnem!

INDYK PIECZONY W CAŁOŚCI

- ✓ (max 30 osób) 650 zł serwowany z ryżem i fasolką

UDZIEC WIEPRZOWY PIECZONY W CAŁOŚCI

- ✓ (max 70 osób) 1300 zł serwowany z pieczonymi ziemniakami i zasmażanymi buraczkami

DZICZYŻNA

- ✓ Dzik pieczony mały
(max 60 osób) 2200 zł
- ✓ Dzik pieczony duży
(max 100 osób) 2500 zł
(Dziki serwowane są z kaszą gryczaną i zasmażaną kapustą)

DESKA SERÓW z owocami (2kg)

350 zł

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,
- ✓ 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 godz. , a zakończenie imprezy powinno nastąpić nie później niż o 22.00. Przy wyborze menu III i IV rezerwacja nie powinna przekroczyć 8 h, a zakończenie imprezy powinno nastąpić nie później niż o godz. 02.00.
- ✓ Zadek w kwocie 1500zł wpłacany jest w dniu podpisania umowy i zostanie wliczony w cenę ostatecznego rozrachunku za imprezę. Wpłacony zadek jest gwarancją potwierdzenia rezerwacji,
- ✓ Sala główna wynajmowana jest od minimum 50 osób a sala nad stawem od minimum 70 osób pełnopłatnych.
- ✓ 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 10:00. Stoły nakrywamy na 3h przed rozpoczęciem imprezy. Demontaż dekoracji w dniu następnym od godziny 7:00 do 8:00







