

Zajazd Gościnny

Oferta na organizację Komunii w 2020 roku

W cenie 149 zł/os. wliczone jest:

- Danie ciepłe obiadowe w formie zupy i dania głównego
- Deser
- Gorąca przekąska serwowana na półmiskach
- 9 przystawek zimnych
- 2 salatk
- Zestaw warzyw
- Ciasto mix bankietowy
- Owoce
- Tort okazjonalny
- Pieczywo
- Napoje zimne i gorące bez ograniczeń

Dodatkowe informacje:

- Dla dzieci w wieku do 10 lat cena wynosi 50% menu
- Jedno dziecko komunijne bezpłatnie!
- W dniu przyjęcia zapewniamy:
 - Elegancko nakryte stoły (świece, pojedyncze kwiaty sezonowe, pokrowce na krzesła)
 - Zabawy z animatorem
 - Fontannę czekoladową z lakociami
 - Zamek dmuchany (przy ładnej pogodzie)
- Zadek w wysokości 400zł oraz podpisanie umowy stanowi ostateczne potwierdzenie chęci organizacji przyjęcia

Restauracja „Zajazd Gościnny”

Konopnica 163 d (przedłużenie alei Kraśnickiej w Lublinie), 21-030 Motycz, tel. 512-340-012

www.zajazdgoscinny.pl, email: info@zajazdgoscinny.pl

Zajazd Gościnny

Menu:

- Zupa na początek przyjęcia
(do wyboru dla każdego Gościa)
 - Tradycyjny rosół z makaronem
 - Zupa krem z białych warzyw z grzankami
- Danie główne obiadowe
 - Polędwiczki drobiowe w sosie kurkowym z młodymi ziemniaczkami i zestawem surówek sezonowych
- Deser
 - Lody waniliowe z musem truskawkowym i bitą śmietaną
- Proponowane menu dla dzieci
 - Tradycyjny rosół z makaronem
 - Kotlecik drobiowy z frytkami i surówką
 - Pucharek lodowy
- Gorąca przekąska
 - Półmisek mięs grillowanych
(pierś kurczaka, karczek, szaszłyki wieprzowe, skrzydelka w marynacie, kielbaska w glazurze) z opiekаныmi lódeczkami ziemniaczanymi, warzywami i sosem czosnkowym
- Przystawki zimne
 - Półmisek mięs pieczonych i pasztetów
 - Roladki drobiowe z gruszką w orzechowej panierce
 - Kieszonki ze schabu z musem chrzanowym
 - Kęski drobiowe w sezamie z sosem czosnkowym
 - Tombale na sposób staropolski z polędwiczką wieprzową
 - Roladki z łososia z kremowym serkiem
 - Tradycyjny śledź w oleju z cebulką
 - Tortille faszerowane serkiem, szynką, papryką i sałatą
 - Jajka z pieczarkami
 - Sałatka z serem feta
 - Sałatka z kurczakiem
 - Zestaw warzyw
- Ciasto mix bankietowy
pięć gatunków ciast i dodatki typu babeczki
- Owoce
- Tort okazjonalny
- Pieczywo
- Napoje ciepłe (kawa rozpuszczalna i parzona, herbata czarna i smakowa)
- Napoje zimne (pepsi, mirinda, 7-up, soki pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, woda gazowana i niegazowana)

Restauracja „Zajazd Gościnny”

Konopnica 163 d (przedłużenie alei Kraśnickiej w Lublinie), 21-030 Motycz, tel. 512-340-012

www.zajazdgoscinny.pl, email: info@zajazdgoscinny.pl