

Przyjęcie Okolicznościowe 2024r.

Proponujemy Państwu trzy warianty:

- I. Menu zawierające obiad + deser – 175 zł na osobę*
- II. Menu zawierające obiad + deser + jeden posiłek ciepły – 210 zł na osobę*
- III. Menu zawierające obiad + deser + dwa posiłki ciepłe – 245 zł na osobę*

Dzieci do lat 3 GRATIS. Od 4 lat do 12 lat 70% ceny osoby dorosłej.

Każdy wariant obejmuje przekąskę zimną, dwie sałatki, ciasta, owoce, napoje zimne bez ograniczeń oraz bufet kawowy.

POWYŻSZE CENY MOGĄ ULEC ZMIANIE SPÓWODOWANEJ WZROSTEM CEN PRODUKTÓW I USŁUG WIDNIEJĄCYCH W NASZEJ OFERCIE.¹

REZERWACJA TERMINU

Wstępną, słowną rezerwację terminu możemy Państwu zatrzymać na okres dwóch tygodni. Dopiero wpłata zadatku w wysokości 2.500,-zł jest gwarancją rezerwacji terminu.

W przypadku rezygnacji z zarezerwowanego terminu wpłacony zadatek w wysokości 2.500,-zł NIE PODLEGA ZWRÓTOWI.

DZIESIĘĆ DNI PRZED UROCZYSTOŚCIĄ

Należy podać dokładną liczbę Gości, za którą dokonywane będzie rozliczenie. Po tym terminie podana liczba osób może ulec zmianie na mniejszą, jednak rozliczenie końcowe nastąpi na podstawie zadeklarowanej wcześniej ilości. Wtedy również należy poinformować, na jakie dodatkowe usługi są Państwo zdecydowani (np. słodki stół, stół góralski itp.)

Na podstawie powyższych ustaleń wpłacają Państwo 50% wartości całościowej kwoty. Po dokonaniu wpłaty nasz Menager będzie się z Państwem kontaktował w sprawie ustalenia Menu i Harmonogramu przyjęcia. Pozostałą należność wpłacają Państwo dzień po uroczystości.

^{1 1} *W przypadku zdarzeń losowych, niezależnych od Zleceniobiorcy (np. pandemia, wojna, trzęsienie ziemi) bądź kryzysu gospodarczego lub niestabilnych cen rynkowych cena może ulec zmianie do 10% bez potrzeby informowania o tym Zleceniodawcy. W przypadku podwyżki cen o ponad 10% Zleceniodawca zostanie o tym poinformowany nie później, niż na 3 miesiące przed planowaną datą uroczystości.*

CO ZAPEWNIAMY W CENIE

- Nakrycie stołów (białe obrusy, serwetki, świeczniki ze świecami, stożki flizelinowe)
- W zależności od wyboru, jeden, dwa lub trzy ciepłe posiłki
- Nieograniczoną ilość napoi koncernu coca-cola, soków owocowych oraz wody mineralnej
 - Bufet kawowy
 - Zimne zakąski, dwie sałatki,
 - Ciasta, owoce
 - Obsługę kelnerską oraz serwis talerzowy
- Przewidywany, niestrzeżony parking, monitorowany przez całą dobę
- Dostęp do ogrodu z placem zabaw dla dzieci
- Szatnię (szatniarz za dodatkową dopłatą)
- Nadzór osoby odpowiedzialnej za prawidłowy przebieg przyjęcia

Przyjęcie może trwać na czas otwarcia karczmy. Każda następująca rozpoczęta godzina to koszt 500,-zł / za godzinę doliczany do rozliczenia końcowego.

ALKOHOL:

Pobieramy 10 zł korkowego za osobę dorosłą, niezależnie od ilości alkoholu, jaki Państwo dostarczycie. Wszelkie trunki jakie mają znaleźć się na stołach Gości ustalamy indywidualnie. Chętnie pomagamy w wyborze asortymentu. Polecamy ustawienie barłku alkoholowego na podświetlonych szklanych płytach. Resztę płytek można uzupełnić słodkim stołem lub owocami.

DANIA ZA KOLEJĄ SERWOWANE:

Ilość ciepłych dań jest zależna od wybranej oferty

- Zupa
- Następnie danie główne
- A zaraz potem deser
- O ustalonej godzinie kolejne, II danie
- III danie serwowane zgodnie z ustaloną godziną
- Na specjalne życzenie serujemy również IV posiłek.

(Jeżeli na przyjęciu jest również tort, to jest on serwowany zaraz po obiedzie, a deser po drugim ciepłym posiłku.)

PRZYJEMNOŚCI ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ:

- Dodatkowy, III i IV posiłek
- Słodki Stół (podstawowy lub rozszerzony)
- Stół góralski podstawowy lub rozszerzony
 - Piwo beczkowe 30l lub 50l
 - Kawa z ekspresu
 - Paczki z ciastem dla gości
 - Bukietiki kwiatów na stołach

Menu

ZAKĄSKI ZIMNE

1. Półmiski wędlin
2. Półmiski serów regionalnych (oscypek, korboc)
3. Kawalki kurczaka w złocistej panierce
5. Zakąska Szefa Kuchni (paszteciki francuskie)
6. Sosy (do wyboru jeden) :
 - Tatarski
 - Salsa (pomidorowo – pikantny)
 - Ziołowy
 - Tzaziki

SALATKI

(do wyboru są dwie sałatki)

1. Grecka (sałata, pomidor, ogórek świeży, papryka świeża, oliwki, bundz, sos vinegrette)
2. Wegetariańska (brokuł, pomidor, jajko gotowane, kukurydza, ser, sos majonezowo-jogurtowy, przyprawy)
3. Góralska (sałata, pomidor, ogórek świeży, boczek, oscypek tarty, jajko, sos vinegrette)
4. Jarzynowa (marchew, seler, ziemniaki, jabłko, ogórek kiszony, groszek konserwowy, jajko, majonez, musztarda, przyprawy)
5. Sałatka „Babuni” (kapusta pekińska, ser żółty, szynka, jajko, marynowana cebulka, majonez)
6. Z pieczarkami (pieczarki blanszowane, szynka, ser żółty, por, jajko, majonez, przyprawy)
7. Z kurczakiem (kurczak, seler konserwowy, brzoskwinia, por, jajko, majonez, przyprawy)
8. Śledzie w oleju lub śmietanie

ZUPA

Spośród wymienionych zup mogą Państwo wybrać tę jedną najbardziej preferowaną, która zadowoli zarówno Państwa jak i Gości.

- Rosół z makaronem
- Kwaśnica z zeberkiem i ziemniakami
- Żurek z kielbasą i ziemniakami
- Grzybowa z makaronem łazankowym (dopłata 5 zł na osobę)
- Włoską zupa minestrone
- Krem z dyni z prażonymi migdałami (dopłata 5 zł na osobę)
- Krem kalfiorowy z groszkiem ptysiowym
- Krem pomidorowy z grzankami czosnkowymi

I. PROPONOWANE DANIA NA OBIAD:

MIEŚA SMAŻONE, PANIEROWANE, ZAWIJANE:

Z DROBIU:

1. Kotlet de volaille (masło, ser)
2. Filet drobiowy panierowany

Z WIEPRZOWINY:

1. Kotlet „Tatrzański Bór” (pieczarka, boczek, papryka, ser żółty)
2. Kotlet bacowski zawijany, panierowany (boczek, ogórek kiszony, oscypek)
3. Kotlet a’la Cordon Blue (ser, szynka, pietruszka, masło)
4. Kotlet schabowy

ROLADY I MIEŚA PIECZONE

Z DROBIU:

1. Pierś z kurczaka z farszem grzybowym
2. Pierś z kurczaka z farszem szpinakowym
3. Indyk pieczony w musztardzie Dijon i tymianku

SOSY:

1. Serowy
2. Smietanowy
3. Ziołowy
4. Grzybowy

Z WIEPRZOWINY:

1. Schab pieczony
2. Schab pieczony ze śliwką lub morelą
3. Roladka z polędwicy wieprzowej
4. Polędwiczka wieprzowa

SOSY:

1. Własny
2. Tymiankowy
3. Jałowcowy
4. czosnkowy
5. serowo bekonowy

GRILL

Z DROBIU:

1. Filet z kurczaka grillowany z sosem żurawinowo-winnym
2. Filet z kurczaka z sosem śmietanowo - grzybowym
3. Filet z kurczaka z pieczarkami, pomidorami i cebulą, zapiekane serem

Z WIEPRZOWINY

1. Fileciki schabowe przyprawione szałwią i zawijane w boczek

Z tych kilku propozycji bardzo prosimy o wybór dwóch, które Państwu najbardziej odpowiadają i spełniają oczekiwania smakowe.

DODATKI:

1. Ziemniaki gotowane
2. Ziemniaki puree
3. Talerki ziemniaczane
4. Frytki
5. Ryż
6. Kluski śląskie
7. Kopytka

Spośród wyżej wymienionych dodatków mogą Państwo wybrać ten jeden najbardziej preferowany

SURÓWKI:

- Z marchwi z jabłkiem
- Z marchwi z chrzanem
- Z selera
- Z czerwonej kapusty
- Z kapusty pekińskiej
- Z ogórka kiszzonego z cebulką
- Z pomidora z cebulką
- Mizeria
- Wiosenna (sałata lodowa, pomidor, ogórek zielony, oliwa z przyprawami)
- a la Colesław (kapusta pekińska, marchewka, jabłko, cebula, pietruszka, majonez)
- Szwedzka (ogórki konserwowe, cebula czerwona, miód, curry)

Do zestawu obiadowego można wybrać trzy surówki.

DESER:

1. Lody z owocami i bitą śmietaną
2. Szarlotka na ciepło z lodami
3. Panna Cotta z sosem truskawkowym
4. Suflet czekoladowy z gałką lodów i sosem malinowym

Spośród wyżej wymienionych deserów mogą Państwo wybrać ten jeden najbardziej preferowany.

II. PROPONOWANE DANIA NA DRUGI CIEPEŁY POSIŁEK

Spośród wymienionych dań mogą Państwo wybrać to jedno najbardziej preferowane.

Szynka wieprzowa w sosie tymiankowym podana z kłuskami śląskimi oraz buraczkami na ciepło

*Sandacz w sosie grzybowym podany z ryżem oraz warzywami gotowanymi **

Filet z kurczaka w panierce Panko podany z frytkami oraz surówką z marchewki

*Filet z pstrąga podany z ziemniakami opiekаныmi oraz sałatką szwedzką**

Rolada z indyką w sosie miodowo-musztardowym podany z kopytkami oraz buraczkami na ciepło

Zraziki wieprzowe w sosie własnym podane z kłuskami śląskimi oraz buraczkami na ciepło

*Pieczone żebro z ziemniakiem pieczonym na kapuście zasmażanej **

Kotlet schabowy panierowany, smażony na smalcu, z kapustą zasmażaną podany z puree ziemniaczanym

***Dania dodatkowo płatne 10 zł/osoba**

III. PROPONOWANE DANIA NA TRZECI CIEPEŁY POSIŁEK

Spośród wymienionych dań mogą Państwo wybrać to jedno najbardziej preferowane.

1. Flaki

2. Bigos

3. Strogonow (wołowina, pieczarki, cebula, koncentrat pomidorowy) *

4. Leczo

5. Kocioł Juhasa (mięso wieprzowe z jarzynami oraz kłuseczkami)

6. Barszcz z kromką lub z bułeczką faszerowaną pieczarkami i cebulką, zapiekaną serem

7. Bogracz (wieprzowina, marchew, seler, cebula, papryka świeża, koncentrat pomidorowy)

8. Biały Strogonow

9. Naleśniki z kączką z duffinkami i surówką z pora *

***Dania dodatkowo płatne 5 zł/osoba**

USTALENIA DODATKOWE:

1. *Alkohol dostarczają Państwo we własnym zakresie. Pobieramy 10zł korkowego od osoby, niezależnie od ilości alkoholu.*
2. *Tort jest również dostarczany przez Państwo, we własnym zakresie.*
3. *Obsługa (fotograf, kamerzysta, animatorka, orkiestra...) dostaje posiłki takie same jak Goście i jest wliczana w ogólną liczbę Gości.*
4. *Dodatkowe dekoracje należy uzgodnić z Menagerem najpóźniej na 10 dni przed przyjęciem. Nie dopuszcza się jakiegokolwiek zmiany dekoracji i ustawienia stołów (w tym ilości nakryć przy stole) w piątek przed przyjęciem lub w dniu samego przyjęcia.*
5. *Zleceniodawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie szkody wyrządzone przez Gości.*
6. *Wszelkie zmiany i ustalenia dotyczące uroczystości należy przekazywać Menagerowi drogą mailową (karczma@tatrzańskiBOR.pl).*