

Imprezy okolicznościowe



Zaścianek w Chwaszczynie jest doskonałym miejscem do organizacji wszelkich imprez okolicznościowych. Położenie na Kaszubach w lesie z dala od zgiełku miasta z pewnością dodadzą uroku każdej chwili spędzonej w gronie najbliższych.

Wieloletnie doświadczenie, znakomite potrawy, skomponowane specjalnie przez naszych kucharzy oraz wykwalifikowana obsługa, zapewnią Państwu spędzenie u nas wyjątkowych chwil.

Każda uroczystość może liczyć na indywidualne podejście do dekoracji.

Kawa i herbata bez ograniczeń przez całą imprezę.

Impreza bez kolacji do 3h, Impreza z kolacją do 6h*. Cena nie uwzględnia dekoracji kwiatowych. Podstawowa dekoracja w cenie menu.*

Propozycja I

Przystawka

Carppacio z buraka podane na rukoli z sosem balsamicznym

Zupa

Rosół z makaronem własnej produkcji

Danie główne

Kotlet De Volaille

Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym

Dodatki

Ziemniaki gotowane podawane z koperkiem

Młoda kapusta

Sałata lodowa z ogórkiem świeżym, czosnkiem i octem

Deser

Sernik tradycyjny

Jabłecznik

Napoje niegazowane (1l soku dla 2 osób)

Kolacja

Schab z suszoną śliwką

Rolada z kurczaka z suszonym pomidorem

Deska mięs pieczonych

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Smalec, ogórki kiszone

Tortilla z suszonym pomidorem i serkiem mascarpone

Pieczyno, masełko

Czerwony barszcz

Cena bez kolacji 145 zł/os

Cena z kolacją 215 zł/os

Propozycja II

Przystawka

Pasztet z dzika z sosem z żurawiny

Zupa

Krem z pomidorów pellati z liściem bazylii i tartą mozzarella

Danie główne

Zraz wołowy w sosie własnym

Kaczka pieczona z jabłkiem i sosem żurawinowym

Dodatki

Ziemniaczki opiekane z rozmarynem

Ziemniaczki gotowane podawane z koperkiem

Buraczki zasmażane

Kapusta czerwona zasmażana

Młoda biała kapusta

Deser

Ciasto Filadelfia

Sernik

Napoje niegazowane (1l soku dla 2 osób)

Kolacja

Schab z suszoną śliwką

Deska mięs pieczonych

Roladka z kurczaka z fetą i orzechami włoskimi

Pstrąg w galarecie

Sałatka Brokułowa

Smalec, ogórki kiszone

Roladka z karkówki ze szpinakiem i gorgonzolą

Pieczyno, masełko

Czerwony barszcz z pasztecikiem

Cena bez kolacji 155 zł

Cena z kolacją 225 zł

Propozycja III

Przystawka

Grzanka z wędzonym łososiem i serkiem mascarpone

Zupa

Zupa borowikowa na śmietanie

Drugie danie

Pieczeń z dzika w sosie własnym

Filet z dorsza w sosie cytrynowym

Dodatki

Pieczone ćwiartki ziemniaka w ziołach ,Ziemniaki gotowane

Własna kiszona kapusta

Buraczki zasmażane

Coleślaw

Deser

Słonecznikowiec

Sernik tradycyjny

Pieczona gruszka

Napoje niegazowane (1 l soku dla 2 osób)

Kolacja

Schab z suszoną śliwką

Deska mięs pieczonych

Roladka z kurczaka z fetą i orzechami włoskimi

Pstrąg w galarecie

Sałatka Brokułowa

Sałatka Gyros

Smalec, ogórki kiszone

Tortilla z suszonym pomidorem

Roladka z karkówki ze szpinakiem i gorgonzolą

Pieczyno, masełko

Żurek Staropolski

Cena bez kolacji 160 zł

Cena z kolacją 245 zł

Dodatki

**dodatkowa godzina w cenie 350 zł*

Ciasta domowe 1 blaszka-120 zł

Sernik tradycyjny, filadelfia, słonecznikowiec, snickers, cytrynowiec, karpatka, brownie, szarlotka, owocowe z galaretką

Napoje gazowane 10 zł /1 l

Napoje niegazowane 10 zł/ 1 l

Wynajęcie sprzętu muzycznego na całą imprezę 500 zł

Dekoracja sali p. Beata tel. 665297722