

Przyjęcia okolicznościowe Dzieci do lat 3 bezpłatnie; 4 – 10 lat – 50% od talerzyka; min. 20 os.

			Menu ① 220 zł/do 30 osób	200 zł/od 31 osób 6h
			Menu ② 240 zł/do 30 osób	220 zł/od 31 osób 7h
			Menu ③ 280 zł/do 30 osób	260 zł/od 31 osób 8h
①	②	③	ZUPY (jedna zupa do wyboru)	
			Rosół	
			Krem z pomidorów	
			Krem z białych warzyw	
			Pomidorowa z makaronem	
			Ogórkowa z ziemniakami	
			Kapuśniak	
			Barszcz czerwony z pasztecikiem	
			Żurek z jajkiem i kiełbasą	
①	②	③	DANIE GŁÓWNE Menu ① - dwa do wyboru Menu ② - trzy do wyboru Menu ③ - cztery do wyboru	
			Zrazy wieprzowe z boczkiem, ogórkiem i cebulą	
			Kotlet schabowy w złotej panierce	
			Roladki schabowe nadziewane pieczarkami	
			Kotlet de volaille z masłem/żółtym serem	
			Kotlet mielony	
			Połędwiczki drobiowe w panierce	
			Karczek wieprzowy pod cebulą	
			Filet z piersi kurczaka soute	
			Filet z kurczaka w sosie serowym	
			Żeberka bbq	
			Pieczeń z karkówki w sosie śmietanowo chrzanowym	
			Filet z ryby smażony	
			Karczek w sosie grzybowym	
			Filet drobiowy faszerowany suszonymi pomidorami i bazylią, owinięty boczkiem	
			Filet z łososia serwowany z koprem i cytryną	
			Bitki wołowe	
			Połędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym	
①	②	③	DODATKI SKROBIOWE (dwa do wyboru)	
			Ziemniaki pieczone	
			Ziemniaki z wody z koperkiem	
			Gnocchi	
			Ryż	
			Kluski śląskie	
			Kasza	
①	②	③	DODATKI WARZYWNE (dwa do wyboru)	
			Surówka z kapusty kiszanej	
			Kapusta zasmażana	
			Surówka z buraczków z jabłkiem	
			Surówka z marchwi i jabłka	
			Surówka z białej kapusty	
			Marchewka z groszkiem	
			Buraczki zasmażane	

			BUFET DESEROWY
①	②	③	Menu ① - dwa do wyboru Menu ② - trzy do wyboru Menu ③ - cztery do wyboru
			Sernik krakowski z rodzynkami
			Sernik jogurtowy
			Sernik z brzoskwinia
			Z galaretką
			Szarlotka
			Rafaello
			Czekoladowe
			Ptasie mleczko
			Kawowe
			Orzechowe
			Ciasto sezonowe: więcej informacji u obsługi
			ZIMNE ZAKĄSKI
①	②	③	Menu ① - cztery do wyboru Menu ② - pięć do wyboru Menu ③ - sześć do wyboru
			Półmisek mięs pieczonych
			Półmisek wędlin
			Mini kanapki bankietowe
			Półmisek warzyw lub pikle
			Półmisek owoców
			Jajka z majonezem
			Pasztety własnego wyrobu
			Roladki z szynki i serkiem chrzanowym
			Śledź w oleju z cebulką
			Śledź w śmietanie z jabłkiem
			Śledź po węgiersku
			Zimne nóżki po staropolsku
			Tatar wołowy z jajkiem
			Deska serów
			SAŁATKI
①	②	③	Menu ① - jedno do wyboru Menu ② - dwa do wyboru Menu ③ - trzy do wyboru
			Sałatka grecka
			Sałatka caprese z mozzarella , pomidorami oraz bazylią
			Sałatka brokułowa z fetą i sosem jogurtowo-ziołowym
			Jarzynowa po polsku
			Śledziowa z buraczkami
			Sałatka makaronowa z szynką i majonezem
			Sałatka hawajska z ryżem, rodzynkami, kurczakiem i kukurydzą
			Sałatka z wędzonym łososiem na mixie sałat
			KOLACJA GORĄCA
①	②	③	Menu ① - jedno do wyboru Menu ② - jedno do wyboru Menu ③ - dwa do wyboru
			Krem z pomidorów
			Żurek z jajkiem i kiełbasą
			Barszczyk czerwony
			Grzybowa

			Gulaszowa
			Flaki
			Barszcz czerwony z pasztecikiem
			Bigos z pieczywem
			Tajska
			Filet soute + ziemniaki z wody
			Kotlet mielony + ziemniaki z koperkiem
			Karkówka pod cebulą + ziemniaczki opiekane
			Rolada schabowa nadziewana szpinakiem + kluski śląskie
			Pstrąg pieczony na blanszowanych warzywach
			Filet z kurczaka w sosie serowo – śmietanowym + kopytka
			Golonka w kapuście
①	②	③	DODATKOWO W MENU
			Bufet kawowo-herbacyany
			Woda niegazowana z cytryną (podawana w dzbankach)
			Napoje niegazowane i soki (podawane w dzbankach)
①	②	③	DODATKI
Od 300 zł			Dekoracje z balonów
+10 zł / osoba			Ekspres do kawy, użytkowanie podczas całego przyjęcia, liczone jednorazowo od osoby np. 30 osób = 300 zł
18,00 zł			Pokrowce na krzesła zł/osoba
500 zł			Dopłata za DJ z zewnątrz
2500,00 zł			DJ z oprawą świetlną i prowadzeniem przyjęcia – powyżej 8h przyjęcia cena do ustalenia
Od 1000,00 zł			Kompozycja świeżych kwiatów na stoły
500,00 zł			Udostępnienie sprzętu muzycznego z oprawą świetlną
300,00 zł			Każda dodatkowa godzina przyjęcia
Do uzgodnienia			Stół wiejski
Do uzgodnienia			Stół rybny, ryby wędzone na ciepło i zimno (jesiotr, pstrąg, łosoś, sum, kawior, sushi)
600,00 zł			Fontanna czekoladowa z owocami i dodatkami (czekolada belgijska: mleczna, deserowa)
20 zł porcja			Tort klasyczny z bitą śmietaną i owocami
200 zł			Opłata za przyniesienie własnego alkoholu
3000 zł			Fotobudka 3D 3h

PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

biuro@goszczyniec.pl
www.goszczyniec.pl

☎ 538 808 818

☎ 538 808 828

☎ 574 138 888