

*Oferta*  
*Przyjęcia komunijne*

RESTAURACJA „NA SKRAJNEJ”

*2023*



## Przyjęcia komunijne

Szanowni Państwo, **Restauracja "na skrajnej"** to najlepsze miejsce na zorganizowanie przyjęcia komunijnego. Piękne stylowe wnętrza, wykwintna polska kuchnia, profesjonalna, miła obsługa, sprawią, że przyjęcie nabierze charakteru podniosłej, niezapomnianej uroczystości.

Do dyspozycji Gości oddajemy sale: „zaścianek” do 50 osób, „górną” - do 50 osób. Na większe imprezy zapraszamy do ogrodu leśnego, w którym możemy zorganizować przyjęcia w zadaszonych namiotach z pięknym widokiem na ogród, w nowej sali bankietowej „Oranżeria” możemy zorganizować przyjęcia do 140 osób.

Przyjęcia komunijne „na skrajnej” cechują się wysoką jakością serwowanych dań, profesjonalną obsługą i różnorodnością atrakcji towarzyszących. W standardzie każdego przyjęcia gwarantujemy Państwu:

- Wystrój kwiatowy
- Pokrowce na krzesłach (w przypadku przyjęć organizowany w ogrodzie, sali „górnej” i sali „Oranżeria”)
- Ogródzony bezpieczny leśny ogród z parkiem linowym, placem zabaw i mini zoo dla dzieci
- Bezpłatny parking

### **Menu I - 189,00 zł\*/os**

#### **Zupa :**

- Rosół z makaronem

#### **Danie główne :**

- Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym podawane z pieczonymi ziemniakami i bukietem warzyw

#### **Deser:**

- Domowa szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i bitą śmietaną

#### **Przystawki (na półmiskach w stole):**

- Półmisek mięs pieczonych i wędlin z własnej wędzarni z piklami, ćwikłą z chrzanem
- Tortilla z grillowanym kurczakiem, świeżymi warzywami, rucolą i oliwkami
- Śledź trzy smaki (marynowany w ziołach, po kaszubsku, w śmietanie)
- Roladki z pieczonego schabu faszerowane musem chrzanowym pod galaretą
- Sałatka z rucoli, pomidorków cherry, sera pleśniowego oprószonego chrustem z boczku wędzonego
- Chrupiące pieczywo
- Masełko smakowe



## **Menu II - 209,00 zł\*/os**

### **Zupa do wyboru:**

- Rosół z makaronem
- Krem szparagowy

### **Danie główne:**

- Soczysty schab w sosie borowikowym podawany z kluskami śląskimi i buraczkami zasmażanymi
- Grillowany filet z łososia podawany z masłem czosnkowym, ziemniakami opiekany i miksem kolorowych sałat z sosem vinegret

### **Przystawki zimne (na półmiskach w stole):**

- Półmisek mięs pieczonych i wędlin z własnej wędzarni z piklami, ćwikłą z chrzanem
- Trio pasztetów polskich (drobiowy, wieprzowy, z dziczyzny)
- Tortilla z warzywami i wędzonym łososiem
- Roladki schabowe z musem chrzanowym
- Tatar wołowy na liściach cykorii
- Sałatka cesarska z grillowanym kurczakiem, pomidorkami koktajlowymi i grzankami polana sosem vinegret
- Chrupiące pieczywo
- Masełko smakowe

### **Deser w bufecie:**

- Patera ciast domowych

## **Menu III - 289,00 zł\*/os**

### **Przystawka serwowana:**

- Roladki z szynki dojrzewającej z rucolą, suszonymi pomidorami oprószone parmezanem, skropione sosem bazyliowym podane z grzanką

### **Zupa do wyboru:**

- Rosół z makaronem
- Staropolski żurek z jajkiem i kiełbasą

### **Danie główne do wyboru:**

- Kacze uda duszone w ziołach w sosie z czarnej porzeczki podawane z ziemniakami opiekany i pieczonym jabłkiem
- Soczysty schab w sosie borowikowym podawany z kluskami śląskimi i buraczkami zasmażanymi

### **Deser serwowany:**

- Lody własnego wyrobu z prażonymi płatkami migdałów podawane na sosie karmelowym



### **Przystawki zimne (na półmiskach w stole):**

- Półmisek mięs pieczonych i wędlin z własnej wędzarni z piklami, ćwikłą z chrzanem
- Trio pasztetów polskich (drobiowy, wieprzowy, z dziczyzny)
- Sałatka cesarska z grillowanym kurczakiem, pomidorkami koktajlowymi i grzankami polana sosem vinegret
- Mieszane sałaty z marynowaną gruszką, burakiem, orzechem włoskim, sosem balsamicznym, oprószone serem dojrzewającym
- Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem, ogórkiem i cytrynowym twarożkiem
- Tatar wołowy na liściach cykorii
- Chrupiące pieczywo
- Masełko smakowe

### **Deser w bufecie:**

- Patera owoców filetowanych
- Patera ciast domowych

### **II Danie ciepłe**

- Boeuf Strogonow z chrupiącą bułeczką

### **Menu dla dzieci**

- Rosół z makaronem
- Panierowane fileciki z kurczaka podawane z frytkami i surówką z marchewki
- Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną

Dzieci do 3-go roku życia bezpłatnie,

Dzieci powyżej 3-go roku życia 50% ceny wybranego menu

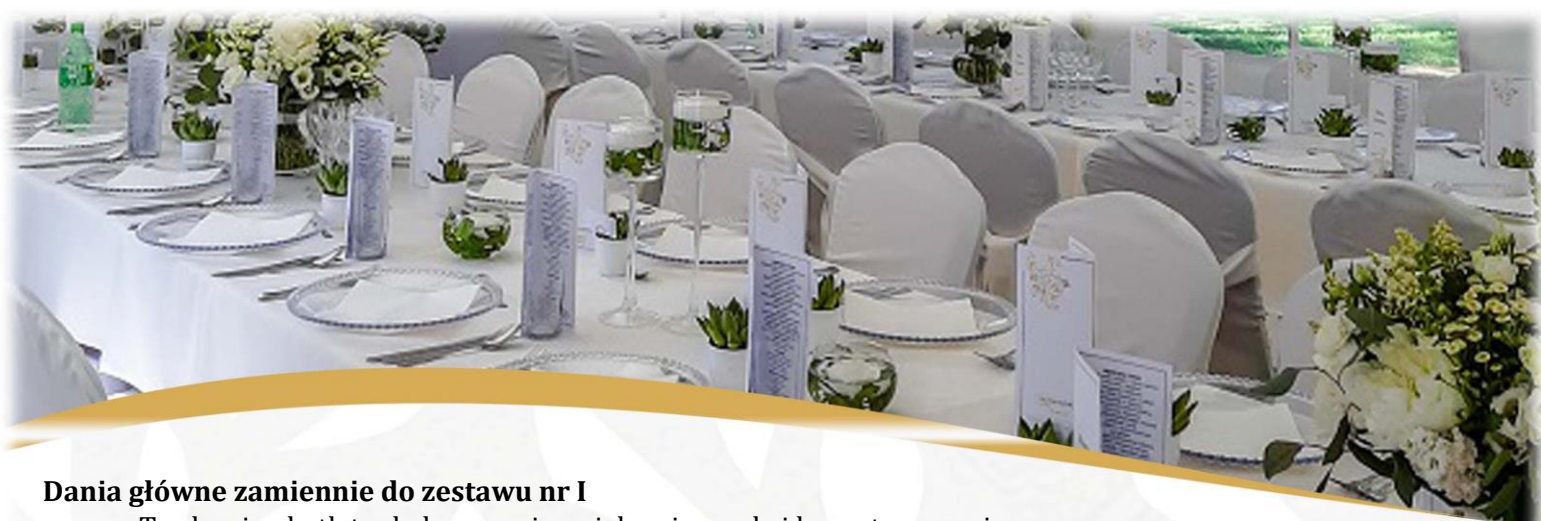
### **Pozostałe dania do wyboru**

#### **Przystawki serwowane zamiennie:**

- Tarta z kozim serem podana na chrupiących sałatach skropionych dresingiem malinowym
- Parfait drobiowe z chutney jabłkowym z marynowanym burakiem i grzankami ziołowymi

#### **Zupy zamiennie do zestawu nr I; II i III:**

- Krem szparagowy
- Flaki z chrupiącą bułeczką
- Staropolski żurek z jajkiem i kiełbasą
- Rosół z makaronem



### **Dania główne zamiennie do zestawu nr I**

- Tradycyjny kotlet schabowy z ziemniakami z wody i kapustą zasmażaną
- Delikatna pierś z kurczaka faszerowana serem kozim i suszonymi pomidorami w sosie kaparowym podawana z ziemniakami z wody i bukietem warzyw
- Soczysty schab w sosie borowikowym podawany z kluskami śląskimi i buraczkami zasmażanymi

### **Dania główne zamiennie do zestawu nr II i III:**

- Tradycyjny kotlet schabowy z ziemniakami z wody i kapustą zasmażaną
- Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym podawane z pieczonymi ziemniakami i bukietem warzyw
- Grillowany filet z łosia podawany z masłem czosnkowym, miksem kolorowych sałat i ziemniakami opiekany
- Delikatna pierś z kurczaka faszerowana serem kozim i suszonymi pomidorami w sosie kaparowym podawana z ziemniakami z wody i bukietem warzyw
- Soczysty schab w sosie borowikowym podawany z kluskami śląskimi i buraczkami zasmażanymi

### **Desery zamienne do zestawu nr I II i III**

- Szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną
- Lody własnego wyrobu
- Puchar lodowy na sosie z gorących wiśni podany z bitą śmietaną

### **Menu wegetariańskie**

#### **Zupa:**

- Krem szparagowy

#### **Przystawka serwowana**

- Tatar wegański z grillowaną cukinią i suszonymi pomidorami

#### **Przystawki wegetariańskie do zestawu I II i III**

- Hummus z suszonymi pomidorami i czarnuszką
- Roladki z grillowanej cukinii nadziewane ricottą suszonymi pomidorami i rukolą
- Tortilla z pieczonymi warzywami, avocado i bazylią
- Kruche sałaty z pieczonymi karczochami, orzechem włoskim, suszonymi pomidorami, kaparami, oprószone płatkami parmezanu z sosem ziołowym
- Paszтет wegetariański z selera

#### **Dania główne**

- Zielone pierogi ze szpinakiem serem feta i suszonymi pomidorami
- Szpinak duszony z brokułami w śmietanie podany z grzankami
- Burger wegetariański z buraka, czarnej soczewicy i szpinaku
- Makaron pene z grillowanymi warzywami, szpinakiem, suszonymi pomidorami i oliwą
- Cukinia faszerowana warzywami i komosą ryżową podawana z miksem sałat



### **Dania dodatkowo płatne zamawiane na życzenie Gościa**

#### **Dania gorące:**

- Boeuf Strogonow z chrupiącą bułeczką porcja 250 ml 31,00 zł
- Pierogi z mięsem porcja - 4 szt/os – 22,00 zł
- Pierogi ruskie porcja 4 szt /os – 22,00 zł
- Pierogi ze szpinakiem 4 szt /os – 22,00 zł
- Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym porcja 250 ml /os 28,00 zł

#### **Desery:**

- Patera owoców 19,00 zł /os
- Patera ciast 19,00 zł /os
- Szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną 17,00 zł
- Lody własnego wyrobu 19,00 zł
- Puchar lodowy na sosie z gorących wiśni 17,00 zł
- 

#### **Tort komunijny**

Torty od 190,00 zł/kg (cena uzależniona jest od smaku, kształtu oraz dekoracji tortu).

Torty z masy cukrowej od 230,00 zł/kg

Proponowane smaki:

- Śmietanowy z owocami
- Czekoladowy z wiśniami
- Cappuccino
- Orzechowy
- Kawowy
- Śmietanowy z owocami i prażynką
  - Wiśnia
  - Malina
  - Truskawka
  - Porzeczka
  - Marakuja

Torty wg przysłanych zdjęć wyceniane są na indywidualne zapytanie.

Serwowanie tortu przyniesionego przez Gościa - 250,00 zł

### **Rozliczenie napojów:**

#### **Pakiety napojów bezalkoholowych:**

(soki, softy gazowane, kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana):

- 21,00 zł/os do 3h czas trwania przyjęcia
- 31,00 zł/os do 5h czas trwania przyjęcia
- 39,00 zł/os do powyżej 5h



## Zasady organizacji przyjęcia :

1. Przyjęcia z okazji I Komunii Świętej organizowane są od 25 osób
2. Cena oferty dla dzieci:
  - Dzieci do lat 3 bezpłatnie
  - Dzieci powyżej 3 lat do 12 lat – 50% wartości oferty
3. Po podjęciu decyzji o organizacji przyjęcia w restauracji „na Skrajnej”, istnieje możliwość dokonania wstępnej rezerwacji przyjęcia na okres 7 dni.
4. Po potwierdzeniu przez obydwie strony terminu przyjęcia, organizator przyjęcia zobowiązany jest do wpłaty zaliczki w wysokości 30% szacowanej wartości przyjęcia.
5. Zadeklarowana podczas rezerwacji ilość osób może ulec zmianie maksymalnie o – 10%.
6. Ustalenie menu na planowane przyjęcie odbywa się do końca marca 2023 roku.
7. Akceptacja menu oraz ustaleń dotyczących przyjęcia odbywa się maksymalnie na 30 dni przed datą planowanego przyjęcia
8. Ostateczna ilość osób powinny zostać potwierdzone najpóźniej do 12 dni przed datą przyjęcia. W przypadku nie dotrzymania wymienionego terminu zamawiający zostanie obciążony zgodnie ze złożonym zamówieniem.
9. Ostateczne rozliczenie następuje w dniu organizacji przyjęcia po jego zakończeniu.
10. Płatność realizowana jest gotówką lub kartą.

### Organizacja przyjęcia:

605-051-168

e-mail: [oferta@naskrajnej.pl](mailto:oferta@naskrajnej.pl)

\* Do w/ w cen doliczamy serwis w wysokości 10% wartości rachunku.

Przedstawiona oferta cenowa ma charakter informacyjny, nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu art. 66 par.1 k.c.