

KOMUNIA 2019



OFERUJEMY:

- Organizację przyjęcia komunijnego w jednej z trzech dostępnych sal: nad stawem (do 130 osób), sali całorocznej (do 100 osób), sali kameralnej (do 30 osób),
- Udostępnione sale nie są na wyłączność jednej rezerwacji. W danym dniu odbywa się kilka obiadów komunijnych jednocześnie,
- Możliwość przygotowania odrębnego menu dla dzieci,
- Malownicze otoczenie przyrody i dogodną lokalizację w centrum Trójmiasta,
- Opiekę organizatora w trakcie trwania przyjęcia,
- Podstawową dekorację stołów,
- Bezpłatny parking,
- Atrakcje dla dzieci: specjalne menu, plac zabaw.

KONTAKT:

Sopot, ul. Smolna 21 , tel. 502 261 536/ 58 555 29 32 , pytania@godding.pl

OFERUJEMY:

Zestaw obiadowy I

Przystawka zimna:

Sałatka z mozzarelli, pomidora z grillowaną cukinią i szynką dojrzewającą

Zupa (do wyboru):

- Rosół wołowo drobiowy z makaronem i warzywami
- Krem podgrzybkowy z grzankami i kwaśną śmietaną

Danie główne:

Udko z kaczki confit w żurawinowym sosie z modrą kapustą i ziołowymi ziemniakami

Deser (do wyboru):

- Krem Brulle
- Panna cotta z musem malinowym i granolą

Napoje ciepłe /zimne b/o:

Kawa/ herbata
Woda niegazowana z cytryną
Sok owocowe

Cena:

130,00 zł /osoby

Zestaw obiadowy II

Przystawka zimna:

Sałatka z mozzarelli, pomidora z grillowaną cukinią i szynką dojrzewającą

Zupa (do wyboru):

- Rosół wołowo drobiowy z makaronem i warzywami
- Krem podgrzybkowy z grzankami i kwaśną śmietaną

Danie główne (podane na półmiskach) po 1 por./osobę

- Zrazy z karkówki w sosie własnym
- Indyk w sosie pomidorowo-kaparowym
- Dorsz w sosie korniszonowym
- Kasza gryczana 25%
- Ziemniaki pieczone 75%
- Chrzanowe buraczki
- Sałatka wiosenna z ziołowym vinegret
- Kapusta zasmażana

Deser (do wyboru):

- Krem Brulle
- Panna Cotta z sosem malinowym i granolą

Napoje ciepłe /zimne b/o:

Kawa/ herbata
Woda niegazowana z cytryną
Sok owocowy

Cena:

160,00 zł /osoby

ZAKĄSKI ZIMNE (PO 5 PORCJI/ OS.):

- Sałatka grecka
- Sałatka ziemniaczana z kaparami, czerwoną cebulą i boczkiem
- Roladka z kurczaka z suszonymi pomidorami i boczkiem
- Roladka z wędzonego łososia z musem ziołowym i warzywami
 - Ptysie z pikantną pastą rybną
 - Terrina z ryb morskich z sosem tatarskim
- Śledź w śmietanie z jabłkiem/ śledź w sosie musztardowo miodowym
- Schab ze śliwką/ karkówka z czosnkiem/ rolada z boczku z zielonym pieprzem
 - Paszтет z konfiturą z czerwonej cebuli
 - Roladka z tortilli z salami, rukolą i serem blue
 - Marynaty, pieczywo, masło

Cena: 55,00zł /osoby

MENU DZIECIĘCE:

Przystawka:

Sałatka z pomidora i ogórka z micro ziołami

Zupa:

Rosół wołowo drobiowy z warzywami i makaronem

Danie główne:

Grillowany kurczak z puree ziemniaczanym i mizerią

Deser:

Lody z bitą śmietaną i owocami

Cena: 70,00zł/ osoby

WAŻNE INFORMACJE:

- Obiady komunijne nie posiadają rezerwacji na wyłączność sali. W danym dniu w Sali nad stawem i Sali głównej odbywa się równocześnie kilka obiadów komunijnych,
- Propozycje menu obiadów komunijnych nie podlegają modyfikacjom,
- Możliwość wniesienia własnych wyrobów cukierniczych- podpisane opakowania (nazwiskiem rezerwacji) z wyrobami cukierniczymi przyjmujemy w dniu komunii,
- Lokal czynny w dniu komunii do godziny 19:00,
- Do lokalu nie można wnosić własnych napoi oraz alkoholi,
- Rozliczenie zamówionych na miejscu napoi i alkoholi następuje w dniu komunii po zakończonej uroczystości,
- Do dwóch tygodni przed uroczystością ustalany jest harmonogram komunii wraz z menu,
- Do tygodnia przed uroczystością następuje ostateczne rozliczenie wraz z podaniem ostatecznej liczby gości. Liczba gości podana przy podpisaniu umowy może zmniejszyć się maksymalnie do 10%,
- Cena menu zawiera: obsługę kelnerską, pełne nakrycie stołów wraz z dekoracją kwiatową (według standardu lokalu).