

OFERTA WESELNA 2019



OFERUJEMY:

- Organizację przyjęcia weselnego w jednej z dwóch dostępnych sal: nad stawem (do 140 osób) i sali całorocznej (do 90 osób),
- Możliwość ślubu w plenerze,
- Malownicze otoczenie przyrody i dogodną lokalizację w centrum Trójmiasta,
- Wsparcie Managera ds. organizacji wesel oraz konsultacje z Szefem Kuchni,
- Dekorację kwiatową stołów
- Degustację wybranych dań obiadowych po podpisaniu umowy,
- Opiekę organizatora w trakcie trwania przyjęcia,
- Bezpłatny parking,
- Atrakcje dla dzieci: specjalne menu, plac zabaw,
- Możliwość organizacji poprawin.

KONTAKT:

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



MENU WESELNE I

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą oraz wino musujące dla gości

PRZYSTAWKA ZIMNA

Vitello Tonnato

ZUPA

Rosół wołowo drobiowy z makaronem

DANIE GŁÓWNE

Pierś z kurczaka w sosie kurkowym i ziemniakami hasselback i karmelizowanymi warzywami

DESER

Panna Cotta z sosem malinowym i kruszonką

BUFET ZIMNY

- Śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulką
- Terrina z soli z musem grzybowym
- Pasztet wiejski z konfiturą z czerwonej cebuli
- Roladka drobiowa owinięta boczkiem z suszonym pomidorem
- Karkówka szpikowana czosnkiem
- Mini ptysie z pastą ziołową
- Pieczony schab ze śliwką
- Sałatka grecka z serem feta
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem i grzankami
- Pieczywo mieszane, masło
- Marynaty, sosy

BUFET SŁODKI (2 porcje 70g na osobę)

Torcik Orange,

- Mini tarta malinowa,
- Kremowy sernik Monaco,

KOLACJA

Forszmak wieprzowy z pieczarkami i papryką

DANIE PO PÓŁNOCY

Barszcz czerwony z pasztecikiem z mięsem

NAPOJE

- Kawa
- Herbata
- Woda niegazowana z cytryną
- Sok owocowy
- Napoje gazowane 0,4l

CENA

200,00 zł /osoby



MENU WESELNE II

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą oraz wino musujące dla gości

PRZYSTAWKA ZIMNA

Carpaccio z pieczonego buraka z wędzonym twarogiem, rukolą i orzeszkami pinii z miodowo - cytrynowym dressingiem

ZUPA

Krem z białych warzyw ze szczypiorkiem

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa w kurkowym / borowikowym sosie podana z ziemniakami Au Gratin i zasmażanymi buraczkami z chrzanem

DESER

Krem Brulle

BUFET ZIMNY

- Matias w oliwie z szalotką / suszoną śliwką
- Terrina z soli z musem grzybowym
- Tatar z wędzonej makreli z konserwowym ogórkiem i świeżym koperkiem
- Karkówka pieczona w rozmarynie i czosnku
- Roladka drobiowa owinięta boczkiem z suszonym pomidorem
- Pasztet pieczony w cieście z żurawiną
- Pieczona rolada z boczku z zielonym pieprzem
- Sałatka grecka z serem feta i warzywami
- Sałatka Waldorf z kurczkiem
- Sałatka z tuńczykiem i karczochami
- Pieczywo mieszane, masło
- Marynaty, sosy

BUFET DESEROWY (2 porcje 70g na osobę)

- Torcik Orange
- Mini tarta malinowa
- Kremowy sernik Monaco

KOLACJA

Zraz z karkówki z tradycyjnym farszem podany z kaszą gryczaną i zasmażanymi buraczkami

PO PÓŁNOCY

Barszcz czerwony z pasztecikiem z kapustą i grzybami

NAPOJE

- Kawa
- Herbata
- Woda niegazowana z cytryną
- Sok owocowy
- Napoje gazowane 0,4l

CENA

225,00 zł /osoby



MENU WESELNE III

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą oraz wino musujące dla gości

ZUPA

Krem z białych warzyw z oliwą truflową i groszkiem ptysiowym

DANIE GŁÓWNE na półmiskach (2 porcje mięsne na osobę)

Pierś z kurczaka w sosie pomidorowo-kaparowym

Zraz z karkówki w sosie własnym

Tradycyjny kotlet schabowy

Dorsz w sosie porowym

DODATKI

Kasza gryczana, ziemniaki z wody lub puree
Bukiet surówek, warzywa blanszowane

DESER

Panna Cotta z sosem malinowym z owocami i kruszonką

BUFET ZIMNY

- Ptysie faszerowane pastą z makreli
- Terrina dorsza z cytryną i chilli
- Śledź po kaszubsku z tabasco
- Pieczony rostbef z musem chrzanowym
- Paszтет wiejski z konfiturą z czerwonej cebuli
- Rolada drobiowa owinięta boczkiem z suszonym pomidorem
- Roladka czarnolas z grzybami
- Schab ze śliwką
- Pstrąg wędzony
- Sałatka grecka z serem feta i warzywami
- Sałatka z tuńczykiem i karczochami

- Pieczywo mieszane, masło
- Marynaty / sosy

BUFET DESEROWY (3 porcje 70g na osobę)

- Torcik Orange
- Mini tarta malinowa
- Kremowy sernik Monaco
- Mus truskawkowy

KOLACJA

Udziec z indyka z pieczonymi ziemniakami i surówką

PO PÓŁNOCY

Zupa gulaszowa po węgiersku

NAPOJE

- Kawa
- Herbata
- Woda niegazowana z cytryną
- Sok owocowy
- Napoje gazowane 0,4l

CENA

260,00 zł od osoby



MENU WESELNE IV

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą /
Wino musujące dla gości

PRZYSTAWKA ZIMNA

Podwędzany łosoś na chutneyu z jabłek
z musem chrzanowym

ZUPA

Bulion z bażanta z pierożkami

DANIE GŁÓWNE

Udko z kaczki confit z sosem żurawinowym,
ziołowymi gnocchi i czerwona kapusta

DESER

Tiramisu

BUFET ZIMNY

- Terrina dorsza z cytryną i chilli
- Śledź po kaszubsku z tabasco
- Pieczony rostbef z musem chrzanowym
- Pasztet wiejski z konfiturą z czerwonej cebuli
- Rolada drobiowa owinięta boczkiem z suszonym pomidorem
- Roladka czarnolas z grzybami
- Roladka z grillowanej cukinii z fetą i suszonym pomidorem
- Podwędzana pierś z kaczki na jabłkowym chutneyu
- Schab ze śliwką
- Sałatka grecka z serem feta

- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem, boczkiem i grzankami
- Sałatka z tuńczyka i karczochów
- Pieczywo mieszane, masło
- Marynaty / sosy

BUFET DESEROWY (3 porcje 70g na osobę)

- Torcik Orange
- Mini tarta malinowa
- Kremowy sernik Monaco
- Mus truskawkowy

KOLACJA

Pieczony udziec wieprzowy w całości z ziemniakami i kapustą zasmażaną serwowany przez Szefa Kuchni

PO PÓŁNOCY

Stroganow wołowy

NAPOJE

- Kawa
- Herbata
- Woda niegazowana z cytryną
- Sok owocowy
- Napoje gazowane 0,4l

CENA

270,00 zł od osoby



DODATKOWO POLECAMY:

STÓŁ WIEJSKI

- Stół mały 10kg wyrobów (max 30 osób) 800 zł
- Stół średni 20kg wyrobów (max 60 osób) 1500 zł
- Stół duży 30kg wyrobów (max 120 osób) 2000 zł

W skład stołów wiejskich wchodzi: Szynka Chłopska, Wędzonka tradycyjna, Kiełbasa jałowcowa, Kiełbasa polska dojrzewająca, Salceson kaszubski, Krwawa żukowska, Smalec chłopski z jabłkiem i cebulą, Zylc domowy, ogórki kiszzone, sos chrzanowy, chleb żytni na zakwasie

Wszystkie wędliny produkowane są tradycyjnie w komorach opalanych drewnem!

DESKA SERÓW z owocami (2kg) 300zł

UDZIEC WIEPRZOWY pieczony w całości (na 70 osób) 1000 zł (z ziemniakami opiekany i zasmażanymi buraczkami serwowany przez Szefa Kuchni)

DZICZYNA / Dania podawane w całości

- Indyk w całości (max 30 osób) 550 zł (serwowany z ryżem i fasolką)
- Dzik pieczony mały (max 60 osób) 1900 zł (serwowany z kaszą gryczaną i zasmażaną kapustą)
- Dzik pieczony duży (max 100 osób) 2400 zł (serwowany z kaszą gryczaną i zasmażaną kapustą)

WEDDING GRILL 35 zł / osobę
(szaszłyk drobiowy, karkówka marynowana, kiełbaska, pieczywo)

OGNISKO (tylko za salą nad stawem)

- 1m³ drewna 350 zł



- Kiełbaska, pieczywo, sosy 8 zł /porcja

WAŻNE INFORMACJE:

- Biuro Godding otwarte jest od poniedziałku do piątku w godzinach 10:00 – 18:00.
- Opłata rezerwacyjna w kwocie 2000 zł wpłacany jest w dniu podpisania umowy i zostanie wliczony w cenę ostatecznego rozliczenia za imprezę. Opłata rezerwacyjna jest gwarancją potwierdzenia rezerwacji,
- Sale główna oraz sala nad stawem wynajmowane są od minimum 40 osób,
- Wycena menu zawiera: obsługę kelnerską, pełne nakrycie stołów wraz z dekoracją kwiatową z żywych kwiatów w neutralnych odcieniach (według norm lokalu),
- Przy rezygnacji z kwiatów oferowanych przez lokal cena menu nie ulega zmianie
- Planowany czas zakończenia wesela godzina 4:00,
- Istnieje możliwość wniesienia własnych wyrobów cukierniczych w dniu wesela,
- Menu i harmonogram wesela ustalany jest najpóźniej na dwa tygodnie przed datą wesela. Wszelkie wniesione zmiany po wyznaczonym terminie muszą być przez nas zaakceptowane,
- Dzieci do lat 10 posiadają upust w kwocie 50% od stałej ceny menu. Istnieje możliwość przygotowania odrębnego menu obiadowego serwowanego dla dzieci,
- Przy rezygnacji z jakiegokolwiek pozycji menu cena nie ulega zmianie. Możliwa jest zamiana potraw pomiędzy propozycjami menu. Po zmianach przygotowujemy nową kalkulację menu.
- Obsługa wesela np. DJ, fotograf:
 - pełne menu- 100% ceny
 - Dania obiadowe oraz danie po północy + napoje - 50% ceny,
- Dekorowanie sali jest możliwe w dniu wesela od godziny 8:00. Stoły nakrywamy na 3h przed rozpoczęciem wesela. Demontaż dekoracji w dniu następnym od godz. 8:00.

