

OFERTA WESELNA 2020



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 wg standardu lokalu,
- 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 szynce szwarcwaldzkiej faszerowana warzywami w sosie bekonowym, podana z ziemniakami Au Gratin i karmelizowanymi warzywami

DESER

Panna Cotta z sosem malinowym i kruszonką

BUFET ZIMNY

- Śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulką
- Mini Quiche z dorszem i szpinakiem
- 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 (kostki 70g x 2szt. 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/os.

CENA:

230,00 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 SŁODKI (kostki 70g x 2szt. na osobę):

- Brownies
- 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/os.

CENA:

270,00 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

mięśne 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
- Pasztet 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 SŁODKI (kostki 70g x 2 szt. na osobę):

- Brownies
- 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/ os.

CENA:

310,00 zł od osoby



MENU WESELNE IV

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą oraz wino musujące dla gości

PRZYSTAWKA ZIMNA

Podwędzany łosoś na chutneyu z jabłek z musem chrzanowym

ZUPA

Bulion z bażanta z pierożkami

DANIE GŁÓWNE

Udka z kaczki confit z sosem żurawinowym, zielonymi 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 SŁODKI (kostki 70g x 3szt. na osobę):

- Brownies
- 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/os.

CENA 320,00 zł od osoby



DODATKOWO POLECAMY:

STÓŁ WIEJSKI

- Stół mały 10kg wyrobów (max 30 osób) **1100 zł**
- Stół średni 20kg wyrobów (max 60 osób) **1800 zł**
- Stół duży 30kg wyrobów (max 120 osób) **2300 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) **350zł**

UDZIEC WIEPRZOWY pieczony w całości (do 60 osób) **1200 zł** (z ziemniakami opiekany i zasmażanymi buraczkami serwowany przez Szefa Kuchni)

DZICZYŻNA / Dania podawane w całości

- Indyk w całości (do 30 osób) **600 zł**
(serwowany z ryżem i fasolką)
- Dzik pieczony mały (do 60 osób) **1900 zł**
(serwowany z kaszą gryczaną i zasmażaną kapustą)
- Dzik pieczony duży (do 100 osób) **2400 zł**
(serwowany z kaszą gryczaną i zasmażaną kapustą)

WEDDING GRILL **50 zł / osobę**

(szaszłyk drobiowy, karkówka marynowana, kiełbaska, pieczywo, sosy)

OGNISKO (tylko za salą nad stawem)

- 1m³ drewna **350 zł**
- Kiełbaska, pieczywo, sosy **9 zł /porcja**



WAŻNE INFORMACJE:

- Biuro Godding otwarte jest od poniedziałku do piątku w godzinach 10:00 – 18:00,
- Sala główna wynajmowana jest od minimum 50 osób pełnopłatnych, zaś sala nad stawem od minimum 70 osób,
- Opłata rezerwacyjna (zadek) w kwocie 2000 zł wpłacana jest w dniu podpisania umowy i zostanie wliczona w cenę ostatecznego rozliczenia za imprezę. Opłata rezerwacyjna jest gwarancją potwierdzenia rezerwacji,
- Wycena menu zawiera: obsługę kelnerską, pełne nakrycie stołów wraz z dekoracją kwiatową z żywych kwiatów w neutralnych odcieniach według norm lokalu (przy rezygnacji z dekoracji oferowanych przez lokal cena menu nie ulega zmianie),
- Menu i harmonogram wesela ustalany jest najpóźniej na dwa tygodnie przed datą wesela. Wszelkie wniesione zmiany po wyznaczonym terminie muszą być przez nas zaakceptowane,
- Przy rezygnacji z jakiegokolwiek pozycji menu cena nie ulega zmianie. Możliwa jest zamiana potraw pomiędzy propozycjami menu. Po zmianach przygotowujemy nową kalkulację cen,
- Istnieje możliwość wniesienia własnych wyrobów cukierniczych w dniu wesela. (Dodatkowa opłata + 5 zł od osoby)
- Dzieci do lat 10 posiadają upust w kwocie 50% od stałej ceny menu. Istnieje możliwość przygotowania odrębnego menu obiadowego serwowanego dla dzieci,
- Obsługa wesela np. DJ, fotograf:
 - pełne menu- 100% ceny
 - dania obiadowe oraz danie po północy + napoje - 50% ceny,
- Wesele trwa nie dłużej niż 12h a zakończenie imprezy powinno nastąpić najpóźniej o godzinie 4:00,
- Dekorowanie sali jest możliwe w dniu wesela od godziny 10:00. Stoły nakrywamy obrusami i zastawą na 3h przed rozpoczęciem wesela, więc ich aranżacja jest możliwa również nie wcześniej niż na 3 h przed weselem. Demontaż dekoracji w dniu bezpośrednio po weselu lub do godziny 8 rano (oprócz niedziel).

