

# OBIADY OKOLICZNOŚCIOWE



## OFERUJEMY:

---

- Organizację obiadów okolicznościowych w jednej z dwóch dostępnych sal: nad stawem (do 130 osób), sali głównej (do 100 osób),
- Malownicze otoczenie przyrody i dogodną lokalizację w centrum Trójmiasta,
- Opiekę organizatora w trakcie trwania obiadu okolicznościowego,
- Bezpłatną rezerwację sali głównej i sali nad stawem od 40 osób,
- 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:

---

### MENU I

#### PRZYSTAWKA ZIMNA

Pierś z kaczki z sałatką z buraka i marynowaną pomarańczą

#### ZUPA

Rosół wołowo-drobiowy z makaronem i warzywami

#### DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa w sosie Porto podana z puree z pietruszki, balsamiczną marchewką i ziemniakami Au Gratin

#### DESER

Sernik miodowy z sosem malinowym

#### NAPOJE

- ✓ Woda mineralna niegazowana z cytryną
- ✓ Soki owocowe
- ✓ Kawa/ Herbata

#### CENA:

120,00 zł /osoby

### MENU II

#### PRZYSTAWKA ZIMNA

Tatar z wędzonego pstrąga, świeżego ogórka z szalotką i musztardą francuską na pumperniklu

#### ZUPA

Zupa kurkowa z szynką i warzywami

#### DANIE GŁÓWNE

Udka z kaczki Confit z pieczeniowym sosem, czerwoną kapustą podane z pieczonymi ziemniakami z boczkiem

#### DESER

Krem Brulle

#### NAPOJE

- ✓ Woda mineralna niegazowana z cytryną
- ✓ Soki owocowe
- ✓ Kawa/ Herbata

#### CENA:

130,00 zł /osoby

## OFERUJEMY:

---

### MENU III

#### PRZYSTAWKA ZIMNA

Podwędzany łosoś na jabłkowym chutney`u i musem chrzanowym

#### ZUPA

Krem z białych warzyw z oliwą truflową

#### DANIE GŁÓWNE

Filet drobiowy faszerowany szpinakiem z sosem serowo-cytrynowym podany z puree i zielonymi warzywami

#### BUFET

- ✓ Tatar z wędzonej makreli z konserwowym ogórkiem i świeżym koprem
- ✓ Terrina z dorsza z cytryną i chili
- ✓ Paszтет wiejski z konfiturą z czerwonej cebuli
- ✓ Indyk pieczony z żurawiną
- ✓ Roladka Czarnolas z grzybami i pietruszką
- ✓ Karkówka pieczona
- ✓ Bukiet sałat z wędzonym łososiem, awokado i pomarańczą
- ✓ Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem i grzankami
- ✓ Pieczywo mieszane, masło
- ✓ Marynaty, sosy

#### NAPOJE

- ✓ Woda mineralna niegazowana z cytryną
- ✓ Soki owocowe
- ✓ Kawa/ Herbata

#### CENA:

150,00 zł /osoby

### MENU IV

#### PRZYSTAWKA ZIMNA

Sałatka z pomidora, pomarańczy, mozzarelli z szynką parmeńską

#### ZUPA

Rosół wołowo-drobiowy z warzywami i kluseczkami

#### DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa w kurkowym sosie podana z ziemniakami Au Gratin i karmelizowanymi warzywami

#### BUFET

- ✓ Quiche z dorsza atlantyckiego ze szpinakiem
- ✓ Terrina z soli z musem grzybowym
- ✓ Pieczony rostbef z musem chrzanowym
- ✓ Roladka z boczku z zielonym pieprzem
- ✓ Rolada drobiowa owinięta boczkiem z suszonym pomidorem
- ✓ Rolada z kaczki z bakaliami
- ✓ Sałatka rzymska z kurczakiem, bekonem i grzankami
- ✓ Sałatka z grillowanych warzyw, pomidorków cherry z balsamicznym sosem
- ✓ Pieczywo mieszane, masło
- ✓ Marynaty, sosy

#### NAPOJE

- ✓ Woda mineralna niegazowana z cytryną
- ✓ Soki owocowe
- ✓ Kawa/ Herbata

#### CENA:

160,00 zł /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 kiszane, 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 )

INDYK W CAŁOŚCI (max 30 osób) 550zł (serwowany z ryżem i fasolką)

DZICZYŻNA / Dania podawane w całości

- 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)

GRILL 35 zł / osobę

(szaszłyk drobiowy, karkówka marynowana, kiełbaska, pieczywo)

## WAŻNE INFORMACJE:

- ✓ Nasze biuro otwarte jest od poniedziałku do piątku w godzinach od 10:00 do 18:00,
- ✓ Korkowe za wniesienie alkoholu własnego wynosi 15zł od osoby dorosłej,
- ✓ Wycena menu zawiera: obsługę kelnerską, pełne nakrycie stołów wraz z dekoracją kwiatową z żywych kwiatów w neutralnych odcieniach (według norm lokalu),
- ✓ Rezerwacja nie powinna przekroczyć 8h a zakończenie imprezy powinno nastąpić nie później niż o godzinie 2:00,
- ✓ Zadek w kwocie 1000zł wpłacany jest w dniu podpisania umowy i zostanie wliczony w cenę ostatecznego rozrachunku za imprezę. Wpłacony zadek jest gwarancją potwierdzenia rezerwacji,
- ✓ Sala główna oraz sala nad stawem wynajmowane są od minimum 40 osób,
- ✓ Istnieje możliwość wniesienia własnych wyrobów cukierniczych w dniu imprezy,
- ✓ Menu i harmonogram imprezy, ustalany jest najpóźniej na dwa tygodnie przed datą imprezy. 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,
- ✓ Obsługa wesela np. DJ, fotograf:
  - pełne menu- 100% ceny
  - dania obiadowe (przystawka, zupa, danie główne) + deser- 50% ceny,
- ✓ Dekorowanie sali jest możliwe w dniu imprezy od godziny 8:00. Stoły nakrywamy na 3h przed rozpoczęciem imprezy. Demontaż dekoracji w dniu następnym od godziny 8:00.