

# OFERTA SZWEDZKI BUFET

2017/2018



## OFERUJEMY:

- Organizację spotkań w jednej z dwóch dostępnych sal: nad stawem (do 130 osób) , sali głównej (do 100 osób). Rezerwacja sali głównej i sali nad stawem od min. 40osób.
- Malownicze otoczenie przyrody i dogodną lokalizację w centrum Trójmiasta,
- Wsparcie Managera ds.Organizacji imprez oraz konsultacje z Szefem Kuchni,
- Opiekę organizatora w trakcie trwania imprezy,
- 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



## OFERTA II

### BUFET CIEPŁY

- ✓ Krem z zielonego groszku z prażonym słonecznikiem
- ✓ Filety drobiowe na warzywach sezonowych w śmietanowym sosie
- ✓ Gnocchi z sosem grzybowym
- ✓ Zraz z indyka z suszonymi pomidorami i pieczoną papryką
- ✓ Makaron penne z chili, pietruszką i czosnkiem
- ✓ Ryż z warzywami
- ✓ Grillowane warzywa

### BUFET ZIMNY

- ✓ Tortilla z wędzonym łososiem i warzywami
- ✓ Ptysie z pastą z tuńczyka
- ✓ Roladka drobiowa owinięta boczkiem
- ✓ Roladka Czarnolas z grzybami i świeżą pietruszką
- ✓ Quiche z ciasta francuskiego ze szpinakiem i serem feta
- ✓ Roladki z szynki z musem chrzanowym
- ✓ Sałatka z pomidorów z szalotką z jogurtowo- miętowym dressingiem
- ✓ Sałatka Cesar z boczkiem i z grzankami
- ✓ Pieczywo / masło

### BUFET DESEROWY

- Kawa/ Herbata
- Owoce sezonowe

### NAPOJE

- Woda mineralna niegazowana



## DODATKOWO POLECAMY:

### STÓŁ WIEJSKI

- ✓ Stół mały 10kg wyrobów (max 30 osób)
- ✓ Stół średni 20kg wyrobów (max 60 osób)
- ✓ Stół duży 30kg wyrobów (max 120 osób)

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)

### GRILL

(szaszłyk drobiowy, karkówka marynowana, kiełbaska, pieczywo)

### OGNISKO (tylko za salą nad stawem)

- ✓ 1m<sup>3</sup> drewna
- ✓ Kiełbaska, pieczywo, sosy

**UDZIEC WIEPRZOWY** pieczony w całości (na 70 osób) ( z ziemniakami opiekany i zasmażany buraczkami serwowany przez Szefa Kuchni )

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

**DZICZYŻNA**/ Dania podawane w całości

- ✓ Dzik pieczony mały (max 60 osób)  
serwowany z kaszą gryczaną i zasmażaną kapustą
- ✓ Dzik pieczony duży (max 100 osób)  
( serwowany z kaszą gryczaną i zasmażaną kapustą)

### DANIA W KOCIOŁKU

- ✓ Bigos, żurek, grochówka ( 1 do wyboru)
- ✓ Bogracz, Strogonoff ( 1 do wyboru)



## 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,
- ✓ Korkowe za wniesienie alkoholu oraz dodatkowych własnych napoi typu soft wynosi 20 zł od osoby dorosłej,
- ✓ Wycena menu zawiera: obsługę kelnerską, pełne nakrycie stołów wraz z dekoracją kwiatową z żywych kwiatów w naturalnych odcieniach (według norm lokalu),
- ✓ Rezerwacja nie powinna przekroczyć 8h a zakończenie imprezy powinno nastąpić nie później niż o godzinie 2:00. Po przekroczeniu godziny zakończenia imprezy, wskazanej w umowie doliczana będzie dodatkowa opłata,
- ✓ 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 dla dzieci,
- ✓ Obsługa wesela np. DJ, fotograf:
  - pełne menu- 100% ceny
  - dania obiadowe (przystawka, zupa, danie główne) + deser- 50% ceny.