

## Oferta przyjęć okolicznościowych

Szanowni Państwo, restauracja "na skrajnej" to najlepsze miejsce na zorganizowanie imienin, jubileuszów, rocznic. Piękne stylowe wnętrza, wykwintna polska kuchnia, profesjonalna, sympatyczna obsługa, sprawiają, że każde przyjęcie nabierze charakteru prawdziwej domowej biesiady, która pozostanie na długo w pamięci Jubilatów, Solenizantów i ich gości...

Do dyspozycji oddajemy sale: "poddasze" - do 60 osób, „zaścianek” do 50os, Ostoja do 120os. Na większe imprezy zapraszamy do ogrodu leśnego, w którym możemy zorganizować przyjęcia do 300 osób.



### **Menu I- 129,00 PLN/os.\***

#### **Zupa:**

- Staropolski żurek z jajkiem i kiełbasą

#### **Danie główne:**

- Delikatna pierś z kurczaka faszerowana serem kozim, kaparami i suszonymi pomidorami w sosie kremowym podawana z ziemniakami i miksem sałat z joulienne warzywnym i sosem vinegret

#### **Deser :**

- Domowa szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i bitą śmietaną

#### **Przystawki zimne:**

- Półmisek mięs pieczonych lub półmisek wędlin wiejskich z własnej wędzarni
- Roladki schabowe z mussem chrzanowym pod galaretą
- Śledź trzy smaki (marynowany w ziołach, po kaszubsku, w śmietanie)
- Półmisek pasztetów polskich (drobiowy, z dziczyzny, wieprzowy)
- Tortilla z szynką dojrzewającą, serem i warzywami
- Bukiet kruchych sałat z pieczonym burakiem, serem dojrzewającym, orzechami i marynowaną gruszką

## **Menu II - 149,00 PLN/os.\***

### **Przystawka:**

- Figa marynowana z szynką parmeńską, mini mozzarellą na kruchych sałatach oprószone płatkami migdałów i z sosem balsamicznym

### **Zupa do wyboru:**

- Flaki z chrupiącą bułeczką
- Rosół z makaronem

### **Danie główne:**

- Rolada z polędwiczek wieprzowych faszerowana szpinakiem i serem dojrzewającym w sosie z zielonego pieprzu podawana z kluskami śląskimi i bukietem warzyw
- Filet z sandacza podawany z sosem krewetkowo-pomidorowym, puree z gorczycą i brokułami

### **Przystawki:**

- Półmisek wiejskich wędlin lub półmisek mięs pieczonych
- Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem, ogórkiem i cytrynowym twarożkiem
- Rożki schabowe z musem chrzanowym
- Tymbaliki drobiowe
- Tatar wołowy na liściach cykorii
- Sałatka z rucoli, pomidorków cherry, sera pleśniowego oprószone chrustem z boczku wędzonego
- Skrajeńska sałatka z ciecierzycą, tuńczykiem, oliwkami, marynowanym ogórkiem i papryką

### **Deser do wyboru:**

- Tarta z owocami sezonowymi
- Lody własnego wyrobu z płatkami migdałowymi i sosem karmelowym

## **Menu nr III- 165,00 zł/os.\***

### **Przystawka:**

- Carpaccio wołowe podawane z rucolą, kaparami, karczochami, suszonymi pomidorami, oprószone struganym parmezanem.

### **Zupa do wyboru:**

- Rosół z makaronem
- Zupa sezonowa

### **Danie główne do wyboru:**

- Kacze uda duszone w ziołach w sosie z czarnej porzeczki podawane z ziemniakami opiekany i pieczonym jabłkiem
- Duszone policzki wołowe podawane w sosie chrzanowym z kaszą po staropolsku i karmelizowanym burakiem

### **Deser do wyboru:**

- Beza Pavlova z kremem mascarpone i frużeliną wiśniową
- Lody własnego wyrobu z płatkami migdałowymi i sosem karmelowym

### **Przystawki:**

- Półmisek wiejskich wędlin lub półmisek mięs pieczonych
- Tatar z łososia z suszonymi pomidorami
- Grillowane papryczki faszerowane ziołowym twarożkiem z marynowaną gruszką i burakiem
- Bukiet kruchych sałat z julienne warzywnym oprószone prażonym sezamem, polany imbirowym sosem winegret z grillowanym łososiem ,
- Tatar wołowy na liściach cykorii
- Galantyna drobiowa ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Trio pasztetów polskich ( z dziczyzny, wieprzowy, drobiowy)

### **II Danie na ciepło:**

- Boeuf strogonow z chrupiącą bułeczką

### **Menu dla dzieci:**

#### **Zupa:**

- Rosół z makaronem

#### **Dania główne do wyboru:**

- Panierowane fileciki z kurczaka podawane z frytkami i surówką z marchewki i ketchupem
- Chrupiący filecik z dorsza z frytkami i surówką z marchewki i jabłka

#### **Deser**

- Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną

Dzieci do 3 roku życia - bezpłatnie

Dzieci powyżej 3 roku życia - 50% wartości ceny wybranego menu

### **Pozostałe dania do wyboru:**

#### **Dania zamienne:**

- De volaille z kurczaka podawany z puree ziemniaczanym i mixem sałat
- Tradycyjny schab panierowany podawany z ziemniakami z wody i kapustą zasmażaną
- Soczysty schab pieczony w sosie borowikowym podawany z kluskami śląskim i surówka z buraka i papryki
- Sznyceł z indyka z jajkiem sadzonym, ziemniakami i sałatą masłową po polsku
- Grillowana pierś z kurczaka przekładana serem mozzarella i plastrami świeżego pomidora w sosie kremowym podawana z ziemniakami puree i brokułami

#### **Przystawki zamienne lub dodatkowo zamawiane - cena 7,00 zł/os.:**

- Ryba po grecku
- Tatar ze śledzia na pumperniklu
- Sałatka jarzynowa
- Galaretka z nóżek wieprzowych
- Tymbaliki z łososia
- Sałatka ziemniaczana z prażonym boczkiem, ogórkiem kiszonym i świeżą natką pietruszki
- Mieszane sałaty z pieczonymi karczochami, orzechem włoskim, suszonymi pomidorami, kaparami oprószone płatkami parmezanu z sosem ziołowym
- Mieszane sałaty z serem feta, świeżymi warzywami i oliwkami skropione sosem vinetgret.

#### **Przystawki dodatkowo zamawiane - cena 13,00 zł/os.:**

- Tatar wołowy z dodatkami podany na liściach sałaty
- Tatar z łososia

#### **Przystawki gorące 15,00 zł/os.:**

- Pierogi (do wyboru: ze szpinakiem, z dziczyzną - porcja 4szt/os
- Bigos -porcja 150g/os.
- Boeuf Strogonow - porcja 250ml /os
- Barszcz czerwony z pasztecikami

#### **Propozycje wegetariańskie:**

- Krem pomidorowy z pesto bazyliowym
- Chłodnik litewski z jajkiem
- Tatar wegański z grillowaną cukinią i suszonymi pomidorami
- Zielone pierogi ze szpinakiem serem feta i suszonymi pomidorami
- Szpinaku duszony z brokułami w śmietanie podany z grzankami
- Gulasz warzywny z czarną soczewicą oprószone parmezanem i rucolą
- Burger wegetariański z buraka, czarnej soczewicy i szpinaku
- Makaron penne z grillowanymi warzywami, szpinakiem, suszonymi pomidorami i oliwą
- Cukinia faszerowana warzywami i komosą ryżową podawana z mixem sałat

**Desery zamienne lub dodatkowo zamówione cena 12,00 zł/os.:**

- Owoce filetowane
- Puchar lodowy na sosie z gorących wiśni

**Tort** - od 110,00 zł/kg (cena uzależniona jest od smaku, kształtu tortu)

\*opłata serwisowa za przyniesienie własnego tortu 100,00 zł

**Pakiety napojów bezalkoholowych :**

(soki, softy gazowane, kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana):

- 19,00 zł/os do 3h czas trwania przyjęcia
- 29,00 zł/os do 5h czas trwania przyjęcia
- 39,00 zł/os do powyżej 5h

Koszt napojów dla dzieci stanowi 50% ceny wybranego pakietu.

## **ZASKOCZ SWOICH GOŚCI**

Szanowni goście serdecznie zapraszamy do skorzystania z specjalnej oferty, która uświetni Państwa przyjęcie, mile zaskoczy gości smakiem i formą podania.

Szef Kuchni wraz z zespołem kucharzy chętnie przygotuje i zaserwuje dla Państwa wybrane

**Dania show:**

- Dzik pieczony na ogniu podawany z sosem jałowcowym, ziemniakami opiekany i kapustą modrą
- Indyk po królewsku faszerowany wątróbką z bakaliami w sosie żurawinowo-wiśniowym podawany z kaszą gryczaną
- Prosię pieczone na ogniu podawane z kaszą gryczaną i surówką z buraczków
- Szyńka prezesowska marynowana w białym winie
- Łosoś na postumencie
- Gorące ryby serwowane prosto z wędzarni z aromatycznymi ziołami, cytryną i sałatką ziemniaczaną

Profesjonalizm kucharzy, aranżacja muzyczna, efekty widowiskowe sprawią, że Państwa goście będą długo wspominać przyjęcie.

**Ponadto przy organizacji przyjęcia możemy zaoferować Państwu następujące towarzyszące atrakcje:**

1. Zabawa z DJ od 1000,00 zł
2. Zespół muzyczny od 3.500,00 zł
3. Pokaz fajerwerków od 900,00 zł
4. Indywidualny wystrój kwiatowy od 300,00 zł
5. Pokaz barmański od 800,00 zł

\* Do w/ w cen doliczamy serwis w wysokości 10% wartości rachunku.

## **Zasady organizacji przyjęcia :**

1. Po podjęciu decyzji o organizacji przyjęcia w restauracji „ na Skrajnej”, istnieje możliwość dokonania wstępnej rezerwacji przyjęcia na okres 5 dni.

2. Po potwierdzeniu przez obydwie strony terminu przyjęcia, strony podpisują zobowiązującą umowę na organizację przyjęcia oraz wpłacają zaliczkę w wysokości minimum 20% wartości przyjęcia.
3. Zadeklarowana w umowie ilość osób może ulec zmianie maksymalnie o – 10%.
4. Ustalenie menu na planowane przyjęcie odbywa się do 14 dni przed datą przyjęcia.
5. Ostateczna ilość osób oraz wszelkie zmiany powinny zostać potwierdzone najpóźniej do 9 dni przed datą przyjęcia . W przypadku nie dotrzymania wymienionego terminu zamawiający zostanie obciążony zgodnie ze złożonym zamówieniem.
6. Ostateczne rozliczenie następuje w dniu organizacji przyjęcia po jego zakończeniu.

**W organizacji przyjęcia chętnie pomoże:**

Ewa Bugajniak 605-051-168  
[ewa.bugajniak@naskrajnej.pl](mailto:ewa.bugajniak@naskrajnej.pl)



Przedstawiona oferta cenowa ma charakter informacyjny, nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu art. 66 par.1 k.c.