



2020 r.

*Przyjęcia  
Komunijne*

---

w Restauracji  
"na skrajnej"

## Przyjęcia komunijne

Szanowni Państwo, **restauracja "na skrajnej"** to najlepsze miejsce na zorganizowanie przyjęcia komunijnego. Piękne stylowe wnętrza, wykwintna polska kuchnia, profesjonalna, miła obsługa, sprawią, że przyjęcie nabierze charakteru podniosłej, niezapomnianej uroczystości..

Do dyspozycji oddajemy sale: "malinową" - do 10 osób, "kominkową" - do 20 osób, "barową" - do 30 osób, "górną" - do 60 osób. Na większe imprezy zapraszamy do ogrodu leśnego, w którym możemy zorganizować przyjęcia do 600 osób oraz nowej Sali Ostoja gdzie możemy zorganizować przyjęcia do 140osób



### **Szanowni Goście,**

Przyjęcia komunijne „na skrajnej” słyną z wysokiej jakości serwowanych dań, profesjonalnej obsługi i różnorodności atrakcji towarzyszących. W standardzie każdego przyjęcia gwarantujemy Państwu:

- Wystrój kwiatowy
- Pokrowce na krzesłach (w przypadku przyjęć w ogrodzie)
- Ogródzony bezpieczny ogród z parkiem linowym, placem zabaw i mini zoo dla dzieci
- Bezpłatny parking

### **Menu 165,00 zł\*/os**

**Zupa :**

- Rosół z makaronem

**Danie główne :**

- Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym podawane z pieczonymi ziemniakami i bukietem warzyw

**Deser:**

- Domowa szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i bitą śmietaną

**Przystawki (na półmiskach w stole):**

- Półmisek wędlin z własnej wędzarni i mięs pieczonych z piklami i ćwikłą z chrzanem
- Tortilla z grillowanym kurczakiem, świeżymi warzywami, rucolą i oliwkami
- Półmisek pomidorów z mozzarellą, pesto i świeżą bazylią
- Śledź trzy smaki (marynowany w ziołach, po kaszubsku, w śmietanie)
- Roladki z pieczonego schabu faszerowane musem chrzanowym pod galaretą
- Roladki drobiowe trzy smaki (ze szpinakiem, warzywnym joulienne i serem feta, z owocowym suszem)
- Chrupiące pieczywo
- Masełko smakowe

### **Menu II 175,00 zł\*/os**

**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

**Przystawki zimne (na półmiskach w stole):**

- Półmisek mięs pieczonych i wędlin z własnej wędzarni z piklami i ćwikłą z chrzanem
- Trio pasztetów polskich (drobiowy, wieprzowy, z dziczyzny)
- Sałatka cesarska z grillowanym kurczakiem, pomidorkami koktajlowymi i grzankami polana sosem vinegret
- Tortilla z warzywami i wędzonym łososiem
- Roladki schabowe z musem chrzanowym
- Tatar wołowy na liściach cykorii
- Chrupiące pieczywo
- Masełko smakowe

**II Danie gorące:**

- Boeuf Strogonow z chrupiącą bułeczką

**Deser w bufecie:**

- Patera owoców filetowanych
- Patera ciast domowych

### **Menu III – 185,00 zł\*/os**

#### **Przystawka serwowana:**

- Figa marynowana z szynką parmeńską i mozzarellą podawana na kruchych sałatach polana sosem balsamicznym

#### **Zupa do wyboru:**

- Staropolski żurek z jajkiem i kiełbasą
- Rosół z makaronem

#### **Danie główne do wyboru:**

- Kacze uda duszone w ziołach w sosie z czarnej porzeczki podawane z ziemniakami opiekany i pieczonym jabłkiem
- Soczysty schab w sosie borowikowym podawany z kluskami śląskimi i buraczkami zasmażanymi

#### **Deser serwowany:**

- Lody własnego wyrobu z prażonymi płatkami migdałów podawane na sosie karmelowym

#### **Przystawki zimne (na półmiskach w stole):**

- Półmisek mięs pieczonych i wędlin z własnej wędzarni z piklami i ćwikłą z chrzanem
- Deska serów z krakersami winogronami i bakaliami
- Trio pasztetów polskich (drobiowy, wieprzowy, z dziczyzny)
- Sałatka cesarska z grillowanym kurczakiem, pomidorkami koktajlowymi i grzankami polana sosem vinegret
- Mieszane sałaty z marynowaną gruszką, burakiem, orzechem włoskim, sosem balsamicznym, oprószone serem dojrzewającym
- Roladki z wędzonego łososia faszerowane ricottą i świeżym szpinakiem
- Tatar wołowy na liściach cykorii
- Chrupiące pieczywo
- Masełko smakowe

#### **Deser w bufecie:**

- Patera owoców filetowanych
- Patera ciast domowych

### **Menu dla dzieci**

- Rosół z makaronem
- Panierowane fileciki z kurczaka podawane z frytkami i surówką z marchewki
- Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną

Dzieci do 3-go roku życia bezpłatnie,

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

## Pozostałe dania do wyboru

### Zupy zamiennie:

- Zupa sezonowa
- Flaczki z chrupiącą bułeczką

### Dania główne zamiennie do w/w zestawów:

- Tradycyjny kotlet schabowy z ziemniakami z wody i kapustą zasmażaną
- Grillowany filec z łososia podawany z masłem czosnkowym, miksem kolorowych sałat i ziemniakami opiekany
- Delikatna pierś z kurczaka faszerowana serem kozim i suszonymi pomidorami w sosie kaparowym podawana z ziemniakami z wody i bukietem warzyw
- De volaille z młodymi ziemniakami z koperkiem i miksem kolorowych sałat
- Mix mięs duszonych karkówka/szynka/schab w sosie chrzanowym/śliwkowym/borowikowym/pieprzowym z kluskami śląskimi i surówką z buraczków

## Tort komunijny

Koszt 110,00 zł/kg (cena uzależniona jest od smaku, kształtu tortu). Proponowane smaki:

- Śmietanowy
- Śmietanowy z owocami
- Czekoladowy z wiśniami
- Mus malinowo -żubrówkowy
- Advokatowy
- Cappuccino
- Orzechowy
- Kawowy

Serwowanie tortu Gościa -200,00 zł

## Rozliczenie napojów:

### Pakiety napojów bezalkoholowych:

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

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

Koszt napojów dla dzieci stanowi 50% 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:**

- Pieczona gęś faszerowana owocowym sadem w sosie gruszkowym podawana z ziemniakami pieczonymi 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
- Szynka prezesowska marynowana w białym winie
- Mule duszone w białym winie
- Mega -szaszłyk z marynowanych w ziołach udźców indyjskich podawany z sosami ajvar i tzatziki , z ziemniakami pieczonymi w folii i warzywami grillowanymi
- Łosoś na postumencie

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

### **Zasady organizacji przyjęcia :**

1. Po podjęciu decyzji o organizacji przyjęcia w restauracji „na Skrajnej”, istnieje możliwość dokonania wstępnej rezerwacji przyjęcia na okres 7 dni.
2. Po potwierdzeniu przez obydwie strony terminu przyjęcia, strony podpisują zobowiązującą umowę na organizację przyjęcia oraz wpłacają zaliczkę w wysokości 30% wartości przyjęcia.
3. Zadeklarowana w umowie ilość osób może ulec zmianie maksymalnie o – 10%.
4. Ustalenie menu na planowane przyjęcie odbywa się do 30 dni przed datą przyjęcia.
5. Ostateczna ilość osób oraz wszelkie zmiany powinny zostać potwierdzone najpóźniej do 10 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  
e-mail: [ewa.bugajniak@naskrajnej.pl](mailto:ewa.bugajniak@naskrajnej.pl)

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

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