



2021r.

Przyjęcia Komunijne

Restauracja
"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, sprawia, 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

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)
- Ogrodzony bezpieczny leśny 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 piezonego 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 185,00 zł*/os

Zupa do wyboru:

- Rosół z makaronem
- Zupa sezonowa

Danie główne:

- Soczysty schab w sosie borowikowym podawany z kluskami śląskimi i buraczkami zasmażanymi
- Grillowany fileć z łososia podawany z masłem czosnkowym, miksem kolorowych sałat i ziemniakami opiekаныmi

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

Deser w bufecie:

- Patera owoców filetowanych
- Patera ciast domowych

Menu III – 210,00 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 łososa faszerowane ricottą i świeżym szpinakiem
- Tatar wołowy na liściach cykorii
- Chrupiące pieczywo

- Maselko smakowe

Deser w bufecie:

- Patera owoców filetowanych
- Patera ciast domowych

II Danie ciepłe

- Boeuf Strogonow z chrupiącą bułeczką

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 do zestawu nr I; II i III:

- Zupa sezonowa
- Flaczki z chrupiącą bułeczką
- Rosół z makaronem

Dania główne zamiennie do zestawu nr I

- Tradycyjny kotlet schabowy z ziemniakami z wody i kapustą zasmażaną
- 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

Dania główne zamiennie do zestawu nr II i III:

- Tradycyjny kotlet schabowy z ziemniakami z wody i kapustą zasmażaną
- Grillowany filet 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
- Soczysty schab w sosie borowikowym podawany z kluskami śląskimi i buraczkami zasmażanymi
- Kacze uda duszone w ziołach w sosie z czarnej porzeczki podawane z ziemniakami opiekany i pieczonym jabłkiem

Desery zamienne do zestawu nr I II i III

- Szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną
- Lody własnego wyrobu
- Puchar lodowy na sosie z gorących wiśni
- Patera ciast domowych

Dania dodatkowo płatne zamawiane na życzenie Gościa

Dania gorące – 19,00 zł

- Strogonow porcja 250 ml
- Pierogi z mięsem porcja - 4 szt/os
- Pierogi ruskie porcja 4 szt /os
- Pierogi ze szpinakiem 4 szt /os
- Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym porcja 250 ml + 2 paszteciki/os

Desery

- Patera owoców 15,00 zł /os
- Patera ciast 15,00 zł /os
- Szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną 15,00 zł
- Lody własnego wyrobu 17,00 zł
- Puchar lodowy na sosie z gorących wiśni 15,00 zł

Tort komunijny

Torty od 140,00 zł/kg (cena uzależniona jest od smaku, kształtu oraz dekoracji tortu).

Torty z masy cukrowej od 160,00 zł/kg

Proponowane smaki:

- Śmietanowy
- Śmietanowy z owocami
 - Wiśnia
 - Malina
 - Truskawka
 - Porzeczka
 - Marakuja
- Czekoladowy z wiśniami
- Advokatowy
- Cappucciono
- Orzechowy
- Kawowy

Torty wg przysłanych zdjęć wyceniane są na indywidualne zapytanie.

Serwowanie tortu przyniesionego przez Gościa - 200,00 zł

Rozliczenie napojów:

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% wybranego pakietu.

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, organizator przyjęcia zobowiązany jest do wpłaty zaliczki w wysokości 30% szacowanej wartości przyjęcia.
3. Zadeklarowana podczas rezerwacji ilość osób może ulec zmianie maksymalnie o – 10%.
4. Ustalenie menu na planowane przyjęcie odbywa się do końca marca 2021 roku.
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. Płatność gotówką lub kartą.

Organizacja przyjęcia:

605-051-168
e-mail: oferta@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.