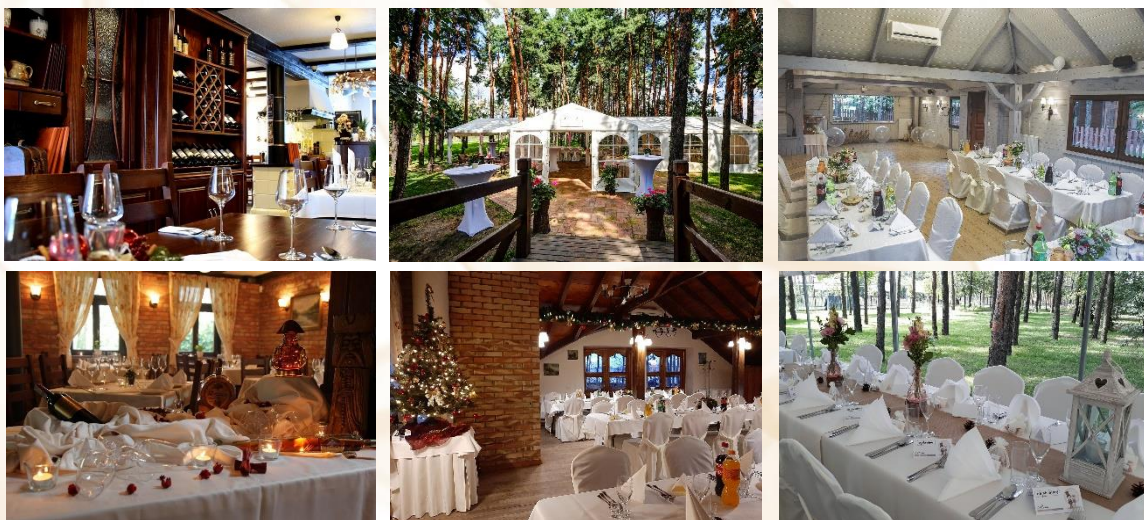


Oferta przyjęć okolicznościowych

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 Państwa dyspozycji oddajemy sale: "Poddasze" do 60 osób, „Zaścianek” do 50 osób, „Oranżeria” do 140 os. Na większe imprezy zapraszamy do ogrodu leśnego, w którym możemy zorganizować przyjęcia do 300 osób. Ogród to idealne miejsce na organizację bankietu, eventu firmowego lub obiadu po ślubie.



Menu I- 169,00 PLN/os.*

Zupa:

- Rosół z makaronem

Danie główne:

- Kurczak supreme faszerowany kozim serem i suszonymi pomidorami w kremowym sosie z kaparami podawany z ziemniakami i miksem sałat z sosem vinegret

Deser:

- Sernik z białą czekoladą podany z sosem owocowym

Przystawki zimne: (na półmiskach na stole)

- Półmisek mięs pieczonych i wędlin wiejskich z własnej wędzarni
- Roladki schabowe z mussem chrzanowym pod galareta
- Tortilla z kurczakiem i warzywami
- Roladki z grillowanej cukinii nadziewane ricottą suszonymi pomidorami i rukolą
- Śledź trzy smaki do wyboru: marynowany w ziołach, po kaszubsku, w śmietanie
- Mieszane sałaty z serem feta, świeżymi warzywami i oliwkami skropione sosem vinegret
- Pieczywo
- Masło smakowe

Menu II - 189,00 PLN/os.*

Przystawka serwowana:

- Roladki z szynki dojrzewającej z rukolą, suszonymi pomidorami oprószone parmezanem, skropione sosem bazyliowym podane z chrupiącą grzanką

Zupa:*

- Rosół z makaronem
- Flaki z chrupiącą bułeczką

Danie główne:*

- Rolada z szynki marnowana w aromatycznych ziołach, pieczona w miodzie i musztardzie podana z kluskami śląskimi i karmelizowanymi buraczkami
- Kurczak supreme faszerowany kozim serem i suszonymi pomidorami w kremowym sosie z kaparami podawany z ziemniakami i miksem sałat z sosem vinegret

Deser:*

- Domowa szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i bitą śmietaną
- Lody własnego wyrobu z płatkami migdałowymi i sosem karmelowym

Przystawki zimne: (na półmiskach na stole)

- Półmisek mięs pieczonych i wędlin wiejskich z własnej wędzarni
- Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem, ogórkiem i cytrynowym twarożkiem
- Galantyna z kurczaka w galarecie pomarańczowej
- Sałata z rucoli, pomidorków cherry, sera pleśniowego oprószone chrustem z boczku wędzonego
- Tatar ze śledzia podawany na pumperniku
- Tymbaliki drobiowe
- Pieczywo
- Masło smakowe

*do wyboru podczas przyjęcia przez Gości

Menu nr III- 229,00 zł/os.*

Przystawka serwowana:

- Parfait drobiowe z chutney jabłkowym z marynowanym burakiem z grzanką ziołową

Zupa:*

- Rosół z makaronem
- Żurek z białą kiebasą i jajkiem

Danie główne:*

- Schab duszony w sosie borowikowym podawany z kluskami śląskimi i buraczkami zasmażanymi
- Kacze uda duszone w ziołach w sosie żurawinowym podawane z ziemniakami opiekany i pieczonym jabłkiem

Deser:*

- Domowa szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i bitą śmietaną
- Sernik z białą czekoladą podany z sosem owocowym

Przystawki zimne: (na półmiskach na stole)

- Półmisek pasztetów polskich (drobiowy, z dziczyzny, wieprzowy)
- Tortilla z szynką dojrzewającą, serem i warzywami

- Tatar wołowy
- Galantyna z kaczki z figą i orzechem włoskim
- Tymbaliki drobiowe
- Pieczone polędwiczki wieprzowe faszerowane śliwką suszoną
- Sałatka cesarka z grillowanym kurczakiem, pomidorkami cherry i grzankami polana sosem vinegret
- Pieczywo
- Masło

*do wyboru podczas przyjęcia przez Gości

II danie gorące:

- Boeuf Strogonow

Menu dla dzieci:

Zupa do wyboru:

- Rosół z makaronem
- Pomidorowa z makaronem

Danie główne do wyboru:

- Panierowane fileciki z kurczaka podawane z frytkami i surówką z marchewki i ketchupem
- Chrupiący fileciki 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 od 3 do 12 lat – 50% wartości ceny wybranego menu

Pozostałe dania do wyboru:

Przystawki zimne zamiennie do zestawu nr. 1, 2, 3 lub dodatkowo zamawiane 14,00 zł/os

Półmisek pasztetów polskich (drobiowy, z dziczyzny, wieprzowy)

- Tortilla z szynką dojrzewającą, serem i warzywami
- Tortilla z kurczakiem i warzywami
- Roladki schabowe z musem chrzanowym pod galareta
- Śledź trzy smaki do wyboru: (marynowany w ziołach, po kaszubsku, w śmietanie)
- Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem, ogórkiem i cytrynowym twarożkiem
- Roladki z grillowanej cukinii nadziewane ricottą suszonymi pomidorami i rukolą
- Galantyna z kurczaka w pomarańczowej galarecie
- Pieczone polędwiczki wieprzowe faszerowane śliwką suszoną
- Galaretką z nóżek wieprzowych
- Tymbaliki drobiowe

Sałaty:

- Mieszane sałaty z serem feta, świeżymi warzywami i oliwkami skropione sosem vinegret
- Bukiet kruchych sałat z pieczonym burakiem, serem dojrzewającym, orzechami włoskimi i marynowaną gruszką
- Sałata z rucoli, pomidorków cherry, sera pleśniowego oprószone chrustem z boczku wędzonego
- Sałata z łososiem, joulienne warzywnym, oprószone prażonym sezamem, polana imbirowym sosem vinegret
- Kruche sałaty z pieczonymi karczochami, orzechem włoskim, suszonymi pomidorami, kaparami, oprószone płatkami parmezanu z sosem ziołowym

- Sałatka jarzynowa
- Sałatka cesarka z grillowanym kurczakiem, pomidorkami cherry i grzankami polana sosem vinegret

Przystawki zamiennie do zestawu nr. 2, 3 lub dodatkowo zamawiane 15,00 zł/os

- Galantyna z kaczki z figą i orzechem włoskim
- Pałki z kurczaka z sosem barbecue
- Tatar ze śledzia podawany na pumperniku
- Tatar wołowy

Przystawka dodatkowo zamawiana 18,00 zł/os

- Tatar z łososia z suszonymi pomidorami

Przystawka serwowana zamiennie do zestawu nr. 2, 3

- Parfait drobiowe z chutney jabłkowym z marynowanym burakiem z grzanką ziołową
- Tatar ze śledzia z kruszonką z z pumpernika podany z grzanką i aioli cytrynowym
- Roladki z szynki dojrzewającej z rukolą, suszonymi pomidorami oprószone parmezanem, skropione sosem bazyliowym podane z grzanką

Zupy zamiennie do zestawu nr. 1, 2, 3

- Żurek z białą kielbasą i jajkiem
- Rosół z makaronem
- Flaki z chrupiącą bułeczką
- Zupa sezonowa: krem pomidorowy, krem szparagowy, zupa kurkowa, krem z dyni

Dania główne zamiennie do zestawu nr.1, 2, 3

- De vollaile z kurczaka z masłem i natką pietruszki podawany z ziemniakami i surówką z marchewki i jabłka
- Kurczak supreme faszerowany kozim serem i suszonymi pomidorami w kremowym sosie z kaparami podawany z ziemniakami i miksem sałat z sosem vinegret
- Kotlet schabowy podawany z ziemniakami i kapustą zasmażaną
- Schab duszony w sosie borowikowym podawany z kluskami śląskimi i buraczkami zasmażanymi

Dania główne zamiennie do zestawu nr. 2, 3

- Polędwiczka wieprzowa w otulinie z boczku z sosem myśliwskim podawana z opiekanymi ziemniakami i fasolką szparagową
- Dorsz z sosem krewetkowym podany z puree z gorczycą i zieloną fasolką szparagową
- Grillowany filec z łososia podawany z masłem czosnkowym, puree z gorczycą i miksem kolorowych sałat z sosem vinegret
- Zrazy wołowe nadziewane ogórkiem, cebulką i boczkiem, podawane z kluskami śląskimi i modrą kapustą
- Rolada z szynki marnowana w aromatycznych ziołach, pieczona w miodzie i musztardzie podana z kluskami śląskimi i karmelizowanymi buraczkami

Deser zamiennie do zestawu nr. 1, 2, 3

- Domowa szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i bitą śmietaną
- Sernik z białą czekoladą podany z sosem owocowym
- Lody własnego wyrobu z płatkami migdałowymi i sosem karmelowym

Desery zamówione dodatkowo cena 19,00 zł/os.:

- Owoce filetowane
- Patera ciast domowych

Przystawki gorące:

- Pierogi - porcja 4 szt/os – 23,00 zł/os
 - ze szpinakiem
 - z cielęciną
 - ruskie
- Bigos – porcja 150 g/os – 22,00 zł/os
- Barszcz czerwony z pasztecikami mięsnymi - porcja 250 ml/os - 28,00 zł/os

II danie gorące

- Boeuf Strogonow – porcja 250ml /os 33,00 zł/os

Menu wegetariańskie:

- Krem pomidorowy z pesto bazyliowym
- Chłodnik litewski z jajkiem – dostępny w sezonie letnim
- 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 oprószony 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 miksem sałat

Tort - od 190,00 zł/kg (cena uzależniona jest od smaku, kształtu tortu, dodatków dekoracyjnych)

Torty z masy cukrowej cena od 230,00 zł/kg

- śmietanowo -owocowy,
 - truskawka, malina, marakuja, wiśnia, porzeczka
- śmietanowo owocowy z prażynką – cena od 200,00 zł/kg
- czekoladowy z wiśniami,
- orzechowy
- advocatowy
- cappuccino
- kawowy

Torty wg. przesyłanych zdjęć wyceniane są na indywidualne zapytanie

*opłata serwisowa za przyniesienie własnego tortu 250,00 zł

Pakiety napojów bezalkoholowych :

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

- 21,00 zł/os do 3 h czasu trwania przyjęcia
- 31,00 zł/os do 5 h czasu trwania przyjęcia
- 39,00 zł/os do powyżej 5 h (w godzinach otwarcia restauracji)

Koszt napojów dla dzieci stanowi 50% ceny wybranego pakietu.

Dzieci do 3 roku życia – bezpłatnie

Dzieci od 3 do 12 lat – 50% wartości ceny wybranego menu

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 przygotowuje i zaserwuje dla Państwa wybrane

Dania show:

- Dzik pieczony na ogniu podawany z sosem jałowcowym, ziemniakami opiekany i kapustą modrą – 69,00 zł/os minimalne zamówienie od 40 osób
- Indyk po królewsku faszerowany wątróbką z bakaliami w sosie żurawinowo - wiśniowym podawany z kaszą gryczaną – 46,00 zł/os – minimalne zamówienie od 25 osób
- Prosię pieczone na ogniu podawane z kaszą gryczaną i surówką z buraczków – 60,00 zł/os minimalne zamówienie od 40 osób
- Szynka prezesowska marynowana w białym winie 45,00 zł/os – minimalne zamówienie od 20 osób
- Gorące ryby serwowane prosto z wędzarni z aromatycznymi ziołami, cytryną i sałatką ziemniaczaną – 69,00 zł os. minimalne zamówienie od 30 osób
- Mule duszone w białym winie i czosnku, ze świeżą natką pietruszki – 49,00 zł/os minimalne zamówienie od 30 osób

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 1.500,00 zł
2. Zespół muzyczny od 3.500,00 zł
3. Pokaz fajerwerków od 1.700,00 zł
4. Indywidualny wystrój kwiatowy od 600,00 zł
5. Pokaz barmański od 2.000,00 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 30% wartości przyjęcia.
3. Zadeklarowana w umowie ilość osób może ulec zmianie maksymalnie o – 10%.
4. Ustalenie i zaakceptowanie menu na planowane przyjęcie odbywa się do 14 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. Płatność realizowana jest gotówką lub kartą.

Dział organizacji przyjęć:

Tel: + 48 605-051-168

oferta@naskrajnej.pl

