

Przyjęcia komunijne

RESTAURACJA „NA SKRAJNEJ”

2025



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 Gości oddajemy sale: „zaścianek” do 50 osób, „górną” - do 50 osób. Na większe imprezy zapraszamy do ogrodu leśnego, w którym możemy zorganizować przyjęcia w zadaszonych namiotach z pięknym widokiem na ogród, oraz do sali bankietowej „Oranżeria” w której możemy zorganizować przyjęcia do 140 osób.

Przyjęcia komunijne „na skrajnej” cechują się wysoką jakością serwowanych dań, profesjonalną obsługą i różnorodnością atrakcji towarzyszących. W standardzie każdego przyjęcia gwarantujemy Państwu:

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

Menu I - 209,00 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 mięs pieczonych i wędlin z własnej wędzarni z piklami, ćwikłą z chrzanem
- Tortilla z grillowanym kurczakiem, świeżymi warzywami, rucolą i oliwkami
- Śledź trzy smaki (marynowany w ziołach, po kaszubsku, w śmietanie)
- Roladki z pieczonego schabu faszerowane musem chrzanowym pod galareta
- Sałatka z rucoli, pomidorków cherry, sera pleśniowego oprószone chrustem z boczku wędzonego

Dodatki:

- Chrupiące pieczywo
- Masełko smakowe



Menu II - 229,00 zł*/os

Zupa do wyboru:

- Rosół z makaronem
- Krem z białych warzyw

Danie główne:

- Soczysty schab w sosie borowikowym podawany z kluskami śląskimi i buraczkami zasmażanymi
- Delikatna pierś z kurczaka faszerowana serem kozim i suszonymi pomidorami w sosie kaparowym podawana z ziemniakami z wody i bukietem warzyw

Przystawki zimne (na półmiskach w stole):

- Półmisek mięs pieczonych i wędlin z własnej wędzarni z piklami, ćwikłą z chrzanem
- Tortilla z grillowanym kurczakiem, świeżymi warzywami, rucolą i oliwkami
- Śledź trzy smaki (marynowany w ziołach, po kaszubsku, w śmietanie)
- Roladki z pieczonego schabu faszerowane musem chrzanowym pod galareta
- Tatar wołowy na liściach cykorii
- Sałatka z rucoli, pomidorków cherry, sera pleśniowego oprószona chrustem z boczku wędzonego

Dodatki:

- Chrupiące pieczywo
- Masełko smakowe

Deser w bufecie:

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

Dzieci poniżej 3 roku życia opłata – 35,00 zł/os

Pozostałe dania do wyboru

Zupy zamiennie do zestawu nr I; II:

- Krem z białych warzyw
- Flaki po staropolsku
- Staropolski żurek z jajkiem i kiełbasą
- Rosół z makaronem



Dania główne zamiennie do zestawu nr I i II

- 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
- Soczysty schab w sosie borowikowym podawany z kluskami śląskimi i buraczkami zasmażanymi

Dania główne zamiennie do zestawu nr II

- Tradycyjny kotlet schabowy z ziemniakami z wody i kapustą zasmażaną
- Grillowany filec z łososia podawany z masłem czosnkowym, ziemniakami opiekanymi i miksem kolorowych sałat z sosem vinegret

Przystawki zamiennie do zestawu I i II

- Półmisek pasztetów polskich (drobiowy, z dziczyzny, wieprzowy)
- Galantyna z kurczaka w pomarańczowej galarecie
- Sałatka cesarska z grillowanym kurczakiem, pomidorkami cherry i grzankami polana sosem vinegret

Desery zamiennie do zestawu nr I II

- Szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną
- Lody własnego wyrobu

Menu wegetariańskie

Zupa:

- Krem z białych warzyw
- Krem z pomidorów z pesto bazyliowym

Przystawki wegetariańskie do zestawu I i II

- Hummus z suszonymi pomidorami i czarnuszką
- Roladki z grillowanej cukinii nadziewane ricottą suszonymi pomidorami i rukolą
- Tortilla z pieczonymi warzywami, avocado i bazylią
- Krucho sałaty z pieczonymi karczochami, orzechem włoskim, suszonymi pomidorami, kaparami, oprószone płatkami parmezanu z sosem ziołowym
- Paszтет wegetariański z selera

Dania główne

- Zielone pierogi ze szpinakiem serem feta i suszonymi pomidorami
- Szpinak duszony z brokułami w śmietanie podany z grzankami
- 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



Dodatkowe dania ciepłe na zamówienie:

Dania gorące:

- Boeuf Strogonow porcja 250 ml - 33,00 zł
- Pierogi z mięsem porcja - 4 szt/os - 26,00 zł
- Pierogi ruskie porcja 4 szt/os - 26,00 zł
- Pierogi ze szpinakiem 4 szt /os - 26,00 zł
- Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym porcja 250 ml /os - 31,00 zł

Desery:

- Patera owoców 19,00 zł /os (1 patera liczona jest na 10 osób)
- Patera ciast 19,00 zł /os (1 patera liczona jest na 10 osób)
- Szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną 19,00 zł
- Lody własnego wyrobu 19,00 zł

Tort komunijny

Torty od 190,00 zł/kg (cena uzależniona jest od smaku, kształtu oraz dekoracji tortu).

Torty z masy cukrowej od 230,00 zł/kg

Proponowane smaki:

- Śmietanowy z owocami
- Czekoladowy z wiśniami
- Cappuccino
- Orzechowy
- Kawowy
- Śmietanowy z owocami i prażynką + 15,00 zł/kg
 - Wiśnia
 - Malina
 - Truskawka
 - Porzeczką
 - Marakuja

Torty wg przysłanych zdjęć wyceniane są na indywidualne zapytanie.

Serwowanie tortu przyniesionego przez Gościa - 250,00 zł

Rozliczenie napojów:

Pakiety napojów bezalkoholowych:

- 31,00 zł/os: soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy, woda z cytryną i miętą, kawa, herbata
- 41,00 zł/os: softy gazowane: coca-cola, fanta; soki owocowe: pomarańczowy i jabłkowy, woda z cytryną i miętą, kawa, herbata

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

Dzieci poniżej 3 roku życia bezpłatnie



Zasady organizacji przyjęcia :

1. Przyjęcia z okazji I Komunii Świętej organizowane są od 25 osób
2. Przyjęcia z okazji I Komunii Świętej organizowane są do 5 godzin czasu trwania przyjęcia
3. Po podjęciu decyzji o organizacji przyjęcia w restauracji „na Skrajnej”, istnieje możliwość dokonania wstępnej rezerwacji przyjęcia na okres 7 dni.
4. Po potwierdzeniu przez obydwie strony terminu przyjęcia, organizator przyjęcia zobowiązany jest do wpłaty zadatek w wysokości 20% wartości przyjęcia.
5. Zadeklarowana podczas rezerwacji ilość osób może ulec zmianie maksymalnie o -10%.
6. Cena oferty dla dzieci:
 - Dzieci powyżej 3 lat do 12 lat – 50% wartości oferty
 - Dzieci poniżej 3 roku życia – 35,00 zł/os
7. Ustalenie menu na planowane przyjęcie odbywa się do końca marca 2025 roku.
8. Akceptacja menu oraz ustaleń dotyczących przyjęcia odbywa się maksymalnie na 30 dni przed datą planowanego przyjęcia
9. Ostateczna liczba osób powinny zostać potwierdzone najpóźniej do 14 dni przed datą przyjęcia. W przypadku nie dotrzymania wymienionego terminu zamawiający zostanie obciążony zgodnie ze złożonym zamówieniem.
10. Ostateczne rozliczenie następuje w dniu organizacji przyjęcia po jego zakończeniu.
11. Płatność realizowana jest 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.