

Przyjęcia komunijne

RESTAURACJA „NA SKRAJNEJ”

2026



Przyjęcia komunijne

Szanowni Państwo, **Restauracja "na skrajnej"** to najlepsze miejsce na zorganizowanie przyjęcia komunijnego. Piękne stylowe wnętrza, wykwinna 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 „górnej” i sali „Oranżeria”)
- Ogródzony bezpieczny leśny ogród z parkiem linowym, placem zabaw i mini zoo dla dzieci
- Bezpłatny parking

Menu I - 219,00 zł*/os

+ pakiet napoi bezalkoholowych A lub B

Dzieci 3-10 lat - 50 % ceny

Dzieci do 3 lat 35,00 zł/os

czas trwania przyjęcia do 5 godzin

Zupa do wyboru przez Gości :

- Rosół z makaronem
- Krem z białych warzyw

Danie główne :

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

Deser:

- Sernik z białą czekoladą podany z sosem owocowym

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
- Wytrawne tartaletki (z musem łososiowym, z kozim serem i suszonymi pomidorami , z musem ziołowo-jajecznym)
- Roladki z pieczonego schabu faszerowane musem chrzanowym pod galareta
- Sałatka z rucoli, pomidorków cherry, sera pleśniowego oprószona chrustem z boczku wędzonego

Dodatki:

- Chrupiące pieczywo
- Masełko smakowe



Menu II - 239,00 zł*/os

+ pakiet napoi bezalkoholowych A lub B

Dzieci 3-10 lat 50% ceny

Dzieci do 3 lat 35,00 zł/os

czas trwania przyjęcia do 5 godzin

Zupa do wyboru przez Gości :

- Rosół z makaronem
- Krem z białych warzyw

Danie główne:

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

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
- Roladki z pieczonego schabu faszerowane musem chrzanowym pod galaretą
- Wytrawne tartaletki (z musem łososiowym, z kozim serem i suszonymi pomidorami , i musem ziołowo-jajecznym)
- Tatar wołowy
- Sałatka z rucoli, pomidorków cherry, sera pleśniowego oprószona chrustem z boczku wędzonego

Dodatki:

- Chrupiące pieczywo
- Masełko smakowe

Deser w bufecie:

- Patera ciast domowych

Menu III – 289,00zł* /os

+ pakiet napoi bezalkoholowych A lub B

Dzieci 3-10 lat 50% ceny

Dzieci do 3 lat 35,00 zł/os

czas trwania przyjęcia do 7 godzin

Przystawka serwowana:

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



Zupa do wyboru przez Gości:

- Flaki po staropolsku
- Rosół z makaronem

Danie główne do wyboru przez Gości:

- Kacze uda duszone w ziołach w sosie żurawinowym, podawane z ziemniakami opiekany i pieczonym jabłkiem
- Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym, podawane z opiekany ziemniakami i bukietem warzyw

II Danie gorące:

- Boeuf strogonow

Przystawki zimne (na półmiskach w stole):

- Półmisek mięs pieczonych i wędlin z własnej wędzarni
- Tortilla z grillowanym kurczakiem, świeżymi warzywami, rucolą i oliwkami
- Roladki z pieczonego schabu z musiem chrzanowym pod galaretą
- Wytrawne tartaletki z musiem łososiowym, z kozim serem i suszonymi pomidorami , i musiem ziołowo-jajecznym
- Tatar wołowy
- Galantyna z kurczaka w pomarańczowej galarecie
- Sałatka cesarska z grillowanym kurczakiem, pomidorkami cherry i grzankami polana sosem vinegret

Dodatki:

- Masło
- Pieczywo

Deser w bufecie :

- Patera ciast domowych
- Patera owoców filetowanych

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 3- 10 lat - 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; III

- Krem z białych warzyw
- Flaki po staropolsku
- Staropolski żurek z jajkiem i kielbasą
- 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
- Soczysty schab w sosie borowikowym podawany z kluskami śląskimi i buraczkami zasmażanymi

Dania główne zamiennie do zestawu nr II i III

- 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
- Grillowany filet z łososia podawany z masłem czosnkowym, ziemniakami opiekany i miksem kolorowych sałat z sosem vinegret
- Kacze uda duszone w ziołach w sosie żurawinowym, podawane z ziemniakami opiekany i pieczonym jabłkiem – dopłata 10,00zł/os do zestawu I i II

Przystawki zamienne do zestawu I, II i III

- 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
- Tatar wołowy

Desery zamienne do zestawu nr I, II, III

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

Menu wegetariańskie

Zupa:

- Krem z pomidorów z pesto bazyliowym

Przystawki wegetariańskie do zestawu I, II i III

- Hummus z suszonymi pomidorami i czarnuszką
- Roladki z grillowanej cukinii nadziewane ricottą suszonymi pomidorami i rukolą
- Tortilla z pieczonymi warzywami, avocado i bazylią
- Kruche sałaty z pieczonymi karczochami, orzechem włoskim, suszonymi pomidorami, kaparami, oprószone płatkami parmezanu z sosem ziołowym
- Wytrawne tartaletki (z musem łososiowym, z kozim serem i suszonymi pomidorami, z musem ziołowo jajecznym)



Dania główne

- Zielone pierogi ze szpinakiem serem feta i suszonymi pomidorami
- 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 - 37,00 zł
- Gulasz z indyka z kurkami 250ml – 35,00zł
- Pierogi z mięsem porcja - 4 szt/os – 28,00 zł
- Pierogi ruskie porcja 4 szt/os – 28,00 zł
- Pierogi ze szpinakiem 4 szt/os – 28,00 zł
- Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym porcja 250 ml /os - 35,00 zł

Przystawki zamienne do zestawu I i II i III

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

Desery: dodatkowe na zamówienie

- 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 25,00 zł
- Lody własnego wyrobu 23,00 zł

Tort komunijny

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

Torty z masy cukrowej od 230,00 zł/kg

Proponowane smaki:

- Śmietanowy z owocami
- Śmietanowy z owocami i prażynką + 15,00 zł/kg
(do wyboru 1 smak)

- Malina
- Wiśnia
- Truskawka
- Marakuja
- Porzeczka

- Czekoladowy z wiśniami
- Cappuccino
- Orzechowy
- Kawowy



Torty wg przysłanych zdjęć wyceniane są na indywidualne zapytanie.

Serwowanie tortu przyniesionego przez Organizatora przyjęcia- 300,00 zł

W przypadku dostarczenia tortu przez Organizatora przyjęcia ze względów sanitarno-epidemiologicznych wymagany jest paragon zakupu potwierdzający źródło pochodzenia tortu.

Pakiety napojów bezalkoholowych:

Pakiet A : 31,00 zł/os: soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy, woda z cytryną i miętą , kawa, herbata

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

Dzieci 10 -12 lat - 50% ceny wybranego pakietu

Dzieci poniżej 3 roku – 35,00zł/os

Indywidualne dekoracje:

Organizator przyjęcia zobowiązany jest do zgłoszenia chęci dekorowania sali wg własnego projektu.

Wielkość dodatkowych dekoracji typu ścianki do zdjęć zapewnianych przez Organizatora musi zostać zaakceptowana przez Menagera restauracji. Termin montażu dekoracji oraz ścianek każdorazowo musi być ustalane z Menagerem restauracji. Wszelkie dodatkowe dekoracje zapewniane przez Organizatora przyjęcia muszą zostać zabrane bezpośrednio po zakończeniu przyjęcia.

Oferta zawiera:

- Obsługę kelnerską i Obsługę Menagera podczas przyjęcia
- Białe obrusy na stołach
- Świeże kwiaty w kolorze bieli i zieleni wg standardu restauracji
- Serwetki wg standardu restauracji
- Świece wg standardu restauracji
- Krzesła w białych pokrowcach w przypadku organizacji przyjęcia w Sali Oranżeria, Sali Poddasze i namiotach.

Zasady organizacji przyjęcia :

1. Przyjęcia z okazji I Komunii Świętej organizowane są od 25 osób, do tej liczby Gości nie wliczane są dzieci poniżej 3 roku życia
2. Przyjęcia z okazji I Komunii Świętej w przypadku wyboru pakietu I i II organizowane są do 5 godzin czasu trwania przyjęcia, w przypadku wyboru pakietu III przyjęcia organizowane są do 7 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 zadatku w wysokości 25 % wartości przyjęcia.
5. Zadeklarowana podczas rezerwacji ilość osób może ulec zmianie maksymalnie o –10%.
6. Rezerwacja Sali na wyłączność w przypadku jej dostępności jest możliwa przy założeniu :
 - o Sala Zaścianek – minimum 40 osób
 - o Sala Poddasze – minimum 35 osób
 - o Namiot bankietowy nr 2 i 3 łącznie – minimum 70 osób
 - o Taras (Barka) – minimum 40 osób
7. Cena oferty dla dzieci:
 - o Dzieci powyżej 3 lat do 10 lat – 50% wartości oferty
 - o Dzieci poniżej 3 roku życia – 35,00 zł/os
8. Ustalenie menu na planowane przyjęcie odbywa się do końca marca 2026 roku.
9. Akceptacja menu oraz ustaleń dotyczących przyjęcia odbywa się maksymalnie na 30 dni przed datą planowanego przyjęcia
10. Ostateczna liczba osób powinna zostać potwierdzona najpóźniej do 14 dni przed datą przyjęcia. W przypadku nie dotrzymania wymienionego terminu zamawiający zostanie obciążony zgodnie ze złożonym zamówieniem.
11. Rozliczenie planowanego przyjęcia:
 - o 70% wartości przyjęcia płatne jest do 7 dni przed datą przyjęcia. Płatność możliwa jest w kasie restauracji lub przekazana na rachunek bankowy:

Polskie Smaki Sp. z o.o.

ul. Skrajna 1A, 05-091 Ząbki | Polska

BNP Paribas Fortis **18 1600 1169 0003 0132 0780 3001**

Tytułem: Imię i Nazwisko Organizatora przyjęcia + data organizacji przyjęcia

12. Pozostała kwota płatna jest w dniu przyjęcia po jego zakończeniu
13. Płatność realizowana jest gotówką lub kartą po zakończeniu przyjęcia

Organizacja przyjęcia:

512 969 517

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.