

Oferta imprez okolicznościowych

Zapraszamy do organizowania imprez

na naszych salach:



„JÓZKOWA CHATA” wyprawią Państwo kolację w formie grillowej z muzyką biesiadną w formie audio i video w góralskim klimacie przy kominku / imprezy do 60 osób /sala klimatyzowana/ WIFI/TV

„ORANŻERIA Z KOMINKIEM” w blasku kominka można zjeść dania naszej kuchni czy też wyprawić uroczyste urodziny, imieniny/ imprezy do 30 osób / sala klimatyzowana / WIFI / TV

SALA WESELNA ”PERŁA GÓR” tutaj wyprawią Państwo niezapomniane przyjęcie weselne/ imprezy do 180 osób/sala klimatyzowana/WIFI/TV/oranżeria w zabielanym drewnie

„NOWA ORANŻERIA W ZABIELANYM DREWNIEM”, całościowo przeszklona z pięknym widokiem na nasz OGRÓD/ imprezy do 45 osób /WIFI/TV

„GÓRNA KARCZMA KOMINKOWA stworzona do imprez z okazji urodzin, imienin, chrzcin czy też komunii/ przyjęcia do 60 osób / sala klimatyzowana / WIFI/ TV

Dodatkowe atrakcje w formie stołu wiejskiego, foto budki, pokazu sztucznych ogni, napisu miłość, animatorki dla dzieci czy też barmana są możliwe za dodatkową odpłatnością . Wszystko jest do ustalenia na miejscu w lokalu czynnym codziennie od 11.00 do 20.30 (poniedziałki-piątki)

Zapewniamy GOŚCIOM strudzonym podróżą nocleg w pokojach gościnnych.. Dzieci do 2 lat nieodpłatnie. POSIADAMY 10 POKOI ORAZ APARTAMENT DLA NOWOŻEŃCÓW. Pokoje klimatyzowane z łazienką (prysznic), TV i WIFI.

PRZY rezerwowaniu terminów na imprezy wymagany jest zadatek i konieczne jest podpisanie UMOWY . Rezerwacje bez zadatków są anulowane po 3 DNIACH.

Istnieje możliwość dokonania W KAŻDYM MENU OKOLICZNOŚCIOWYM ZAMIANY POSZCZEGÓLNYCH DAŃ.

Można zamówić napoje gazowane 0,8l w cenie 10 zł

ZADATEK WPŁACONY NA POCZET IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWEJ NIE JEST ZWRACANY.

OSTATECZNA LICZBA OSÓB DO 14 DNI PRZED PLANOWANĄ IMPREZĄ.

Wstępna rezerwacja terminu imprezy trzymana do 5 dni, po niepotwierdzeniu rezerwacji w tym czasie tj. podpisaniu umowy i wpłaty zadatku, rezerwacja automatycznie jest zwalniana.

DO 6 LAT DZIECI ODDZIELNE MENU– 100 ZŁ OBIAD DWUDANIOWY Z DESEREM NP. :

1. ROSÓŁ z domowymi kluseczkami,
2. Zupa pomidorowa z domowymi kluseczkami

3. NUGETSSY Z FRYTKAMI I SURÓWKĄ Z MARCHEWKI i jabłka
4. KOTLET Z PIERSI KURCZAKA Z ZIEMNIAKAMI I MIZERRIĄ.

DESER DO WYBORU

LODY Z OWOCAMI I BITĄ ŚMIETANĄ, SERNIK Z CIEPŁYMI MALINAMI, SZARLOTKA Z LODAMI

*w cenę wliczone są soki i woda.

Oferta imprez okolicznościowych

*dania jednakowe dla wszystkich dzieci

**OFERTY WAŻNE OD 08 listopada 2022ROKU



**ALKOHOL WE WŁASNYM ZAKRESIE OD GOŚCI - DO 25 OSÓB IMPREZA – OPŁATA STAŁA 250 ZŁ , POWYŻEJ 25 OSÓB IMPREZA – 350 ZŁ OPŁATA STAŁA, POWYŻEJ 50 OSÓB – 450 ZŁ

**SALA „ORANŻERIA z kominkiem” na WYŁĄCZNOŚĆ POWYŻEJ 25 OSÓB, SALA „KOMINKOWA GÓRNA „ NA WYŁĄCZNOŚĆ POWYŻEJ 40 OSÓB PEŁNOPLATNYCH, SALA „KARCZMIANA DOLNA” NA WYŁĄCZNOŚĆ POWYŻEJ 20 OSÓB, „ JÓZKOWA CHATA „ NA WYŁĄCZNOŚĆ POWYŻEJ 30 OSÓB, SALA „WESELNA PERŁA GÓR” – MOŻLIWOŚĆ ORGANIZOWANIA ŁĄCZONYCH IMPREZ, POWYŻEJ 60 OSÓB NA WYŁĄCZNOŚĆ , ORANŻERIA PRZY SALI WESELNEJ NA WYŁĄCZNOŚĆ POWYŻEJ 35 OSÓB PEŁNOPLATNYCH.

I WARIANT

Menu 250 zł / 1 osoba - 4 MIĘSA/1ZUPA/4 PRZEKAŚKI

Czas trwania imprezy do 7 godzin

Mix ciast+ babeczki na słodkim stole na paterze w cenie w serwisie kawowo-herbacianym oraz tradycyjny tort okazjonalny, balony, dekoracja kwiatowa

II WARIANT

Menu 220 zł / 1 osoba - 3 MIĘSA/1 ZUPA /1 DESER/3 PRZEKAŚKI

Czas trwania imprezy do 5 godzin (PRZEDŁUŻENIE 2 GODZINY DOPŁATA 300zł)

Ciasto do wyboru płatne dodatkowo 15 zł/1 porcja(100g) nie zależnie czy będzie serwowane na talerzu czy na paterze.

III WARIANT

Menu 210 zł / 1 osoba - 2 MIĘSA/1 ZUPA/1 DESER/2 PRZEKAŚKI

Czas trwania imprezy do 5 godzin

Ciasto do wyboru płatne dodatkowo 15 zł/1 porcja(100g) nie zależnie czy będzie serwowane na talerzu czy na paterze.

MENU (półmiskowe lub serwowane) do wyboru:

ZUPY:

1. Rosół z makaronem
2. Krem z białych warzyw z chipsem bekonowym
3. Krem pomidorowy z bazylią, kleksem śmietany i grzanką czosnkową
4. Flaki wołowe z pieczywem
5. Krem jarzynowy z gałązką koperku i julliene marchewkowym
6. Zupa gulaszowa z pieczywem
7. Krem duet pomidorowo-groszkowy z mini mozzarellą
8. Zupa pomidorowa z makaronem

Oferta imprez okolicznościowych

9. Krem porowo-ziemniaczany z groszkiem ptysiowym



DANIA MIĘSNE/RYBY:

1. Polędwiczka wieprzowa wolno duszona w sosie cydrowym z orzechową nutą z karmelizowanymi jabłkami i złocistymi kopytkami
2. Pierś z kurczaka nadziewana szpinakiem w sosie gorgonzola z szarpańcami i fasolką szparagową
3. Schab duszony w sosie winno-pieczeniowym z purée ziemniaczanym i bukietem warzyw
4. Pieczeń z karkówki z kluskami śląskimi i zasmażanymi buraczkami
5. Kotlet Gordon Blue z kulkami ziemniaczanymi i mixem sałat
6. Kofty z sosem tzatziki i letnią sałatką z pomidorów
7. Pieczone żeberka w marynacie miodowo-cebulowej, ziemniaki po staropolsku i fasolka szparagowa
8. Kotlet gajowego z ziemniakami z koprem i młodą kapustą
9. Roladki drobiowe z masłem i serem w panierce z płatków kukurydzianych z karmelizowaną marchewką i szyszkami ziemniaczanymi
10. Kotlet de volaille z frytkami i zestawem surówek
11. Udko z kaczki pieczone na jabłkach z pomarańczą i żurawiną podane z buraczkami zasmażanymi i ziemniakami po staropolsku z aromatem czosnku i ziół
12. Pierś z kurczaka z mozzarellą i pietruszką otulona szynką parmeńską z purée ziemniaczano-pietruszkowym z kalafiorem romanesco i konfitowanymi pomidorkami
13. **Łosoś na kołderce szpinakowej z opiekanymi ziemniaczkami i gotowanymi warzywami** – tylko w ofercie za 250 zł
14. **Zrazy wołowe tradycyjne z kaszą jęczmienną i buraczkami zasmażanymi**- tylko w ofercie za 250 zł

ZIMNE PRZAKĄSKI

1. Tatar ze śledzia z szalotką
2. Rolada szpinakowa z łososiem
3. Sałatka z brokuł z lekkim sosem czosnkowo-miętowym
4. Mini schabiki z musem chrzanowym
5. Mini tortille z różnymi farszami (z łososiem lub z kurczakiem grillowanym)
6. Tartaletki z różnymi farszami (z tuńczykiem/serowo-jajeczny)
7. Mix sałat z mini mozzarellą i kurczakiem i pomidorkiem koktajlowym
8. Sałatka Królewska (szynka, kukurydza, papryka, seler konserwowy , ananas)
9. Mini ptysie z serkiem ricotta i łososiem
10. Tatar wołowy z dodatkami - tylko w ofercie za 230 zł

Oferta imprez okolicznościowych



DESERY

1. Szarlotka na gorąco z lodami i bitą śmietaną
2. Sernik z musem malinowym
3. Torcik bezowy z bitą śmietaną i serkiem mascarpone i owocami
4. Lody z owocami

CIASTA

1. Sernik
2. Szarlotka
3. Kruche ciasto sezamowe
4. Kubanka – ciasto czekoladowe
5. Babeczki z bitą śmietaną i owocami

PROPOZYCJA DAŃ WEGE (jako dań zamiennych)

1. Smażony makaron ryżowy z warzywami
2. Gulasz warzywny z czerwoną soczewicą
3. Wegańskie curry warzywne z ciecierzycą

Dodatkowo w cenie od organizatora imprezy:

- serwis kawowo- herbaciany (mleko, cytryna)
- soki i woda w dzbankach z miętą i cytryną – bez ograniczeń
- odpowiedni wystrój stołów (serwety, obrusy itd.) oraz obsługa kelnerska,

Za dodatkową odpłatnością:

- napoje gazowane - Pepsi, Mirinda, 7UP-0,8l - 10 zł, wszystkie napoje gazowane tylko i wyłącznie od organizatora imprezy za dodatkową odpłatnością
- napoje gazowane oranżada Helena 0,33l – 6 zł wszystkie napoje gazowane tylko i wyłącznie od organizatora imprezy za dodatkową odpłatnością
- Możliwość wniesienia własnego alkoholu za dodatkową jednorazową opłatą koncesyjną uzależnioną od ilości uczestników imprezy:
 - ✓ DO 25 OSÓB IMPREZA – OPŁATA STAŁA 250 ZŁ,
 - ✓ POWYŻEJ 25 OSÓB IMPREZA – 350 ZŁ OPŁATA STAŁA,
 - ✓ POWYŻEJ 50 OSÓB – 450 ZŁ OPŁATA STAŁA
- lub alkohol zakupiony w Zajazd w Górach w Płocku:
 - ✓ Soplica, Bols, Pałacowa, Zbożowa Naturalna 80 zł,
 - ✓ Alkohol Finlandia, Absolut 90 zł
 - ✓ wina –według cen z karty win
 - ✓ Pozostałe napoje alkoholowe według karty menu
 - ✓ Opakowania jednorazowe – 2 zł za sztukę



Oferta imprez okolicznościowych

Menager tel: 500-402-529/ 500-503-023

