



Oferta imprez okolicznościowych

Zapraszamy do organizowania imprez na naszych salach:

„**JÓZKOWA CHATA**” wyprawia 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 wyprawia 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

„**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 zadek 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 15 zł

ZADATEK WPLĄCONY 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.

****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.**

Menu dla dzieci

DO 6 LAT DZIECI ODDZIELNE MENU- 120 zł

(Zupa+ Drugie Danie+ Deser)

Zupa do wyboru:

1. Rosół z domowymi kluseczkami
2. Zupa pomidorowa z domowymi kluseczkami

Drugie danie do wyboru:

3. Nugetssy z frytkami i surówką z marchewki i jabłka
4. Kotlet z piersi z kurczaka z ziemniakami i z mizerią

Deser do wyboru:

1. Lody z bitą śmietaną i z owocami
2. Sernik z ciepłymi malinami
3. Szarlotka na ciepło z lodami

**w cenę wliczone są soki i woda.*

**dania jednakowe dla wszystkich dzieci*

****OFERTY WAŻNE OD 08 listopada 2022ROKU**

Alkohol:

Możliwość wniesienia własnego alkoholu za dodatkową jednorazową opłatą koncesyjną uzależnioną od ilości uczestników imprezy:

- ✓ *do 25 osób impreza –250 zł ,*
- ✓ *powyżej 25 osób impreza – 350 zł,*
- ✓ *powyżej 50 osób – 450 zł.*

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*

3 Warianty Menu



I WARIANT

Menu 260 zł / 1 osoba – 3 MIĘSA/ 2 ZUPA/4

PRZEKASKI

- ✓ Czas trwania imprezy do 7 godzin
- ✓ Mix ciast+ babeczki na słodkim stole na paterze w cenie w serwisie kawowo-herbaciowym
- ✓ Balony
- ✓ Dekoracja kwiatowa
- ✓ Soki i woda z cytryną (bez ograniczeń)

II WARIANT

Menu 245 zł / 1 osoba - 3 MIĘSA/ 1 ZUPA / 1 DESER/ 3 PRZEKASKI

Czas trwania imprezy do 5 godzin (PRZEDŁUŻENIE 2 GODZINY DOPLATA 400zł)

- ✓ Serwis kawowo- herbaciany
- ✓ Soki i woda z cytryną (bez ograniczeń)

Ciasto do wyboru płatne dodatkowo 10 zł/1 porcja(100g) nie zależnie czy będzie serwowane na talerzu czy na paterze.

III WARIANT

Menu 225 zł / 1 osoba - 2 MIĘSA/ 1 ZUPA/ 1 DESER/ 2 PRZEKASKI

Czas trwania imprezy do 5 godzin

- ✓ Serwis kawowo- herbaciany
- ✓ Soki i woda z cytryną (bez ograniczeń)

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

Istnieje możliwość indywidualnej wyceny menu .

Podane ceny i warianty menu są przykładowymi.

Możemy stworzyć dla Państwa indywidualne menu w wariacie zarówno tańszym jak i droższym.

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
9. Krem porowo-ziemniaczany z groszkiem ptysiowym

DANIA MIESNE/ RYBY:

1. Polędwiczka wieprzowa faszerowana suszonymi pomidorami i serem typu feta, w kremowym sosie śmietanowym w duecie z grillowanymi warzywami podana z pieczonymi ziemniakami w mundurku
2. Pierś z kurczaka nadziewana szpinakiem w sosie gorgonzola z szarpańcami i fasolką szparagową
3. Karkówka po cygańsku z kopytkami i buraczkami
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 kolderce szpinakowej z opiekanymi ziemniaczkami i gotowanymi warzywami**
= tylko w ofercie za 260 zł
14. **Zrazy wołowe tradycyjne z kaszą jęczmienną i buraczkami zasmażanymi**- tylko w ofercie za 260 zł

ZIMNE PRZAKĄSKI:

1. Tatar ze śledzia z szalotką
2. Tatar wołowy z dodatkami - tylko w ofercie za 255 zł
3. Mini ptysie z serkiem ricotta i łososiem
4. Rolada szpinakowa z łososiem
5. Rolada serowa z pieczarkami
6. Rolada z kurczaka z kolorową papryką
7. Mini schabiki z musem chrzanowym
8. Mini tortille z różnymi farszami (z łososiem lub z kurczakiem grillowanym)
9. Tartaletki z różnymi farszami (z tuńczykiem/serowo-jajeczny)
10. Tartaletki z farszem serowo-krabowym i kukurydzą z dodatkiem majonezu doprawione kurukumą

11. Sałatka z brokuł z jajkiem, pomidorem z lekkim sosem jogurtowo majonezowo-czosnkowym
12. Miks sałat z chipsem boczkowym, pomidorkami koktajlowymi , fetą i prażonymi ziarnami słonecznika i dyni
13. Sałatka Królewska (szynka, kukurydza, papryka, seler konserwowy , ananas)

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. CIASTO sezonowe
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 - 15 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:

- ✓ Bols, Zbożowa Naturalna 80 zł, Finlandia 90 zł,
- ✓ wina –według cen z karty win
- ✓ Pozostałe napoje alkoholowe według karty menu

- Opakowania jednorazowe – 2 zł za sztukę

Manager tel: _____ Anna 500-402-529 _____ Dorota 500-503-023 lub e-

mail:karczma@zajazdwwgorach.pl _____ **SERDECZNIE ZAPRASZAMY!**