

Oferta imprezy okolicznościowej w Restauracji Zacisze na 2024 rok

Menu I – 94 zł / osoba

Zupa:

Rosół drobiowy / makaron / marchew / mięso gotowane

Danie główne:

Devolay / ser / masło

Gotowane ziemniaki / koperek

Kruche sałaty / warzywa / winegret

Deser:

Domowa szarlotka / lody waniliowe / bita śmietana

Menu II – 134 zł / osoba

Zupa:

Krem z białych warzywa / oliwa pietruszkowa / pestki dyni

Danie główne:

Polędwiczka wieprzowa / sos tymiankowy

puree ziemniaczane

glazurowane warzywa / marchew / seler / pietruszka

Deser:

Domowy sernik pieczony / wiśnie

Menu III – 153 zł / osoba

Zupa:

Krem paprykowy / mleczko kokosowe

Danie główne:

Filetowany pstrąg / sos cytrusowy

ziemniaki Hasselback

Brokuł / groszek cukrowy / groszek zielony / pomidor cherry

Deser:

Eton mess / wiśnie / beza

Zestaw obiadowy I – 182 zł / osoba

Zupa:

Rosół drobiowy / makaron / marchew / mięso gotowane

Dania główne na półmiskach 2 porcje na osobę:

Devolay / ser / masło

Zrazy wieprzowe / ogórek / cebula / boczek / sos pieczeniowy

Roladka drobiowa / boczek / feta / sos bazyliowy

Dodatki :

Ziemniaki gotowane / ziemniaki pieczone

Buraczki / Kruche sałaty z winegret / Kiszona kapusta

Deser

Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych / bita śmietana

Zestaw obiadowy II – 203 zł / osoba

Zupa:

Rosół drobiowy / makaron / marchew / mięso gotowane

Dania główne na półmiskach 2 porcje na osobę:

Devolay / ser / masło

Zrazy wieprzowe / ogórek / cebula / boczek / sos pieczeniowy

Filet z pstrąga / tymianek / cytryna / sos cytrusowy

Dodatki :

Ziemniaki gotowane / ziemniaki pieczone

Buraczki / Kruche sałaty z winegret / Kiszona kapusta

Deser (1,5 porcji na osobę)

Szarlotka / sernik pieczony



— r e s t a u r a c j a — — H O T E L —
ZACISZE PLATAN

Zestaw obiadowy III – 245 zł / osoba

Zupa:

Krem z białych warzyw / oliwa pietruszkowa / pestki dyni

Dania główne na półmiskach 2 porcje na osobę:

Devolay / ser / masło

Polędwiczka wieprzowa / sos tymiankowy

Dorsz pieczony z tymiankiem i cytryną / sos maślany

Dodatki:

Ziemniaki gotowane / ziemniaki pieczone / kasza gryczana

Buraczki na ciepło / Colesław / Kruche sałaty z winegret

Deser na półmiskach 1,5 porcji na osobę

Domowa szarlotka / ciasto czekoladowe / sernik

Zestawy dla dzieci – 69 zł / osoba

Zupa

Rosół z kury / makaron lub Krem pomidorowy

Danie Główne

Stripsy z kurczaka / frytki / baby marchewka

lub

Kopytka / sos pomidorowy / parmezan

Deser

Puchar lodów / bita śmietana

Pakiety napoi gorących oraz zimnych

Pakiet napoi serwowany bez ograniczeń – 36 zł / osoba

Kawa serwowana w termosach przelewowych

Herbata min 3 rodzaje – woda w warniku

Dodatki:

cukier / cytryna / mleko

Woda niegazowana z cytryną i miętą

Sok 100 % - min 2 rodzaje

Pakiet napoi gazowanych serwowany bez ograniczeń – 32 zł / osoba

Coca Cola

Sprite

Woda gazowana Kropa Beskidu

Pakiet lemoniad serwowany bez ograniczeń – 39 zł / osoba

Lemoniady podawane w dzbankach o dwóch smakach: cytryna / marakuja

Pakiety deserowo-owocowe

Półmisek świeżych owoców – 68 zł

Min 3 rodzaje około 2 kg

Półmisek owoców filetowanych – 98 zł

Min 3 rodzaje około 1,2 kg

**Pakiet deserowy – bufet słodki
min 20 osób**

Pakiet 1 – 3 rodzaje – 2 porcje / osoba – **32 zł / osoba**

Pakiet 2 – 4 rodzajów – 3 porcje / osoba – **43 zł / osoba**

Lista monodeserów:

Eklerek / krem waniliowy

Panna cotta / wiśnie

Tiramisu / kawa / biszkopt / kakao

praliny czekoladowe / wiórki kokosowe

Makaroniki mix

Sernik / czekolada / mango / w papilotach

Mus czekoladowy / rurka waniliowa / beza



— r e s t a u r a c j a — — H O T E L —
ZACISZE PLATAN

Wybór zakąsek cena za osobę / porcję

18 złotych / osobę za porcję

Burek / ciasto filo / szpinak / sos czosnkowy
Spring rolls / warzywa orientalne / sos słodko-kwaśny
Mini caprese / pomidory cherry / mozzarella / pesto
Vol-au-venty z musem serowym i sezamem
Marynaty / oliwki czarne i zielone / suszony pomidor / feta / oregano
Krucze sałaty / warzywa / winegret

19 złotych / osobę za porcję

Domowy pasztet ze śliwką / żurawina
Tortilla / warzywa / mięsna / rybna
Schab ze śliwką w maladze
Vol-au-venty z musem z suszonego pomidora i kurczaka
Pstrąg w galarecie
Deska wędlin polskich / krakersy / żurawina
Spring rolls / warzywa orientalne / wieprzowina / sos słodko-kwaśny

20 złotych / osobę za porcję

Carpaccio z polędwiczki wieprzowej / pesto bazyliowe / kapary
Vol-au-venty z musem z wędzonego łososia z kawiozem
Rolada szpinakowa / twarożek zielony / łosoś wędzony
Deska serów / krakersy / winogrona / marmolada owocowa
Deska wędlin śródziemnomorskich / marynowane oliwki
Krucze sałaty / kurczak grillowany / pomidorki cherry / ogórek / grzanki / sos czosnkowy
Sałatka grecka / pomidor / ogórek / papryka / oliwki / feta / oliwa / oregano

21 złotych / osobę za porcję

Gravlax / łosoś / burak / kozi ser / kawior z łososia / kapary
Szaszłyki z krewetek / pomidor / cukinia / sałata / mango
Tatar wołowy / cebula / grzyby marynowane / ogórek kiszony / grzanka
Deska mięs pieczonych / szynka / boczek / karkówka / żurawina
Tatar z łososia / ogórek / chilli / czerwona cebula / sezam / oliwa ziołowa
Wolno pieczony rostbef / marynata pieprzowa / sos chimichurri



— r e s t a u r a c j a — — H O T E L —
ZACISZE PLATAN

Zestawy kolacyjne do imprez dziennych

Zestaw kolacyjny I – 65 zł / osoba

Kolacja:

Półmisek serów i wędlin / winogrona / krakersy / żurawina

Sałatka cezar / kurczak / bekon / pomidory cherry / grzanki / parmezan / sos czosnkowy

Carpaccio z polędwiczki / pesto / kapary

Pasztet domowy / sos żurawinowy

Danie na ciepło

Barszcz czerwony / kolduny

Wliczono w cenę:

pieczywo / masło

Zestaw kolacyjny II – 78 zł / osoba

Kolacja:

Półmisek serów i mięs pieczonych / winogrona / krakersy / żurawina

Sałatka cezar / kurczak / bekon / pomidory cherry / grzanki / parmezan / sos czosnkowy

Carpaccio z polędwiczki / pesto / kapary

Burek / ciasto filo / szpinak / sos czosnkowy

Pasztet domowy / sos żurawinowy

Danie na ciepło na półmiskach

Karkówka pieczona / sos rozmarynowy / kopytka

Wliczono w cenę:

pieczywo / masło



— r e s t a u r a c j a — — H O T E L —
ZACISZE PLATAN

Dania na ciepło w trakcie imprezy
Wyceniana indywidualnie

Barszcz czerwony / kolduny
Gulasz / wieprzowina / papryka / sambal
Ratatouille warzywne / papryka / cukinia / bakłażan
Mix domowych pierogów / ruskie / kapusta z grzybami
Szynka bez kości / sos tymiankowy
Szynka Podkomorzego z kością / sos pieczeniowy
Żeberka / miód / piwo / sos bbq
Golonka / kapusta zasmażana

Pakiety Alkoholowe

Pakiet wina do obiadu bez limitu do 3 / 6 h – 38 / 57 zł / osoba

Wino białe / czerwone półwytrawne

Pakiet alkoholowy Light do 3 / 6 h – 49 / 74 zł / osoba

Wino białe / czerwone półwytrawne

Piwo Jasne Żywiec

Pakiet alkoholowy Medium do 3 / 6 h – 80 / 120 zł / osoba

Wino białe / czerwone półwytrawne

Piwo Jasne Żywiec

Wódka Czysta Pan Tadeusz

Pakiet alkoholowy Strong do 3 / 6 h – 130 / 180 zł / osoba

Wino białe / czerwone półwytrawne

Piwo Jasne Żywiec

Wódka Czysta Pan Tadeusz

Whisky Ballantine 's

Cennik wybranych alkoholi

Wódka czysta Pan Tadeusz – 100 zł / butelka

Wódka czysta Bohema – 145 zł / butelka - HIT

Ballantine 's 0,7 l – 170 zł / butelka

Storage 0,7 l – 250 zł / butelka

Jack Daniel's / Jim Beam 0,7 l – 260 zł / butelka

Chivas Regal 0,7 l – 300 zł / butelka

Wino białe / czerwone 0,75 l – od 70 zł / butelka

Prosecco Riviani 0,75 l – 130 zł / butelka

Szampan Veuve Doussot AC Brut 0,75 l – 330 zł / butelka

Piwo Żywiec / Piwo bezalkoholowe 0,5 l – 15 zł butelka

Dodatkowe usługi:

Wniesienie własnych ciast i tortu: 90 zł
(w tym tort + 3 ciasta) każde następne 20 zł

Białe pokrowce na krzesła: 18 zł / krzesło

Toast winem musującym: 14 zł / osoba

Toast prosecco z mrożonymi malinami : 22 zł / osoba

Welcome drink - aperol spritz: 34 zł / osoba

Toast winem musującym bezalkoholowym: 18 zł / osoba

Serwetki butelkowa zieleń: 2,5 zł / sztuka

Czerwony dywan do 2 h : 250 zł

Sceniczne podświetlenie sali: Ogrodowa 1500 zł / Sadowa 2800 zł

Wynajem krzeseł:

Białe drewniane: 18 zł / krzesło

Złote Chiavari z siedziskiem: 44 zł / krzesło

Krzesła transparentne: 52 zł / krzesło

Dzieci w zestawach obiadowych 1 i 2 oraz pakiet napoi

0-3 lat 0 %

4-8 lat 50 %

powyżej 9 lat 100 %

proponujemy również zestaw dla dzieci od 3 do 10 roku życia

Przygotujemy również dania wegańskie, wegetariańskie szczegóły u obsługi

Warunki rezerwacji i dodatkowe ustalenia:

Gwarancją rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 800 zł w formie gotówkowej.

Restauracja Zacisze zastrzega sobie prawo do zmiany cen zawartych w ofercie o max 15 %; cena ostateczna będzie ustalona 21 dni przed imprezą.

Zmiany liczby osób maksymalnie 7 dni przed imprezą, wszelkie zmiany potwierdzamy drogą mailową.

Standard dekoracji stołów Restauracji Zacisze:

Biały obrus / białe serwetki / świece / delikatne kwiaty w wazoniku

Doliczamy do rachunku serwis kelnerski w wysokości 5 %

Posiadamy 3 sale na wyłączność

Sala Platanowa do 25 osób – 250 zł / wynajem

(własne nagłośnienie / ekran / rzutnik)

Sala Gdańska do 30 – 400 zł / wynajem

Sala Ogrodowa do 45 osób – 700 zł / wynajem

(własne nagłośnienie / światła dyskotekowe / ekran / rzutnik / bezpośrednie wyjście na ogród)

Sala Sadowa – restauracyjna ogólna bez dopłat, bez wyłączności