



Oferta organizacji niepowtarzalnego Przyjęcia Weselnego w Gospodzie Zalewajka



*ul. Od Lasu 23
05 – 510 Konstancin- Jeziorna
tel. 0 22/ 726 74 34
www.gospodazalewajka.pl
biuro@gospodazalewajka.pl*

Konstancin 2020

1

SPIS TREŚCI:

<i>1. Menu na dobry początek.....</i>	<i>3</i>
<i>2. Menu na czas zabawy</i>	<i>4</i>
<i>3. Dodatkowe proponujemy.....</i>	<i>6</i>
<i>4. Poprawiny i inne informacje.....</i>	<i>7</i>
<i>5. Kontakty.....</i>	<i>8</i>





Propozycja Menu przyjęcia weselnego w Gospodzie Zalewajka

Poniżej przedstawiamy przykładowe menu na przyjęcie weselne, niemniej jednak jesteśmy otwarci na Państwa sugestie i propozycje:

Na dobry początek...

Zupa serwowana (do wyboru jedna – kolejna pozycja dodatkowo płatna):

- Rosół z mięs kilku z krajanką jajeczną*
- Zupa grzybowa z kokardkami*
- Krem pomidorowy z grzankami*
- Krem z białych warzyw z grzankami i aromatem trufli*

Danie główne serwowane (do wyboru jeden zestaw – kolejna pozycja dodatkowo płatna):

- Udko Kaczki w sosie żurawinowym z pieczonymi ziemniaczkami i buraczkami*
- Bitka wieprzowa w sosie grzybowym z kopytkami i bukietem warzyw z wody*
 - Roladka wieprzowa z bekonem i śliwką w sosie z chleba razowego z pieczonymi ziemniaczkami i sałatą z kapusty po polsku*
- Indyk pieczony w sosie porowym z ziemniaczanym puree i bukietem surówek*
 - Delikatny filet z kurczaka ze szpinakiem w sosie paprykowym z fasolką i ziemniaczkami zapiekanymi z masłem i rozmarynem*

Na deser (1 do wyboru)

- Puchar lodowy*
- Szarlotka z kulką lodów waniliowych*
- Sernik tradycyjny na ciepło z sosem wiśniowym*



Na czas dobrej zabawy...

Przekąski na zimno (do wyboru pięć – kolejna pozycja dodatkowo płatna)

- Mięsa pieczone w ziołach
- Pasztesy domowe (tradycyjny, ze śliwką, z żurawiną)
 - Indyk w maladze
 - Schab po warszawsku
- Polędwiczki pieczone z kremem chrzanowym
- Roladki z kurczaka w kilku smakach glazurowane
 - Tymbaliki z szynki i warzyw
- Różyczki z soczystego schabu z sosem koperkowym, kielkami słonecznika i czerwonym pieprzem
 - Jajka w sosie tatarskim
- Grillowany bakłażan z kozim serem i borówkami
 - Śledź z cebulką w oliwie
 - Śledź w dwóch smakach
- Ryba w sosie słodko - kwaśnym z ananasem
 - Ryba po grecku
- Różyczki z lososia wędzonego z serkiem i cytryną
- Galaretki rybne z rodzynkami w winnej galarecie

Salatki (do wyboru jedna – kolejna pozycja dodatkowo płatna):

- Grecka z fetą i czarnymi oliwkami
- Sałatka z pomidorkami i kuleczkami mozzarelli
- Sałatka z kozim serem i grzankami, sos winegret
 - Sałatka z kurczakiem
 - Capresse z zielonym Pesto
- Sałatka z penne, suszonymi pomidorami serem solankowym

Słodka chwila (bufet):

- Wybór ciast własnego wypieku
- Babeczki z kremem waniliowym i czekoladowym
 - Świeże owoce
 - Kawa, herbata

W każdym menu GRATIS:

- Wybór świeżego pieczywa
- Masło



Napoje zimne:

- Pepsi
- Soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy)
- Woda gazowana i niegazowana

Dania na gorąco (do wyboru dwa dania z poniższych – kolejna pozycja dodatkowo płatna):

- Schab faszerowany serem i pieczarkami w sosie cygańskim z puree ziemniaczanym i sałatką z pora
 - Filet z indyka w sosie szpinakowo- czosnkowym z ryżem z warzywami i karotką
- Soczysty schab w sosie tymiankowym z kluseczkami śląskimi i mieszanką zielonych jarzyn
 - Sola na złoto na musie pomidorowym, ryżem zasmażanym z warzywami i surówką z kapusty z koperkiem
- Faszerowane udko po polsku z rodzynkami podane z kuleczkami ziemniaczanymi i mini marchewkami
 - Wołowina z leśnymi grzybami
 - Beuof strogonoff z pieczarkami

Dania na gorąco (do wyboru jedno danie z poniższych):

- Barszcz czerwony na jabłkach z pierogami(2 szt.)
- Zupa cebulowa z grzanką z sera pleśniowego
 - Żurek na wędzonce z jajkiem
 - Flaczki po warszawsku

Zapewniamy:

- Wynajem sali bankietowej GRATIS
- Wino musujące na toast powitalny dla Gości weselnych GRATIS
- Chlebek weselny dla rodziców na powitanie Młodych GRATIS
- 2 kieliszki z wódką lub wodą na toast szczęścia dla Młodych GRATIS
- Konsumpcję dla dzieci do lat 4 GRATIS
- Konsumpcję dla dzieci od lat 4 do 10 - 50 % ceny za os. dorosłą
- Podstawową dekorację stołów

Łączny koszt na jedną osobę już od 225 zł/os*. w zależności od wybranego asortymentu oraz ilości poszczególnych potraw



Dodatkowo proponujemy:

❖ **Stół wiejski:**

Szynka w całości z nogą, Kielbasa wiejska, Kielbasa jałowcowa, Smalec, ogórki i wiejski chleb, Kaszanka, Wędzona słonina, Salcesony, Żeberka wędzone, Baleron z naszej wędzarni, Boczek wędzony, Kapusta kiszona, Domowe przetwory.

❖ **Grill przy sprzyjającej aurze na zewnątrz serwowany:**

Pierś z kurczaka, Karkówka z grilla, Żeberka w miodzie, Kielbasy, Szaszłyki drobiowe oraz wieprzowe, dodatkowo bigos staropolski ze śliwkami, sosy, marynaty.

❖ **Stół rybny:** ryby wędzone, ryby pieczone, galaretki rybne.

❖ **Ryby na postumencie:** losoś, pstrąg, jesiotr.

❖ **Tort Weselny:**

Kształt i smak do indywidualnego ustalenia, płatny dodatkowo 90 -120zł/ kg w zależności od wybranego smaku i kształtu tortu.

Live Cooking(potrawy podane na Sali przez Szefa Kuchni):

❖ **Wielkie szlacheckie łowy czyli:**

- Pieczony płonący udziec wieprzowy lub udziec z dzika
- Pieczone płonące prosię lub pieczony dzik
- Golonki w miodzie

Z dodatkami: kasza gryczana, buraczki zasmażane lub kapusta staropolska

❖ **Tatar wołowy:** Siekany i serwowany przez 0,5 godziny na Sali przez naszego Szefa Kuchni.

Koszt przygotowania Tataru dodatkowo 10,00 zł od osoby.

❖ **Pieczony Indyk lub Gęś (w całości) - z farszem staropolskim.**

Ceny do uzgodnienia, zależne od wagi oraz asortymentu.

W cenie promocyjnej zorganizujemy alkohol:

- Piwo Tyskie keg. 30 l / 550 zł
- Piwo Pilsner keg. 30 l / 650 zł
- Wódki oraz wina – cena zależna od ilości oraz marki



Na poprawiny zapewniamy Państwu:

Zupa

Danie główne

Kawę/herbatę/napoje bezalkoholowe

Cena od 70 zł. za 1 osobę w zależności od asortymentu.

Na czas poprawin serwujemy również pozostałą część konsumpcji, która pozostanie z pierwszego dnia przyjęcia weselnego (zdatną do spożycia).

Do końcowego rachunku za uroczystość poprawin doliczamy 10 % serwisu

Przy podpisaniu umowy na realizację przyjęcia weselnego pobierany jest zadek w wysokości 3000 zł. Pozostałą część należy wpłacić najpóźniej 1 dzień przed przyjęciem.

Sprzęt grający Zamawiający przyjęcie weselne zapewnia we własnym zakresie. Dodatkowe ciasta zakupione w cukierni powinny być potwierdzone dowodem zakupu.

**** Cena za 1 osobę zależna jest od ilości osób uczestniczących w danym przyjęciu, ilości i rodzajów zamówionych potraw. Cena może ulec zmianie w przypadku znacznego wzrostu kosztów po stronie wykonawcy.***



Dodatkowe atrakcje

Wraz z otwarciem Gospoda Zalewajka w 2011r. spełniamy oczekiwania naszych gości.

Oddajemy do Państwa dyspozycji:

- wnętrza naszej restauracji,*
- Ogród przy Gospodzie z aneksem zabaw dla Najmłodszych i możliwością cateringu na zewnątrz, grille, itp.,*
- fajerwerki,*
- możliwość przejazdów konnych i bryczkami,*
- możliwość wynajęcia stylowego samochodu,*
- możliwość przygotowania zaślubin we wnętrzach hotelu*
- możliwość zamówienia DJ -a, wodzireja, orkiestry, dodatkowego wystroju wewnątrz,*
- zorganizujemy ponadto w zakresie naszych możliwości wszystkie Państwa dodatkowe zlecenia i pomysły.*

Kontakty

W przypadku jakichkolwiek pytań i wątpliwości prosimy o kontakt z Menedżerem.

ul. Od Lasu 23

05 – 510 Konstancin- Jeziorna

tel. 0 22/ 726 74 34

tel. kom.500 699 208

www.gospodazalewajka.pl

biuro@gospodazalewajka.pl

Jesteśmy otwarci na wszelkie propozycje i sugestie, także jeśli chodzi o warunki i zakres współpracy. Podpisanie umowy (i aneksu tj. Zamówienia Końcowego najpóźniej do 30 dni przed przyjęciem) gwarantuje obu Stronom właściwe warunki jej realizacji.

Dolożymy wszelkich starań, aby współpraca odbywała się na jak najwyższym poziomie.

Z przyjemnością zorganizujemy także wszelkiego rodzaju inne imprezy okolicznościowe, firmowe, cykliczne(zarówno w naszej Gospodzie jak i w przepięknym plenerze), a także catering z dostawą na miejsce i z profesjonalną obsługą.

Mamy nadzieję, że spełnimy Państwa oczekiwania i będą Państwo zadowoleni z pobytu w naszym hotelu.

Serdecznie zapraszamy Państwa do nas przez cały rok!