



OFERTA ORGANIZACJI NIEPOWTARZALNEGO

Przyjęcia weselnego

W GOSPODZIE ZALEWAJKA

UL. OD LASU 23
05 – 510 KONSTANCIN- JEZIORNA
TEL. 0 22/ 726 74 34
WWW.GOSPODAZALEWJKA.PL



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
KREM POMIDOROWY Z GRZANKAMI
ZUPA GRZYBOWA Z KOKARDKAMI
KREM ZE SZPARAGÓW Z GROSZKIEM PTYSIOWYM
KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z GRZANKAMI I AROMATEM TRUFLI
CHŁODNIK LITEWSKI Z JAJKIEM

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

ĆWIARTKA KACZKI W SOSIE ŻURAWINOWYM
Z PIECZONYMI ZIEMNIACZKAMI I RÓŻĄ BROKUŁOWĄ

PIECZEŃ WIEPRZOWA W SOSIE KURKOWYM
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 ROSTI
I BUKIETEM WARZYW PAROWANYCH

DELIKATNY FILET Z KURCZAKA Z SUSZONYMI POMIDORAMI
W SOSIE TRUFLOWYM Z FASOLKĄ I ZIEMNIACZKAMI ZAPIEKANYMI
Z MASŁEM I ROZMARYNEM



Na deser (1 do wyboru):

PUCHAR LODOWY
SZARLOTKA Z KULKĄ LODÓW WANILIOWYCH
TIRAMISU Z MALINAMI

Na czas dobrej zabawy...

Przekąski na zimno (do wyboru sześć):

MIĘSA PIECZONE W ZIOŁACH
PASZTETY DOMOWE (TRADYCYJNY, ZE ŚLIWKĄ, Z ŻURAWINĄ)
INDYK W MALADZE
ROLADKI Z SZYNKI WESTFALSKIEJ Z CUKINIĄ I SUSZONYM POMIDOREM
SCHAB PO WARSZAWSKU
POLĘDWICZKI PIECZONE Z KREMEM CHRZANOWYM
ROLADKI Z KURCZAKA W KILKU SMAKACH GLAZUROWANE
TYMBALIKI Z SZYNKI I WARZYN
SOCZYSTY SCHAB NA SOSIE KOPERKOWYM
Z KIEŁKAMI 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 ŁOSOSIA WĘDZONEGO Z CYTRYNĄ I KAPARAMI
GALARETKI RYBNE Z RODZYNKAMI W WINNEJ GALARECIE



Sałatki (do wyboru dwie - kolejna pozycja dodatkowo płatna):

GRECKA Z FETĄ I CZARNYMI OLIWKAMI
SAŁATKA Z POMIDORKAMI I KULECZKAMI MOZZARELLI
SAŁATKA Z PENNE, SUSZONYMI POMIDORAMI SEREM SOLANKOWYM
CAPRESSE Z ZIELONYM PESTO
SAŁATKA Z SEREM SOLANKOWYM I ZIOŁOWYM WINEGRET
SAŁATKA Z KOZIM SEREM I GRZANKAMI
SAŁATKA Z FAR FALE Z ZIELONYM GROSZKIEM I PALUSZKAMI KRABOWYMI
SAŁATKA Z KURCZAKIEM

Słodka chwila (bufet):

WYBÓR CIAST: SERNIK, SZARLOTKA, CZEKOLADOWE I INNE
BABECZKI Z KREMEM WANILIOWYM I CZEKOLADOWYM
ŚWIEŻE OWOCE
KAWA, HERBATA

W każdym menu GRATIS:

WYBÓR ŚWIEŻEGO PIECZYWA
MASŁO

Napoje zimne:

PEPSI, MIRINDA, TONIC
SOKI OWOCOWE (JABŁKOWY, GREPEFRIUTOWY,
POMARAŃCZOWY)
WODA GAZOWANA I NIEGAZOWANA



**Dania na gorąco
(do wyboru dwa 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 Z KAPARAMI, D
ZIKIM RYŻEM I SURÓWKĄ Z KAPUSTY Z KOPERKIEM

FASZEROWANE UDKO PO POLSKU Z RODZYNKAMI PODANE
Z KULECZKAMI ZIEMNIACZANYMI I SURÓWKĄ
Z BIAŁEJ KAPUSTY I MARCHEWKI

WOŁOWINA Z LEŚNYMI GRZYBAMI

ZUPA GULASZOWA Z MINI KLUSECZKAMI

BEUOF STROGONOFF Z PIECZARKAMI I PAPRYKĄ

FARFALLE Z KURCZAKIEM W SOSIE TANDORI

**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 3 GRATIS
KONSUMPCJĘ DLA DZIECI OD LAT 3 DO 10 - 50 % CENY
ZA OS. DOROSŁĄ
PODSTAWOWĄ DEKORACJĘ STOŁÓW

Łączny koszt

NA JEDNĄ OSOBĘ JUŻ OD 190ZŁ*

W ZALEŻNOŚCI OD WYBRANEGO ASORTYMENTU ORAZ ILOŚCI
POSZCZEGÓLNYCH POTRAW

PRZY ORGANIZACJI PRZYJĘĆ WESELNYCH

*w piątki i niedziele
udzielamy 10% rabatu*



DODATKOWO PROPONUJEMY:

1. Stół wiejski:

SZYNKA W CAŁOŚCI Z NOGĄ, KIEŁBASA WIEJSKA, KIEŁBASA JAŁOWCOWA, SMALEC, OGÓRKI I WIEJSKI CHŁEB, KASZANKA, WĘDZONA SŁONINA, SALCESONY, ŻEBERKA WĘDZONE, BAŁERON Z NASZEJ WĘDZARNI, BOCZEK WĘDZONY, KAPUSTA KISZONA, DOMOWE PRZETWORY.

2. Grill przy sprzyjającej aurze na zewnątrz serwowany:

PIERŚ Z KURCZAKA, KARKÓWKA Z GRILLA, ŻEBERKA W MIODZIE, KIEŁBASY, SZASZŁYKI DROBIOWE ORAZ WIEPRZOWE, DODATKOWO BIGOS STAROPOLSKI ZE ŚLIWKAMI, SOSY, MARYNATY.

3. Stół rybny

RYBY WĘDZONE, RYBY PIECZONE, GALARETKI RYBNE.

4. Ryby na postumencie:

ŁOSOŚ, PSTRAĆ, JESIOTR.

5. 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

7. Wielkie szlacheckie łowy czyli:

PIECZONY PŁONĄCY UDZIEC WIEPRZOWY LUB UDZIEC Z DZIKA

PIECZONE PŁONĄCE PROSIĘ LUB PIECZONY DZIK

GOŁONKI W MIODZIE

Z DODATKAMI: KASZA GRYCZANA, BURACZKI ZASMAŻANE

LUB KAPUSTA STAROPOLSKA

8. Tatar wołowy:

SIEKANY I SERWOWANY PRZEZ 0,5 GODZINY NA SALI

PRZEZ NASZEGO SZEFA KUCHNI.

KOSZT PRZYGOTOWANIA TATARA DODATKOWO 10,00 ZŁ / OS.

9. 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 / 450 ZŁ

PIWO PILSNER KEG. 30 L / 550 ZŁ

WÓDKI ORAZ WINA – CENA ZALEŻNA OD ILOŚCI

ORAZ MARKI



Na poprawiny zapewniamy Państwu:

ZUPA

DANIE GŁÓWNE

KAWĘ/HERBATĘ/NAPOJE BEZALKOHOŁOWE

CENA 50 - 60 ZŁ/ OS 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 ZADATEK W WYSOKOŚCI 2000 ZŁ.
POZOSTAŁĄ CZĘŚĆ NALEŻY WPŁACIĆ NAJPÓŹNIEJ
1 DZIEŃ PRZED PRZYJĘCIEM.**

SPRZĘT GRAJĄCY ZAMAWIAJĄCY PRZYJĘCIE WESELNE ZAPEWNIAMY WE WŁASNYM ZAKRESIE. DODATKOWE CIASTA ZAKUPIONE W CUKIERNI POWINNY BYĆ POTWIERDZONE DOWODEM ZAKUPU.

* CENA ZA 1 OSOBĘ ZALEŻNA JEST OD ILOŚĆ OSÓB UCZESTNICZĄCYCH W DANYM PRZYJĘCIU, ILOŚCI I RODZAJÓW ZAMÓWIONYCH POTRAW. CENA MOŻE ULEĆ 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 PRZEJAŻDŻEK KONNYCH I BRYCZKAMI,
MOŻLIWOŚĆ WYNAJĘCIA STYLOWEGO SAMOCHODU,
MOŻLIWOŚĆ PRZYGOTOWANIA ZAŚLUBIN WE WNĘTRZACH HOTELU
MOŻLIWOŚĆ ZAMÓWIENIA DJ -A, WODZIREJA,
ORKIESTRY, DODATKOWEGO WYSTROJU WNĘTRZ,
ZORGANIZUJEMY PONADTO W ZAKRESIE NASZYCH MOŻLIWOŚCI
WSZYSTKIE PAŃSTWA DODATKOWE ZLECENIA I POMYSŁY.



Kontakt

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.
DOŁOŻYMY 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.



Zapraszamy serdecznie
PANSTWA DO NAS PRZEZ CAŁY ROK!

