

Zapraszamy do organizacji przyjęcia w RATUSZU



Wyjątkowe miejsce na wyjątkowe okazje

Chrzest Święty to pierwszy sakrament jaki otrzymuje Twoje Dziecko.

Odpowiednim miejscem na świętowanie tego ważnego dnia jest Gościniec w Ratuszu.

Zapraszamy do organizacji przyjęcia, przygotowaliśmy kilka ofert zróżnicowanych pod względem cenowym.

Serwujemy dania tradycyjnej kuchni polskiej, które podbiły walory smakowe wielu Gości.

Nasze atuty:

- smaczne dania kuchni polskiej
- indywidualne podejście do klienta
- profesjonalna obsługa kelnerska
- elegancko zastawione stoły
- doświadczenie w organizacji imprez okolicznościowych
- elegancki wystój sal
- możliwość noclegu
- brak opłaty korkowej



KONTAKT:

Gościeniec w Ratuszu

Adres: 42 – 440 Ogrodzieniec

Plac Piłsudskiego 17

Tel. 506 – 046 -200

biuro@gosciniacwratuszu.pl



OFERTA I – cena od osoby 70 zł

OBIAD:

ZUPA – do wyboru 1 pozycja:

- rosół domowy z makaronem
- zupa krem z brokułów z groszkiem ptysiowym
- zupa krem pieczarkowy z grzankami

II DANIE serwowane na talerzu:

MIEŚO – do wyboru 2 pozycje:

- pieczeń wieprzowa w sosie własnym
- kotlet schabowy panierowany
- devolay z serem i pietruszką
- filet drobiowy panierowany zapiekany z pieczarkami i serem

DODATKI – do wyboru 1 pozycja:

- ziemniaki z wody z koperkiem
- kluski śląskie
- frytki

SURÓWKI – do wyboru 3 pozycje:

- z białej kapusty
- z kapusty czerwonej
- z kiszanej kapusty
- z marchewki z jabłkiem
- buraki
- kapusta zasmażana

CIASTO 200 gr/os, podane na paterach z owocami – do wyboru 4 pozycje:

- sernik domowy
- sernik krakowski
- makosernik
- makowiec z jabłkiem
- tortowe z galaretką
- miodownik
- jablecznik
- snickers

TORT śmietanowy

NAPOJE:

Kawa, herbata w formie bufetu bez ograniczeń

Woda mineralna w dzbankach bez ograniczeń

Soki owocowe w dzbankach bez ograniczeń



DODATKOWO PŁATNE – na życzenie klienta:

Napoje gazowane firmy Pepsi w szkle 0,2 l - 3 zł, plastik 0,5 l – 5 zł

Alkohol w zakresie zamawiającego

OFERTA II – cena od osoby 90 zł

OBIAD:

ZUPA – do wyboru 1 pozycja:

- rosół domowy z makaronem
- zupa krem z brokułów z groszkiem ptysiowym
- zupa krem pieczarkowy z grzankami

II DANIE serwowane na talerzu:

MIĘSO – do wyboru 1 pozycja:

- pieczeń wieprzowa w sosie własnym
- kotlet schabowy panierowany
- devolay z serem i pietruszką
- filet drobiowy panierowany zapiekany z pieczarkami i serem

DODATKI – do wyboru 1 pozycja:

- ziemniaki z wody z koperkiem
- kluski śląskie
- frytki

SURÓWKI – do wyboru 3 pozycje:

- z białej kapusty
- z kapusty czerwonej
- z kiszanej kapusty
- z marchewki z jabłkiem
- buraki
- kapusta zasmażana

ZIMNA PŁYTA

- patera mięs pieczonych: schab ze śliwką, boczek pieczony, karczek
- pasztet domowy podany z pomidorami i brokulem
- sałatki – do wyboru 1 pozycja:
 - jarzynowa tradycyjna
 - grecka
 - mozzarella z pomidorami
- galaretka drobiowa
- śledzie w oleju z cebulką
- jajka z sosem tatarskim i z majonezem
- marynaty: ogórki, papryka, pieczarki
- pieczywo



CIASTO 200 gr/os, podane na paterach – do wyboru 4 pozycje:

- sernik domowy
- sernik krakowski
- makosernik
- makowiec z jabłkiem
- tortowe z galaretką
- miodownik
- jablecznik
- snickers

NAPOJE:

Kawa, herbata w formie bufetu bez ograniczeń

Woda mineralna w dzbankach bez ograniczeń

Soki owocowe w dzbankach bez ograniczeń

DODATKOWO PŁATNE – na życzenie klienta:

Napoje gazowane firmy Pepsi w szkle 0,2 l - 3 zł, plastik 0,5 l – 5 zł

Tort śmietanowy – 7zł/os

Alkohol w zakresie zamawiającego

OFERTA III – cena od osoby 110 zł

OBIAD:

ZUPA – do wyboru 1 pozycja:

- rosół domowy z makaronem
- zupa krem z brokułów z groszkiem ptysiowym
- zupa krem pieczarkowy z grzankami

II DANIE serwowane na półmiskach:

MIĘSO – 2 mięsa/os, do wyboru 3

pozycje:

- pieczeń wieprzowa w sosie własnym
- kotlet schabowy panierowany
- devolay z serem i pietruszką
- filet drobiowy panierowany zapiekany z pieczarkami i serem

DODATKI

- ziemniaki z wody z koperkiem
- kluski śląskie

SURÓWKI – do wyboru 3 pozycje:

- z białej kapusty
- z kapusty czerwonej
- z kiszonej kapusty
- z marchewki z jabłkiem
- buraki
- kapusta zasmażana

ZIMNA PŁYTA:

- patera mięs pieczonych: schab ze śliwką, boczek pieczony, karczek
- pasztet domowy podany z pomidorami i brokulem
- sałatki – do wyboru 2 pozycje
 - meksykańska
 - jarzynowa tradycyjna
 - grecka
 - gyros
 - makaronowa z tuńczykiem
 - tortilla
 - selerowa z szynką
- mozzarella z pomidorami



ZIMNA PŁYTA:

- śledzie – do wyboru 2 pozycje
 - w oleju z cebulką
 - w pomidorach
 - w śmietanie z jabłkiem
 - po japońsku z jajkiem
- galaretka drobiowa
- jajka z sosem tatarskim i z majonezem
- marynaty: ogórki, papryka, pieczarki
- pieczywo

DANIE GORĄCE – do wyboru 1 pozycja

- barszcz czerwony z uszkami lub z krokietem
- gulasz na ostro lub bogracz
- żurek z klopsikami lub z białą kielbasą i z jajkiem
- flaki staropolskie

CIASTO 200 gr/os, podane na paterach – do wyboru 4 pozycje:

- sernik domowy
- sernik krakowski
- makosernik
- makowiec z jabłkiem
- tortowe z galaretką
- miodownik
- jablecznik
- snickers

NAPOJE:

Kawa, herbata w formie bufetu bez ograniczeń

Woda mineralna w dzbankach bez ograniczeń

Soki owocowe w dzbankach bez ograniczeń

Napoje gazowane firmy Pepsi 0,5 l/os w butelce plastikowej

DODATKOWO PŁATNE – na życzenie klienta:

Po przekroczeniu limitu napoje gazowane firmy Pepsi w szkle 0,2 l - 3 zł, plastik 0,5l – 5 zł

Tort śmietanowy – 7zł/osoby

Alkohol w zakresie zamawiającego

OFERTA IV – cena od osoby 130 zł

OBIAD

ZUPA – do wyboru 1 pozycja:

- rosół domowy z makaronem
- zupa krem z brokułów z groszkiem ptysiowym
- zupa krem pieczarkowy z grzankami

II DANIE serwowane na półmiskach:

MIĘSO – 2 mięsa/os, do wyboru 3 pozycje:

- pieczeń wieprzowa w sosie własnym
- kotlet schabowy panierowany
- devolay z serem i pietruszką
- rolada wołowa z boczkiem, ogórkiem i cebulą
- filet drobiowy panierowany zapiekany z pieczarkami i serem

DODATKI

- ziemniaki z wody z koperkiem
- kluski śląskie
- frytki

SURÓWKI – do wyboru 3 pozycje:

- z białej kapusty
- z kapusty czerwonej
- z kiszonej kapusty
- z marchewki z jabłkiem
- buraki
- kapusta zasmażana

DESER lody z owocami i bitą śmietaną w polewie czekoladowej

ZIMNA PŁYTA:

- patera mięs pieczonych: schab ze śliwką, boczek pieczony, karczek
- pasztet domowy podany z pomidorami i brokułem
- mozzarella z pomidorami
- sałatki – do wyboru 2 pozycje
 - meksykańska
 - jarzynowa tradycyjna
 - grecka
 - gyros



- makaronowa z tuńczykiem
- tortilla
- selerowa z szynką
- śledzie – do wyboru 2 pozycje
 - w oleju z cebulką
 - w pomidorach
 - w śmietanie z jabłkiem
 - po japońsku z jajkiem
- galaretka drobiowa
- szynka w galarecie
- nuggetsy z sosami
- jajka z sosem tatarskim i z majonezem
- marynaty: ogórki, papryka, pieczarki
- pieczywo

DANIE GORĄCE – do wyboru 1 pozycja

- barszcz czerwony z uszkami lub z kromką
- gulasz na ostro lub bogracz
- żurek z klopsikami lub z białą kielbasą lub z jajkiem
- flaki staropolskie

CIASTO 200 gr/os, podane na paterach z owocami – do wyboru 4 pozycje:

- sernik domowy
- sernik krakowski
- makosernik
- makowiec z jabłkiem
- tortowe z galaretką
- miodownik
- jablecznik
- snickers

TORT śmietanowy

NAPOJE:

Kawa, herbata w formie bufetu bez ograniczeń

Woda mineralna w dzbankach bez ograniczeń

Soki owocowe w dzbankach bez ograniczeń

Napoje gazowane firmy Pepsi bez ograniczeń

Istnieje możliwość zamówienia dodatkowego ciepłego dania:

- szaszлык drobiowo – wieprzowy, ryż z warzywami
- polędwica wieprzowa w sosie własnym z kopytami, surówka z czerwonej kapusty

Alkohol w zakresie zamawiającego

DODATKOWE INFORMACJE :

- Dzieci do 3 lat bezpłatnie, od 4 lat do 8 lat 50%
- Brak opłaty korkowej
- Jedzenie pozostałe po przyjęciu pakujemy w pojemniki jednorazowe
- Zadatki w przypadku rezygnacji nie są zwracane
- Zadatki pobierane są w wysokości 20% od wartości przyjęcia
- Liczbę osób należy podać 14 dni przed planowaną datą przyjęcia