

Oferta komunijna w Restauracji Zacisze na 2025 rok

Menu I – 96 zł / osoba

Zupa:

Rosół drobiowy / makaron / marchew / mięso gotowane

Danie główne:

Devolay / ser / masło
Gotowane ziemniaki / koperek
Krucze sałaty / winegret

Deser:

Krem waniliowy z kruszoną bezą / owoce sezonowe

Menu II – 134 zł / osoba

Zupa:

Krem z białych warzywa / oliwa pietruszkowa / pestki dyni

Danie główne:

Pieczeń wieprzowa / sos grzybowy
puree ziemniaczane
glazurowane warzywa / marchew / seler / pietruszka

Deser:

Krem waniliowy z kruszoną bezą / owoce sezonowe

Menu III – 134 zł / osoba

Zupa:

Krem z pomidorów / pesto bazyliowe

Danie główne:

Filet z pstrąga / sos tymiankowy
Ziemniaki pieczone
glazurowane warzywa

Deser:

Krem waniliowy z kruszoną bezą / owoce sezonowe

Zestaw obiadowy I – 185 zł / osoba

Zupa:

Rosół drobiowy / makaron / marchew / mięso gotowane

Dania główne na półmiskach :

Devolay / ser / masło

Zrazy wieprzowe / sos pieczeniowy

Eskalopki drobiowe / sos warzywny

Dodatki :

Ziemniaki gotowane / ziemniaki pieczone

Buraczki / Kruche sałaty z winegret / Surówka z kapusty

Desery na półmiskach

Jablecznik / sernik

Zestaw obiadowy II – 235 zł / osoba

Zupa:

Krem serowy z kurkami

Dania główne na półmiskach :

Filet z kurczaka w panku

Udko z kaczki / sos wiśniowy / żurawina / jabłko

Filet z pstrąga / cytryna / sos tymiankowy

Dodatki:

Ziemniaki gotowane / ziemniaki opiekane

modra kapusta / Surówka z białej kapusty / Kruche sałaty z winegret

Deser na półmiskach :

Jablecznik / sernik

Zestawy dla dzieci – 69 zł

Zupa :

Rosół z kury / makaron

Danie Główne :

Stripsy z kurczaka / frytki / marchewka

Deser :

Puchar lodów waniliowych / bita śmietana

Zestaw kolacyjny I – 59 zł / osoba

6 zakąsek do wyboru :

Deska mięs pieczonych / pasztet / żurawina

Grzanki z pieczarkami i quacamole

Tatar wołowy

Kruche sałaty / warzywa

Deska serów

Ptysie wytrawne z musem z wędzonego łososa

Pstrąg w galarecie

Tortilla z kurczakiem

Mini caprese / pomidory cherry / mozzarella / pesto

Tatar z marynowanego śledzia na grzance

Wliczono w cenę:

pieczywo / masło / marynaty

Zestaw kolacyjny II – 75 zł / osoba

6 zakąsek do wyboru :

Ptysie wytrawne z musem z wędzonego łososa

Carpaccio z polędwiczki wieprzowej

Deska serów

Deska mięs pieczonych / pasztet / żurawina

Gravlax z łososa

Tatar wołowy

Tatar z łososa

Kruche sałaty z grzankami

Wolno pieczony rostbef na grzance / sos tatarski

Pstrąg w galarecie

Danie na ciepło

Barszcz czerwony / kołduny

lub

Mini burgery z szarpaną wieprzowiną / ser / cebula / pomidor / sos + 5 zł / os

Wliczono w cenę:

pieczywo / masło / marynaty



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 – 40 zł / osoba

Coca Cola

Sprite

Woda gazowana Kropla Beskidu

Pakiety deserowo - owocowe

Półmisek owoców - 75 zł

Min. 3 rodzaje / ok. 1,2 kg

Pakiety Alkoholowe

Pakiet wina do obiadu bez limitu do 3 - 40 zł / 6 h - 60 zł / osoba

Wino białe / czerwone półwytrawne

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

Wino białe / czerwone półwytrawne

Piwo Jasne Żywiec

Pakiet alkoholowy Medium do 3 - 85 zł / 6 h - 125 zł / osoba

Wino białe / czerwone półwytrawne

Piwo Jasne Żywiec

Wódka Czysta Pan Tadeusz

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

Wino białe / czerwone półwytrawne

Piwo Jasne Żywiec

Wódka Czysta Pan Tadeusz

Whisky Ballantine 's



Cennik wybranych alkoholi

Wódka czysta Pan Tadeusz 0,5l – 110 zł / butelka

Wódka czysta Bohema 0,5 l – 145 zł / butelka

Ballantine 's 0,7 l – 180 zł / butelka

Storage 0,7 l – 290 zł / butelka

Jack Daniel's – 330 zł / butelka

Wino białe / czerwone 0,75 l – od 90 zł / butelka

Prosecco Riviani 0,75 l – 130 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: 20 zł / krzesło

Toast winem musującym / bezalkoholowe wino: 16 / 18 zł / osoba

Dzieci w zestawach obiadowych 1 i 2 oraz pakiet napoi

0-3 lat 0 %

4-8 lat 50 %

powyżej 9 lat 100 %

Przygotowujemy również dania wegańskie, wegetariańskie szczegóły u obsługi

Warunki rezerwacji i dodatkowe ustalenia:

Gwarancją rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 900 zł.

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 wazonie

Polecamy:

FloweR & Deco

tel. 503 664 816

Żuławske słodkości

tel. 695 003 399

Okres trwania imprezy :

Część obiadowa do 5 godzin

Część obiadowo-kolacyjna do 20.00

Serwis kelnerski doliczany do rachunku 5 %