POPRAWINY

2020



# OFERUJEMY:

* Organizację spotkania w jednej z dwóch dostępnych sal: Sala nad Stawem (do 130 osób) i Sala Główna (do 90 osób)
* Malownicze otoczenie przyrody i dogodną lokalizację w centrum Trójmiasta,
* Wsparcie Managera ds. organizacji wesel oraz konsultacje z Szefem Kuchni,
* Opieka organizatora w trakcie trwania przyjęcia,
* Podstawowa dekoracja stołów,
* Ognisko jako dodatkowa formą atrakcji,
* Bezpłatny parking.

# KONTAKT:

Sopot, ul. Smolna 21 , tel. 502 261 536 / 58 555 29 32 , pytania@godding.pl

# OFERUJEMY:

## FORMA GRILLOWA GRILL

* + Żurek z kiełbasą
	+ Karkówka marynowana w czosnku i majeranku
* Kurczak w cytrusowej marynacie
	+ Kiełbasa z grilla
* Kaszanka z cebula i pieczarkami
* Pieczone ziemniaki

BUFET ZIMNY

* + Sałatka grecka
	+ Sałatka z pomidorów i ogórka z jogurtowym sosem
	+ Sałatka ziemniaczana z bekonem, ogórkiem, czerwona cebulą i musztarda francuską
	+ Rolada z boczku z zielonym pieprzem
	+ Pajda chleba ze smalcem
	+ Ogórek kiszony/małosolny
	+ Pieczywo/ masło/ sosy

NAPOJE

* Kawa, herbatab/o
	+ Woda mineralna z cytryną b/o
	+ Sok owocowy 0,5L na os.

# CENA: 120,00 zł /osoby

## FORMA SZWEDZKI BUFET BUFET CIEPŁY

* + Zupa chrzanowa z białą kiełbasą
	+ Pieczony udziec z indyka w sosie naturalnym
	+ Eskalopki wieprzowe z sosem myśliwskim
	+ Makaron penne w sosie śmietanowo- szpinakowym z prażonym sezamem
	+ Ziemniaki pieczone
	+ Ryż z warzywami Warzywa pieczone

BUFET ZIMNY

* + Ptysie z pasta z tuńczyka
	+ Śledź w śmietanie z jabłkiem, cebulą i chrzanem
	+ Rolada drobiowa z suszonym pomidorem owinięta boczkiem
	+ Pasztet z konfiturą z czerwonej cebuli
	+ Rolada z boczku z zielonym pieprzem
	+ Sałatka grecka
	+ Pieczywo/ masło/ sosy

NAPOJE

* Kawa, herbata b/o
	+ Woda mineralna z cytryną b/o
	+ Sok owocowy 0,5L na os.

# CENA: 120,00 zł /osoby

DODATKOWO POLECAMY:

STÓŁ WIEJSKI

* Stół mały 10kg wyrobów (max 30 osób) 1000 zł
* Stół średni 20kg wyrobów (max 60 osób) 1700 zł
* Stół duży 30kgwyrobów (max 120 osób) 2200 zł

W skład stołów wiejskich wchodzą: Szynka Chłopska, Wędzonka tradycyjna, Kiełbasa jałowcowa, Kiełbasa polska dojrzewająca, Salceson kaszubski, Krwawa żukowska, Smalec chłopski z jabłkiem i cebulą, Zylc domowy, ogórki kiszone, sos chrzanowy, chleb żytni na zakwasie

Wszystkie wędliny produkowane są tradycyjnie w komorach opalanych drewnem!

DESKA SERÓW z owocami (2kg) 350zł

UDZIEC WIEPRZOWY pieczony w całości (na 70 osób) 1100zł (z ziemniakami opiekanymi i zasmażanymi buraczkami serwowany przez Szefa Kuchni)

DZICZYZNA/Dania podawane w całości

* Indyk w całości (max 30 osób) 600zł (serwowany z ryżem i fasolką)
* Dzik pieczony mały (max 60 osób) 1900zł (serwowany z kaszą gryczaną i zasmażaną kapustą)
* Dzik pieczony duży (max100 osób) 2400zł (serwowany z kaszą gryczana i zasmażana kapustą)

WEDDING GRILL50zł/ osobę

(szaszłyk drobiowy, karkówka marynowana, kiełbaska, pieczywo)

OGNISKO (tylko za salą nad stawem)

* 1m3 drewna 350zł
* Kiełbaska, pieczywo, sosy 9 zł/ porcja