

Oferta komunijna na 2027 i 2028 rok

Pierwsza Komunia Święta to jeden z najważniejszych dni w życiu dziecka i jego rodziny. To wyjątkowy moment w którym młody człowiek po raz pierwszy w pełni uczestniczy w Eucharystii, przyjmując Ciało Chrystusa.

Po uroczystości w kościele przychodzi czas na wspólne spotkanie przy stole. To piękna tradycja, która pozwala rodzinie i przyjaciołom razem przeżywać ten wyjątkowy dzień.

Wspólny posiłek był symbolem bliskości, rozmów i radości ze spotkania. To moment, w którym można na chwilę zatrzymać się w codziennym biegu i cieszyć się obecnością rodziny i przyjaciół.

Sala bankietowa **Dobry Czas** powstała właśnie z myślą o rodzinnych uroczystościach i ważnych chwilach, które warto celebrować razem. Bliskość natury, cisza i otaczająca zieleń sprawia, że spotkania w tym miejscu nabiorą niepowtarzalnego klimatu, a chwile spędzone w tym miejscu będą dla Państwa czasem radości, rozmów i odpoczynku w gronie najbliższych.

Życzymy Państwu naprawdę **“dobrego czasu”**

Dlaczego warto wybrać Salę Bankietową Dobry Czas?

- kompleksowe wsparcie przy organizacji przyjęcia
- możliwość personalizacji menu
- elegancka klimatyzowana sala
- zielone otoczenie, staw i ogród
- profesjonalna obsługa kelnerska
- dekoracja stołu - serwetki materiałowe, świeże kwiaty na stole (na życzenie możliwość wzbogacenia elementów dekoracji np. “ścianka” do zdjęć z imieniem dziecka, dodatkowe kompozycje kwiatowe)
- miejsce do zabawy dla dzieci (wyposażona bawialnia) możliwość organizacji gier i warsztatów, malowanie twarzy itp. pod opieką kwalifikowanej Animatorki
- opcja wypożyczenia dmuchańców lub fotobudki
- dekoracyjna “ścianka” do zdjęć z imieniem dziecka
- duży bezpłatny parking dla Gości
- możliwość noclegu dla Gości

Propozycje menu

Wariant I - Klasyczny

Zupa

Domowy rosół z makaronem

Główne danie

Kotlet schabowy w złocistej panierce
podawany z ziemniakami i koperkiem

dodatkowo podawane półmiskowo:

Roladki drobiowe faszerowane szpinakiem
w delikatnym sosie śmietanowym

Mizeria z ogórków
Buraczki z chrzanem
Surówka z marchwi i jabłek

Półmiski z przekąskami

Galaretka drobiowa
Tortilla w dwóch smakach
Pasztet z dziczyzny z marynowanymi grzybami
Półmisek mięs pieczonych i wędlin
Kompozycja serów z orzechami i winogronem
Sałatka jarzynowa
Sałatka wiosenna
Sos cumberland
Sos tatarski
Pieczywo, masło

Napoje

Kawa, herbata
Woda mineralna w dzbankach
Sok owocowy w dzbankach

Cena pakietu: 220 zł / os.

Wariant II - Rodzinny

Zupa

**Krem z białych warzyw
podawany z grzankami i prażonymi pestkami dyni**

Główne danie podawane półmiskowo

**Kotlet De volaille z masłem i pietruszką
Pieczeń wieprzowa w sosie borowikowym**

**Ziemniaki z koperkiem
Kopytka maślane**

**Mizeria z ogórków
Sałatka Colesław
Sałatka z buraków i ogórków**

Deser

**Panna Cotta waniliowa
z musem malinowym i owocami**

Półmiski z przekąskami

**Galaretka drobiowa
Tortilla w dwóch smakach
Pasztet z dziczyzny z marynowanymi grzybami
Półmisek mięs pieczonych i wędlin
Kompozycja serów z orzechami i winogronem
Sałatka jarzynowa
Sałatka wiosenna
Sos cumberland
Sos tatarski
Pieczywo, masło**

Cena pakietu: 250 zł / os.

Wariant III - Premium

Przystawka

Tatar z łososia macerowanego
podawany ze świeżym ogórkiem i kiełkami rzodkiewki

Zupa

Zupa krem z białych szparagów
z oliwą szczypiorkową i grzankami

Główne danie

Plastry polędwiczki wieprzowej
w sosie kurkowym serwowane z gratin ziemniaczanym i karotką

oraz serwowane półmiskowo:

Panierowana sakiewka ze schabu
nadziewana szynką i serem

Rolada z indyka
faszerowana szpinakiem i suszonymi pomidorami

Ziemniaki z koperkiem

Gnocchi maślane

Kompozycja sałat z nowalijkami i sosem vinaigrette

Surówka z selera z orzechami i rodzynkami

Marchewka z chrzanem

Deser

Crème brûlée

Półmiski z przekąskami

Galaretka drobiowa

Tortilla w dwóch smakach

Pasztet z dziczyzny z marynowanymi grzybami

Półmisek mięs pieczonych i wędlin

Kompozycja serów z orzechami i winogronem

Sałatka jarzynowa

Sałatka wiosenna

Sos cumberland

Sos tatarski

Pieczyno, masło

Napoje

Kawa, herbata
Woda mineralna w dzbankach
Sok owocowy w dzbankach

Cena pakietu : 290 zł / os.

Tort okolicznościowy, paterę z ciastami i owocami oraz pozostałe napoje płatne dodatkowo wg zamówienia / dotyczy wszystkich wariantów/ oferta zamieszczona poniżej!

Przedstawione ceny stosowane są dla osób dorosłych i młodzieży, w przedziale wiekowym od 3 do 10 lat wartość "talerza" to 70 % przedstawionej ceny, dzieci do 3 lat gratis.

Dla małych dzieci przewidziany jest zamiennik głównego dania we wszystkich wariantach, po wcześniejszym zgłoszeniu ilości i są to: Domowy rosół z makaronem, Nugetsy z frytkami, Surówka z marchwi i jabłek

Jeżeli będą Państwo mieć życzenie domówienia dodatkowego gorącego posiłku:

- Beouf Strogonow - 35 zł
- Bogracz w stylu węgierskim - 30 zł
- Barszcz z pasztecikiem - 25 zł
- Kompozycja pierogów / trzy smaki - 9 szt./ - 25 zł

Oferta ze słodkościami / torty, ciasta, owoce itd./

Torty komunijne:

Oferujemy torty przygotowywane na bazie naturalnych składników, z możliwością pełnej personalizacji (dekoracja, kolorystyka, napis).

Dostępne smaki m.in.:

- **Frambolada** (jasne biszkopty przełożone kremem śmietankowym połączone z białą czekoladą, dodatkowo wkładka z malinami i galaretką)
- **Truskawkowy** (jasne puszyste biszkopty przełożone orzeźwiającym kremem truskawkowym przygotowanym na bazie śmietany i truskawek)
- **Marakuja - Brzoskwinia** (jasne biszkopty przełożone kremem o smaku marakui i brzoskwini, wzbogacony o żelkę lekko kwaśną z marakują)

- **Malinowy Cud** - (klasyczny i kakaowy biszkopt, przełożone kremem na bazie czekolady i śmietany oraz kremem malinowym na śmietanie, wzbogacony fruzeliną malinową)

Cena: 480 zł / szt. (ok. 20 porcji) w przypadku większej ilości gości proszę liczyć się z kosztem ok. 23 zł/os.

Ciasta (zestawy podawane na paterach na stoły)

Proponujemy klasyczne, sprawdzone wypieki w eleganckiej formie uzupełnione ciasteczkami kruchymi i mini babeczkami (waga zestawu dla 20-tu os. 4 kg. ciast, 1 kg kruchych ciasteczek oraz 15 babeczek)

- sernik tradycyjny
- szarlotka z kruszonką
- ciasto czekoladowe Rumba
- placek czeski / miodownik
- ciasto kremowe owocowe z galaretką

Cena zestawu: 25 zł / osoba

Stół ze słodkościami i owocami (forma bufetu)

Dla uzupełnienia przyjęcia proponujemy także formę bufetu szwedzkiego ze słodkimi wyrobami, który oprócz różnorodnego smaku stanowi również element dekoracyjny:

- świeże owoce filetowane
- wybór ciast
- mini deserki
- monoporcje
- babeczki
- ciasteczka

Cena bufetu : 45 zł / os. (przy minimum 30 osobach)

Uwaga! W przypadku wprowadzania własnych słodkości wartość tzw. talerzykowego wynosi 12 zł od osoby.

Proponujemy także **paczki z ciastami** dla Państwa Gości

W skład paczki wchodzi :

- sernik tradycyjny
- placek czeski
- ciasto "Delicja"
- ciasto Choco-Coco
- małe ciasteczka

zapakowane w karton ozdobny komunijny.

Cena: 45 zł / szt –

Ceny napojów o których mowa w menu:

Napoje gazowane ?coca cola, fanta, sprite/ 0,25l	10 zł
Domowa lemoniada	1l. 25 zł
Kompot z owoców sezonowych	1l. 15 zł

Wszystkie przedstawione elementy oferty możemy dopasować do charakteru przyjęcia i liczby gości. W przypadku pytań lub chęci doprecyzowania szczegółów, prosimy o kontakt z managerem Sali Bankietowej - który chętnie doradzi i przygotuje wariant najlepiej dopasowany do Państwa oczekiwań.

Zapraszamy do kontaktu

Informacje organizacyjne:

- czas trwania przyjęcia 6 godz. (każda następna płatna 300 zł)
- możliwość wniesienia własnego tortu, alkoholu itp. za dodatkową opłatą serwisową - kwota uzależniona od rodzaju usługi (ustalenia z managerem)
- zadatek - w jakiej wysokości i kiedy 20 %
- termin ostateczny zgłoszenia ilości gości - 7 dni przed ustaloną datą przyjęcia