

# CHRZCINY

## menu

### Z U P A

(JEDNA POZYCJA DO WYBORU)

KREM Z POMIDORÓW SAN MARZANO Z MOZARELLĄ  
ORAZ PESTO BAZYLIOWYM  
ROSÓŁ Z PERLICZKI Z LANĄ KLUSKĄ I MŁODĄ MARCHEWKĄ  
ŻUREK NA ZAKWASIE Z BIAŁĄ KIEŁBASKĄ ORAZ JAJKIEM

### D A N I E S E R W O W A N E

(JEDNA POZYCJA DO WYBORU)

PIERŚ Z KURCZAKA SUPREME, PUREE Z BATATA I DYNI, ZIELONY  
GROSZEK, SOS DEMI GLACE  
PIECZEŃ WOŁOWA, KREMOWE PUREE, FASOLKA SZPARAGOWA, SOS  
DEMI GLACE  
MOZAIKA Z POLĘDWICZKI WIEPRZOWEJ W SZYNCE PARMEŃSKIEJ,  
KREMOWE PUREE, CHIMICHURRI, FASOLKA SZPARAGOWA

Bezpłatnie modyfikujemy menu (zupa oraz pierwsze danie)  
dla osób na dietach specjalnych.



### M E N U - D Z I E C I Ę C E

ROSÓŁ Z LANĄ KLUSKĄ I MŁODĄ MARCHEWKĄ  
PANIEROWANY FILET Z KURCZAKA, FRYTKI, MIZERIA

50% ZNIŻKI DLA DZIECI POWYŻEJ 5 LAT,  
DZIECI MŁODSZE - 60 ZŁ :)

DOPŁATA 40 ZŁ/OS.

## B U F E T   G O R Ą C Y

(JEDNO DANIE DO WYBORU)

DEVOLAY Z MASŁEM I KOPERKIEM  
WOLNO PIECZONA KARKÓWKA SZPIKOWANA CZOSNKIEM  
ORAZ ZIOŁAMI  
ROLADA Z KURCZAKA Z MOZARELLĄ, BAZYLIĄ, SUSZONYM  
POMIDOREM I SOSEM  
KLASYCZNY KOTLET SCHABOWY

Dania są serwowane na półmiskach, w zestawie  
z ziemniakami oraz surówką.

## B U F E T   Z I M N Y

(STAŁA KOMPOZYCJA)

KLASYCZNY TATAR WOŁOWY  
CAPRESSE Z MOZARELLI I POMIDORÓW  
MINIBRIOCHE Z WŁOSKĄ MORTADELLĄ I MOZARELLĄ, PESTO  
BAZYLIOWE  
MINICROISSANTY Z SEREM TELAGGIO, PROSCIUTTO CRUDO  
ORAZ RUKOLĄ  
MINITARTALETKI Z SERKIEM PHILADELPHIA, ŁOSOSIEM  
I RZODKIEWKĄ  
DESKA WĘDLIN ANCYPPO ORAZ SELEKCJI SERÓW  
KREWETKI TORPEDO Z SOSEM MARY ROSE  
ŚLEDZIK PO KASZUBSKU  
SAŁATA CEZAR Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM, GRZANKAMI  
ORAZ PARMEZANEM  
WRAPY Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM I ŚWIEŻYMI WARZYSKAMI

DOPŁATA 28 zł/os.

## B U F E T   S Ł O D K I

RODZAJ USTALANY INDYWIDUALNIE (220 G/OS.)

Istnieje możliwość dostarczenia własnych wypieków.

## N A P O J E

(SERWOWANE BEZ LIMITU)

WODA Z CYTRUSAMI

SOK JABŁKOWY LUB SOK POMARAŃCZOWY

NAPOJE GAZOWANE (COLA, SPRITE)

KAWA Z EKSPRESU, HERBATA ORAZ DODATKI

## I N F O R M A C J E   O G Ó L N E

Warunkiem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 500 zł na rachunek bankowy Organizatora. Ostateczne rozliczenie następuje w terminie do 2 dni roboczych od zakończonej uroczystości.

Gwarantujemy wyłączność sali dla przyjęć powyżej 20 osób dorosłych.

Ostateczne ustalenia powinny nastąpić w nieprzekraczalnym terminie do 10 dni przed przyjęciem.

W restauracji korzystamy z sezonowych produktów, dlatego dopuszczamy możliwość modyfikacji dodatków, jeśli szef kuchni uzna ich jakość za niezadowalającą.

Uroczystość powinna zakończyć się do godziny 18.

Za godzinę zakończenia uroczystości uznajemy moment umożliwienia obsłudze porządkowania sali.

Istnieje możliwość odpłatnego przedłużenia przyjęcia (600zł/godz.), przy czym musi się ono zakończyć najpóźniej do godz. 21 i nie zakłócać spokoju pozostałych gości obiektu.

Zapewniamy podstawowe dekoracje stołów oraz ściankę do zdjęć  
wraz z kołyską.

Nie pobieramy opłaty za dostarczony przez Państwa alkohol, tzw.  
opłaty korkowej.

Dostarczenie własnego bufetu słodkiego wiąże się z dopłatą 150 zł.  
Opłata obejmuje przechowywanie ciasta, porcjowanie, rozłożenie na  
patery oraz kompleksową obsługę słodkiego stołu.

W razie konieczności zapewnienia jednorazowych opakowań,  
doliczamy 60 zł stałej opłaty.

J E Ż E L I   M A J A   P A Ń S T W O  
D O D A T K O W E   P Y T A N I A ,  
Z   P R Z Y J E M N O Ś C I Ą   N A   N I E  
O D P O W I E M !

I Z A B E L A   A N C Y P O

T E L .   5 0 1   5 1 2   5 4 0

I Z A B E L A @ A N C Y P O . P L