

Oferta 2024

Chrzest Święty

Chrzest Święty to pierwsza tak ważna uroczystość w życiu dziecka oraz jego najbliższych. Warto aby pozostał na długo w pamięci. Tuż po ceremonii kościelnej, czas na celebrowanie tego ważnego dnia wśród najbliższych. Wiemy, że to spore wyzwanie, dlatego zachęcamy do skorzystania z profesjonalnej organizacji i obsługi tego wyjątkowego przyjęcia.



Menu I

Obiad:

(serwowane na półmiskach)

- Rosół królewski podany ze swojskim makaronem
- Polędwiczki drobiowe w sosie śmietanowo- kurkowym
- De volaille z masełkiem i pietruszką w złocistej panierce
- Różyczka z pstrąga w sosie cytrynowo – koperkowym
- Ziemniaczki gotowane z koperkiem

Surówki:

- Colesław
- Karmelizowana marchewką z pietruszką
- Buraczki

Kawa, herbata, soki, woda

Cena: 155 zł/os.

Menu II

Obiad:

(serwowane na półmiskach)

- Rosół królewski ze swojskim makaronem
- Komin drobiowy w delikatnym serowym sosie
- De volaille z masełkiem i pietruszką w złocistej panierce
- Różyczka z pstrąga w sosie koperkowo cytrynowym
- Ziemniaki z wody z koperkiem

Surówki:

- Colesław
- Mix chrupiących sałat z sosem vinegree
- Buraczki tarte

Kawa + herbata





Zakąski:

- Sałatka cezar z parmezanem
- Nugetsy z kolorowymi dipami
- Śledziowy pasjans
- Kąski schabu na sosie tatarskim
- Wytrawne mini crosanty
- Pieczywo mieszane
- Mięsa z obiadu podajemy do zakąsek

Kolacja:

- Roladka drobiowa z suszonym pomidorem i mozzarellą na szpinaku z sosem serowym
- Karkówka na ostro podana z kopytkami z chrupiącą okrasą
- Barszcz z krokietem nadziewanym mięsem

Cena: 205 zł/os.

Menu III

Obiad:

- Rosół wołowo - drobiowy z domowymi kluseczkami
- Drobiowe kęski w sosie śmietanowo - serowym
- Rybka opiekana z sosem podana
- Tradycyjny de'volaille z masełkiem
- Karkówka po myśliwsku
- Ziemniaki oprószone koperkiem
- Frytki

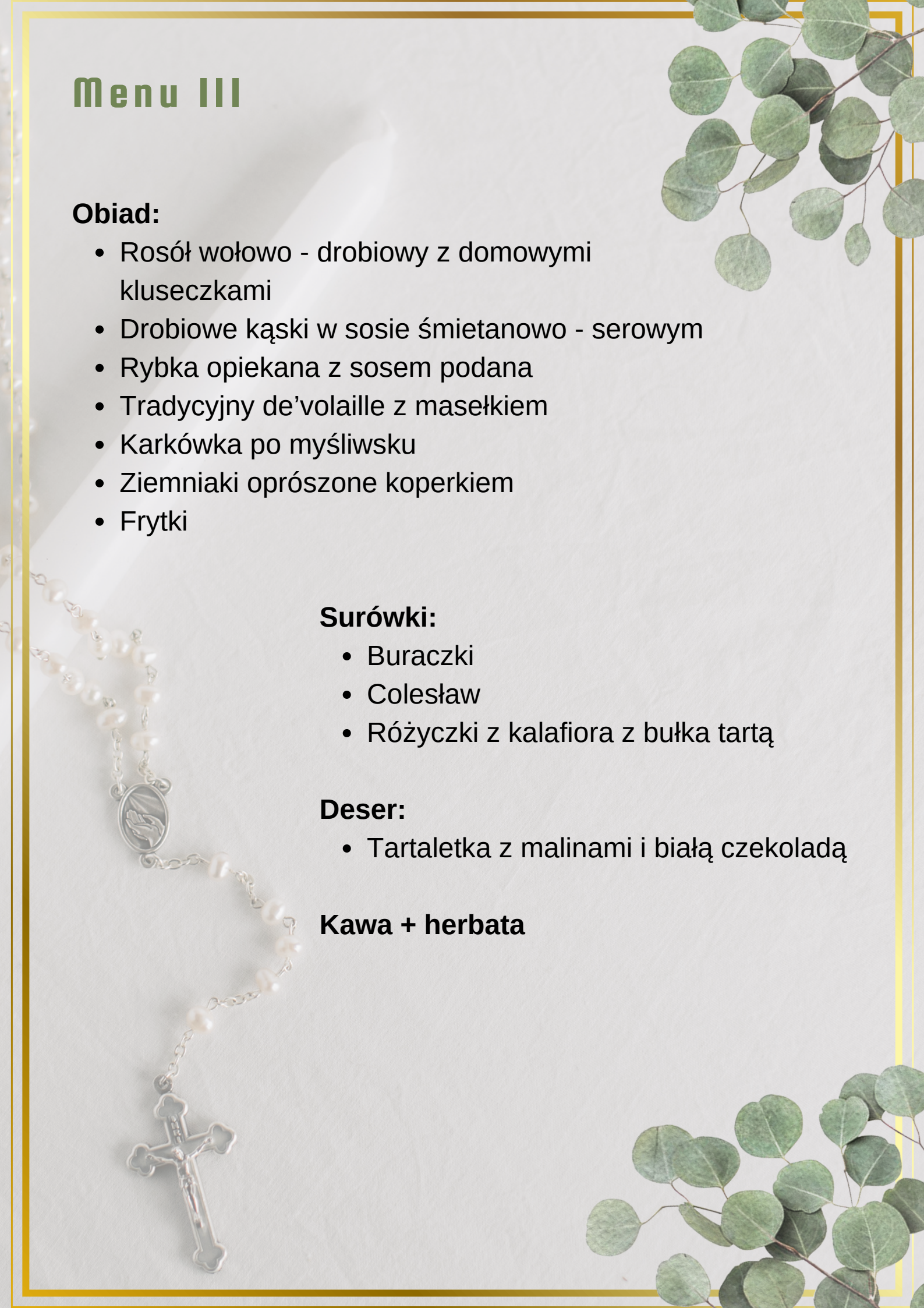
Surówki:

- Buraczki
- Colesław
- Różyczki z kalafiora z bułką tartą

Deser:

- Tartaletka z malinami i białą czekoladą

Kawa + herbata





Zakąski:

- Deska z Leśnego – szynki, schaby, kielbasy z własnej wędzarni
- Chałka z wieprzowiną BBQ i sosem
- Mini wrapy z kolorowymi nadzieniami
- Paluchy drobiowe z mixem dipów
- Lekka sałatka z serem kozim, orzechami,
- Tatar z łososia
- Pieczywko, masło

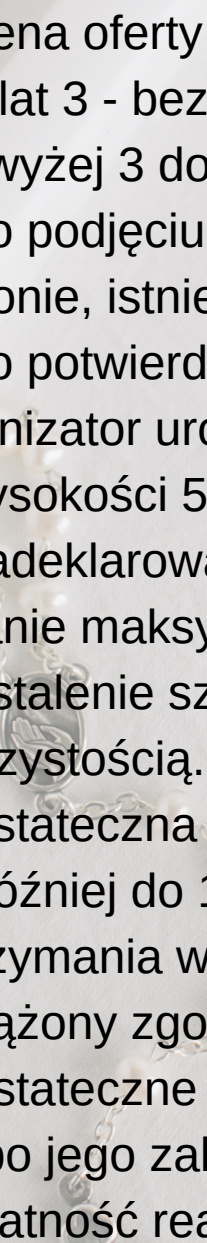
Kolacja:

- Pielmieni na masełku koperkiem okraszone
- Drobiowe kotleciki z sosem podane

Cena: 225 zł/os.



Zasady organizacji przyjęcia

1. Indywidualne przyjęcia z okazji Chrztu organizowane są od 30 osób.
 2. Dla mniejszej ilości osób istnieje możliwość zarezerwowania stolika w naszej restauracji.
 3. Cena oferty dla dzieci:
 - do lat 3 - bezpłatnie
 - powyżej 3 do 7 lat - 50% wartości oferty
 4. Po podjęciu decyzji o organizacji przyjęcia w Villi Leśne Ustronie, istnieje możliwość wstępnej rezerwacji na okres 7 dni.
 5. Po potwierdzeniu przez obydwie strony terminu przyjęcia, organizator uroczystości zobowiązany jest do wpłaty zaliczki w wysokości 500 zł.
 5. Zadeklarowana podczas rezerwacji ilość osób może ulec zmianie maksymalnie o 20%.
 6. Ustalenie szczegółów odbywa się na 20 dni przed uroczystością.
 7. Ostateczna ilość osób powinna zostać potwierdzona najpóźniej do 14 dni przed datą przyjęcia. W przypadku nie dotrzymania wymienionego terminu, zamawiający zostanie obciążony zgodnie ze złożonym zamówieniem.
 8. Ostateczne rozliczenie następuje w dniu organizacji przyjęcia, tuż po jego zakończeniu.
 9. Płatność realizowana jest gotówką lub przelewem.
- 





Villa Leśne Ustronie

Lubiszewo Tczewskie, ul. Sosnowa 32



tel. 512 117 904



info@lesne-ustronie.pl

