



MENU IMPREZOWE SALA BANKIETOWA 2024/2025

Imprezowe Kreacje – Menu Indywidualne

Tu według wskazówek można stworzyć własne Menu, które my wycenimy :)

ZUPA

1 do wyboru; miseczka 300ml/os.

Rosół z makaronem i kluseczkami drobiowymi ze świeżą pietruszką i marchewką

Wykwintna zupa pomidorowa z lanymi kluseczkami i świeżą pietruszką

Delikatny krem z warzyw (np. dynia, cebula, brokuł) z naszymi grzanezcami, dodatkami i zielenią

DANIE GŁÓWNE

3 mięsa 220g/os. lub 3 mięsa i ryba 180g/40g/os.

MIĘSA

Tradycyjny zawijaniec z dwoma serami, maselkiem i pietruszką

Gościńcowy zawijaniec drobiowy z oscypkiem, pieczarkami i pietruszką

Delikatnie panierowany zawijaniec drobiowy z mozzarellą, bazylią i suszonym pomidorem

Pieczona roladka drobiowa z suszonym pomidorem, delikatnym serkiem i cukinią

otulona plastrami boczku podana na sosie pomidorowym

Filet z indyka w chrupiących migdałach

Tradycyjny kotlet schabowy w złocistej panierce

Czosnkowo-musztardowy kotlet schabowy

Eskalopki z polędwiczki wieprzowej z sosem śmietanowo-musztardowym

Pieczona polędwiczka wieprzowa w grzybach w śmietanie

Marynowana karkówka pieczona podana z sosem pieczarkowym

Roladki z szynki wieprzowej w ciemnym sosie

Roladki wołowe z ogórkiem, boczkiem i cebulką w ciemnym sosie

Faszerowane nóżki kaczki lub kury podane w sosie własnym

RYBY

Dorsz w jajku i mące kukurydzianej pod pieczarkami

Łosoś z pieca z sosem chrzanowo-koperkowym lub śmietanowo-bazyliowym

Łosoś ze słodkim chilli (papryką czerwoną duszoną z miodem)

Sandacz po polsku (z siekanym jajem)

DANIA WEGETARIAŃSKIE

Aromatyczne kotlety mielone z buraka

Selerowe kotlety panierce orzechowej z sosem pomidorowym

Placuszki ziemniaczane ze szpinakiem w śmietanie





DODATKI

3 do wyboru

- Ziemniaczki gotowane z koperkiem (100g/os.)
- Puree ziemniaczane z zieloną pietruszką (100g/os.)
- Ziemniaczane księżycy pieczone z rozmarynem (120g/os.)
- Klusieczki śląskie (4 szt./os.)
- Ryż kolorowy z warzywami (50g/os.); Kasza na chrupko (50g/os.)

SURÓWKI

3 do wyboru; miseczki 350g/3os

- Buraczki z cebulką; Biała kapusta z koperkiem; Marchewka na słodko
- Kapusta pekińska z marchewką; Inne surówki sezonowe

ZIMNE PRZEKĄSKI

serwowane na stoły; zestaw dla każdego 8os. / 1 pozycja do wyboru

WĘDLINY

- Półmiski wędlin podanych na sałacie z marynatkami (szynka gotowana, szynka dojrzewająca, szynka wędzona, schab, salami, kindziuk)
- Dechy z mięsami pieczonymi w naszym Gościńcu udekorowane świeżymi ziołami (mięsa pieczone: rolada boczkowa z polędwiczką wieprzową, serowa roladka drobiowa z pieczarkami, polędwiczka wieprzowa nadziewana suszonymi owocami, roladka drobiowa z cukinią)
- Deski Gościńcowych Rozmaitości z owocami (wędliny, pasztet wieprzowy, owoce, sery twarde i pleśniowe, roladka drobiowa pieczona w serze z pieczarkami)

SALAATKI

nim. 2 pozycje do wyboru

- Tradycyjna sałatka jarzynowa z kukurydzą i groszkiem
- Sałatka warzywna z marynowaną cebulką, patisonem i sosem majonezowym
- Sałatka z selera z szynką i ananase w delikatnym sosie majonezowym
- Sałatka ryżowa w sosie musztardowym (z rodzynkami, dzikim ryżem i papryką)
- Sałatka Gościńcowa z kaparami i roladką kozią dojrzewającą
- Sałatka na sposób grecki z papryką, serem typu feta i oliwkami
- Sałata Cezarego z pomidorkami koktajlowymi i czerwoną cebulką w pikantnym sosie podana z marynowanym filetem drobiowym i parmezanem
- Sałatka pomarańczowo-buraczana z pieczoną piersią kaczą, miodowym sosem i pestkami dyni
- Sałata rzymska z selerem naciowym w delikatnym sosie jogurtowym podana z pieczonym łososiem
- Sałatka Ambrozji na bazie sałat mieszanych z orzeszkami i delikatnymi kotlecikami łososiowymi





POZOSTAŁE PRZEKĄSKI

3 do wyboru

- Jaja z majonezem i zielonym groszkiem
- Galantynki drobiowe podane z cytryną i sosem czosnkowym
- Śledź po wiejsku z sałatką z cebulki i kiszzonego ogórka
- Wykwintny pasztet wieprzowy z dziczyzną podany z żurawiną
- Aromatyczny pasztet z kaczki z nutą pomarańczową podany z sosem chrzanowym
- Szynka zawijana z sałatką żydowską podana w galarecie
- Buraczane carpaccio na rukoli podane z serem feta lub grogonzolą, orzeszkami i kaparami
- Galantynki z pstrąga wędzonego podane z dipem jajeczno-chrzanowym
- Roladka szpinakowa z łososiem i serkiem chrzanowym
- Serowe mini deseczki z orzeszkami
- Deski serów twardych i pleśniowych z winogronami i melonem

PIECZYWO

Ciepłe bułeczki z masłem czosnkowym i wypiekany u nas chlebek zielony

DANIA CIEPŁE

Danie 1: serwowane w bulionówce z chlebem wiejskim

1 do wyboru, serwowane 250ml/os.

- Żur na zakwasie z jajkiem i pieczoną białą kielbasą;
- Zupa gulaszowa z warzywami; Flaczki staropolskie
- Pomidorowe leczo warzywne z boczkiem i kielbaską;
- Rybna zupa prowansalska z pomidorami

Danie 2: serwowane dla każdego z Gości

1 do wyboru

Barszcz czerwony na zakwasie a do niego:
drożdżowy kapuśniaczek, kroiety mięsne lub z kapustą i pieczarkami,
misy pierogów ruskich z okrasą oraz warzywnych sezonowych z masłem

NAPOJE CIEPŁE

(podane na bufecie, dostępne w trakcie trwania imprezy; bez ograniczeń)

Ekspres do kawy, mleczko, herbaty (3 rodzaje) z cytryną

Koszt Menu Imprezowego

Koszt uzależniony jest od wyboru serwowanych dań.

Bez dodatkowych dań ciepłych od 225zł/os.

Z jednym daniem ciepłym od 255zł/os.

Z dwoma daniami ciepłymi od 285zł/os.





GOŚCIŃCOWE MENU IMPREZOWE

To Nasza propozycja Menu Imprezowego. Idealna na 10h zabawy :)

ZUPA

Delikatny krem z warzyw sezonowych z naszymi grzanezcami i zielenią

DANIE GŁÓWNE

Otulona boczkiem, pieczona roladka drobiowa z suszonym pomidorem, delikatnym serkiem i cukinią podana na pomidorach

Czosnkowo-musztardowy kotlet schabowy

Zrazy wołowe w ciemnym sosie

DODATKI

Ziemniaczki gotowane z koperkiem (100g/os.)

Ziemniaczki pieczone z rozmarynem (100g/os.)

Kluseczki śląskie (4 szt./os.)

Surówki sezonowe z Menu restauracji

ZIMNE PRZEKĄSKI

Deski Gościńcowych Rozmaitości z owocami (wędliny, pasztet wieprzowy, owoce, sery twarde i pleśniowe, roladka drobiowa pieczona w serze z pieczarami)

Tradycyjna sałatka jarzynowa z kukurydzą i groszkiem

Sałatka na sposób grecki z papryką, serem typu feta i oliwkami

Sałatka Cezarego z pomidorkami koktajlowymi, czerwoną cebulką, marynowanym, smażonym filetem drobiowym i grzanezcami

Roladka szpinakowo-łososiowa z serkiem chrzanowym

Śledzik po wiejsku z sałatką z ogóreczka i cebulki

Nasz chlebek ziołowy z ciepłymi bułeczkami z masłem czosnkowym

DANIA CIEPŁE

Danie 1: serwowane dla każdego z chlebem wiejskim

Nasza gęsta zupa gulaszowa

Danie 2: serwowane dla każdego z Gości

Barszcz czerwony na zakwasie podany drożdżowym kapuśniaczkim

NAPOJE CIEPŁE

Podane na bufecie, dostępne przez całą noc bez ograniczeń

Ekspres do kawy, mleczko, herbaty (3 rodzaje) z cytryną

Napoje zimne sok jabłkowy i pomarańczowy, woda niegazowana 0,5l/os.

BUFET Z CIASTAMI

Nasz jasny serniczek pod białą czekoladą, Tradycyjna szarlotka babuni, Ciasto marchewkowe z kremem mascarpone i kruche ciasteczka orzechowe

Cena Menu Gościńcowego: 315zł/os.



INFORMACJE DODATKOWE

- Na naszej Sali Bankietowej organizujemy imprezy powyżej 30os.
- Podane w Menu ceny dotyczą imprez powyżej 50 pełnopłatnych osób
- W przypadku imprez poniżej 50 pełnopłatnych osób koszt Menu wzrasta o 10% i naliczana jest dodatkowa opłata za salę (500zł – 1500zł)
- Wniesienie własnego alkoholu jest dodatkowo płatne od 10zł-30zł w zależności od ilości i rodzaju wnoszonego alkoholu (nie można przynieść własnego piwa – musi być zamawiane u obsługi)
- Napoje zimne – soki/woda – 10zł/os. bez ograniczeń
- Obsługa tortu i wina musującego – 5zł/os.
- Cista można zamówić w naszym Gościńcu - nie ma możliwości wnoszenia własnych wypieków – 16zł/os.
- Opakowania plastikowe będą doliczane do rachunku – 2zł/szt (nie ma możliwości przynoszenia własnych opakowań)

Podane ceny dotyczą odpowiednio imprez:

Bez dania ciepłego do 7h; z jednym daniem ciepłym do 8h; z dwoma daniami ciepłymi do 10h
Następnie zostanie doliczona opłata 250,00 zł za każdą następną godzinę imprezy.

- Noclegi w cenach dostępnych na naszej stronie www
- Nagłośnienie na Sali – głośnik Sony – bezpłatnie udostępniany
- Ekran i rzutnik – bezpłatnie udostępniany
- Podstawą rezerwacji terminu jest wpłata zadatku w wys. 1500zł
- Reszta kwoty do wpłaty na tydzień przed imprezą wraz z podaniem ostatecznej liczby Gości
- Przy terminach dalszych niż 6 miesięcy zastrzegamy możliwość wzrostu ceny do 10% - ostateczna cena podawana jest najpóźniej 2 miesiące przed imprezą.

Gościniec Nowa Wioska
Dzieńmorowice, Nowa Wieś 155
58 – 308 Wałbrzych
<http://www.gosciniecnawioska.com.pl/>

kom. +48 691 44 44 55
e-mail: gosciniecnw@gmail.com