

OFERTA 2026 OKOLICZNOŚCIOWA



RESORT  ZACISZE

O Zaciszu...

Konopnica to malownicza miejscowość, położona wzdłuż nurtu rzeki Warta, która zachwyci Was swoim urokiem. Sielska okolica, szerokie możliwości organizacji przyjęć okolicznościowych, tworzą to miejsce niepowtarzalnym.

Resort Zacisze to idealne miejsce na celebrację Waszych wyjątkowych chwil.

Miejsce



OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA

Przygotowaliśmy dla Państwa pakiety dedykowane przyjęciom okolicznościowym w różnych wariantach wraz z dodatkowymi usługami.

Do Państwa dyspozycji oddajemy:

SAŁĘ KAMERALNĄ
na wyłączność dla
maksymalnie 40 osób

SAŁĘ ZACISZE
sala dla maksymalnie 60 osób

SAŁĘ BANKIETOWĄ
sala dla maksymalnie 160 osób

Każdy z pakietów
okolicznościowych zawiera:

Wynajem sali na przyjęcie

Bezpłatny parking na terenie
Resortu Zacisze dla wszystkich
uczestników przyjęcia.



PROPOZYCJA RODZINNEGO OBIADU

Cena 135 zł / osoba

OBIAD

ZUPA

(jedna do wyboru)

Rosół z wielu mięs z kołdunami,
marchewka, pietruszka

Krem z warzyw sezonowych

DANIE GŁÓWNE

(podane na półmiskach)

Roladki wieprzowe z wędzonym
boczkiem, ogórkiem w sosie
własnego wypieku

Chrupiący de volaille

Tradycyjny kotlet schabowy

Sandacz z sosem cytrynowym

Ziemniaki z koprem

Kluski śląskie

Surówka pekińska

Kapusta zasmażana

DESER

Szarlotka z kruszonką podana
na ciepło, lody śmietanowe

NAPOJE

Kawa

Herbata

Woda mineralna z cytryną

Soki owocowe

DODATKOWA MOŻLIWOŚĆ

Opcjonalnie, zimne przekąski + 45 zł/ osoba

PAKIET 1

Cena 215 zł / osoba

OBIAD

ZUPA

(jedna do wyboru)

Rosół z wielu mięs z kołdunami
lub makaronem, marchewka,
pietruszka

Krem z warzyw sezonowych

DANIE GŁÓWNE

(podane na półmiskach)

Roladki wieprzowe z wędzonym
boczkiem, ogórkiem w sosie
własnego wypieku
Chrupiący de volaille
Steki siekane (wieprzowe),
podane na karmelizowanej
cebuli
Sandacz z sosem cytrynowym
Ziemniaki z koprem
Kluski śląskie
Surówka pekińska
Surówka z selera z żurawiną
Kapusta zasmażana

NAPOJE

Kawa
Herbata
Woda mineralna z cytryną
Soki owocowe

PRZEKĄSKI

(podane w stoły)

Polędwiczka wieprzowa
faszerowana musem drobiowym
z wędzonym boczkiem, sos
tatarski
Roladka Prosciutto Crudo,
kremowy serek, suszone
pomidory, rukola
Domowy pasztet z żurawiną
Wolno gotowany schab
wieprzowy z musem
tuńczykowym i kaparami
Carpaccio z gruszki, ser feta,
orzechy nerkowca, dressing
cytrusowy, rukola
Galaretka wieprzowa z octem
Sajgonki z warzywami,
sos sweet-chilli
Pieczywo, masło

PRZEKĄSKA SERWOWANA

(podana jednorazowo na
życzenie gości)

Tatar wołowy z piklami

KOLACJA GORĄCA I

(serwowana porcjowo)

Barszcz czerwony z
pasztecikiem z kapustą i
grzybami

PAKIET 2

Cena 255 zł / osoba

OBIAD

ZUPA

(jedna do wyboru)

Rosół z wielu mięs z kołdunami lub makaronem, marchew, pietruszka

Krem z warzyw sezonowych

DANIE GŁÓWNE

(podane na półmiskach)

Polik wołowy
w sosie myśliwskim
De volaille z masłem i serem
Sznycel z polędwiczki wieprzowej
Łosoś z sosem cytrynowym
Ziemniaki z koprem
Kluski śląskie
Surówka pekińska
Surówka z selera z żurawiną
Kapusta zasmażana

NAPOJE

Kawa
Herbata
Woda mineralna z cytryną
Soki owocowe

PRZEKĄSKI

(podane na stoły lub na bufecie)

Polędwiczka wieprzowa
faszerowana musem drobiowym z
wędzonym boczkiem, sos tatarski
Karkówka peklowana, suszone
pomidory, kapary, sos tatarski
z wędzoną papryką, rukola
Galaretka wieprzowa
Domowy pasztet z żurawiną
Carpaccio z gruszki, ser feta,
orzechy nerkowca, dressing
cytrusowy, rukola
Śledź w oleju lnianym z cebulą
Krucze liście sałat, chips z szynki
parmeńskiej, pomidor koktajlowy,
prażony słonecznik,
ser camembert
Pieczywo, masło

KOLACJA GORĄCA I

(podana na półmiskach)

Pierś z kurczaka sous-vide,
faszerowana mozzarellą i
suszonymi pomidorami, marchew
karmelizowana w miodzie i
pomarańczach z sezamem,
gnocchi ziemniaczane, sos z
wędzonej papryki

Ravioli faszerowane gorgonzolą
i ricottą, masło, orzechy nerkowca,
parmezan, rukola

KOLACJA GORĄCA II

(serwowana porcjowo)

Barszcz czerwony z pasztecikiem
faszerowanym kapustą i grzybami

PAKIET 3

Cena 290 zł / osoba

OBIAD

ZUPA

(jedna do wyboru)

Rosół z wielu mięs z kołdunami lub makaronem, marchew, pietruszka

Krem z warzyw sezonowych

DANIE GŁÓWNE

(podane na półmiskach)

Polik wołowy
w sosie z zielonego pieprzu
Roladki wieprzowe z wędzonym
boczkiem, ogórkiem w sosie
własnego wypieku
De volaille z masłem i serem
Sznycel z polędwiczki wieprzowej
Ziemniaki z koprem
Kluski śląskie
Surówka pekińska
Surówka z selera z żurawiną
Kalafior z masłem

NAPOJE

Kawa
Herbata
Woda mineralna z cytryną
Soki owocowe

PRZEKĄSKI

(podane w bufecie)

Pierś z kaczki w plastrach,
truskawka, pomidor koktajlowy,
dressing owocowy
Polędwiczka wieprzowa
faszerowana musem drobiowym z
wędzonym boczkiem, sos tatarski
Galaretka wieprzowa z octem
Półmisek włoskich specjałów
Śledź w oleju lnianym z cebulą
Krucze liście sałat z wędzonym
łososiem, pomidor koktajlowy
Pierogi gyoza z kaczką, sos unagi,
prażony sezam
Pieczywo, masło

KOLACJA GORĄCA I

(podana na półmiskach)

Kaczka faszerowana po
staropolsku, karmelizowane jabłka,
sos śliwkowy, kopytka, modra
kapusta

Ravioli faszerowane dynią,
parmezan, rukola, masło
czosnkowe, prażone ziarna dyni

KOLACJA II

(serwowana porcjowo)

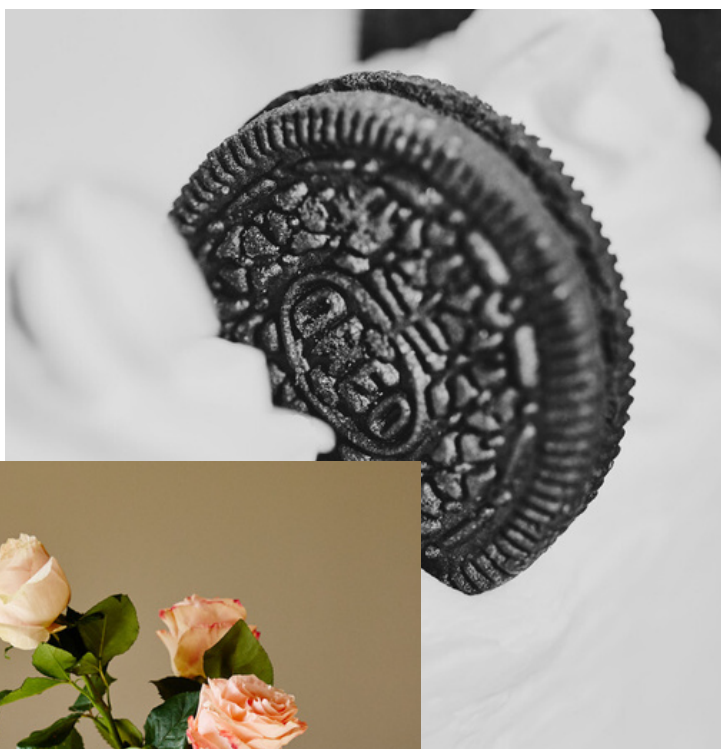
Pierogi Himkalis (3 szt), grillowane
warzywa, bulion orientalny

KOLACJA GORĄCA III

(serwowana porcjowo)

Barszcz czerwony z pasztecikiem
faszerowanym kapustą i grzybami

OFERTA DODATKOWA



DODATKOWE USŁUGI

LIVE COOCING

Krewetki na białym winie z czosnkiem i masłem
Makaron Penne, szpinak, czosnek, cukinia, suszony pomidor, śmietana
Medaliony wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu i śmietany
Sztufada wołowa, słonina, pieczone ziemniaki, zapiekanka ziemniaczana, grillowane warzywa, sos własny
Krucze liście sałat z warzywami

| Cena 75 zł/ osoba

DANIE SZEFA KUCHNI

Pieczona szynka wieprzowa z kością
Kaczka faszerowana
Żeberka
Ziemniaki, Kasza,
Kapusta z grzybami
| Cena 50 zł / osoba

DESERY

Deser lodowy z owocami
| Cena 20 zł/ porcja

Caprizio- deser lodowy z czekoladą
sos owocowy, owoce
| Cena 22 zł/ porcja

ALKOHOLE:

Wódka Stumbras 0,5l
| Cena 55 zł
Wódka Finlandia 0,5l
| Cena 60 zł
Wódka Żubrówka Biała 0,5l
| Cena 45 zł
Whisky Ballantines 0,7l
| Cena 120 zł
Wino Białe/Czerwone 0,7l
| Cena 60 zł

NAPOJE GAZOWANE :

Coca-cola, sprite
| Cena : 10 zł/ szt 850 ml



DODATKOWE DANIA GORĄCE

Strogonoff
| Cena 25 zł / osoba

Barszcz czerwony z pasztecikiem
faszerowany kapustą i grzybami
| Cena 23 zł / osoba

Polik wołowy, puree ziemniaczane,
warzywa sezonowe, sos pieczeniowy
(danie serwowane)
| Cena 55 zł / porcja

Kurczak kukurydziany
z sosem rozmarynowym, puree z
białych warzyw, kalafior romanesco,
pomidor confit
(danie serwowane)
| Cena 53 zł / osoba

Kaczka faszerowana po staropolsku,
karmelizowane jabłka, sos śliwkowy,
kopytka, modra kapusta
(danie podane na półmiskach)
| Cena 50 zł / osoba

Nasze słodkości

SŁODKI BUFET KLASYCZNY

Mono-porcja "Rokitnik" z żelką mango

Mono-porcja cytrynowa z kwiatem
bzu

Mono-porcja z musem z czarnej
porzeczki

Deserek szarlotka

Deserek pistacjowy

Panna cotta Mango

Beza waniliowo-cytrynowa

Tartaletka orzechowa z musem
czekoladowym

W bufecie znajdziemy również :
Magdalenki, cake pops w białej
czekoladzie, Winogrono ciemne,
zielone, dekoracja owocowa,

| Cena 50 zł / (0,35 kg / osoba)
lub według indywidualnej wyceny

CIASTA W OKRĄGŁEJ FORMIE

uzupełnienie słodkiego bufetu:

Torcik sernikowy "Oreo"

| Cena 110 zł/ sztuka

Tradycyjny sernik na kruchym cieście

| Cena 80 zł/ sztuka

Sernik baskijski pistacjowy

| Cena 120 zł/ sztuka

Torcik czekoladowy z wiśnią

| Cena 130 zł/ sztuka

Tradycyjna szarlotka z kruszonką

| Cena 80 zł/ sztuka

Szarlotka Królewska z pianką

| Cena 110 zł/ sztuka

Tarta z musem sernikowym
i owocami

| Cena 80 zł/ sztuka

Tarta z owocami i kruszonką

| Cena 80 zł/ sztuka

Malinowa chmurka
z puszystą bezą

| Cena 120 zł / sztuka

TORT OKOLICZNOŚCIOWY

bita śmietana, mascarpone, maliny/
truskawka,

dekorowany świeżymi kwiatami

| Cena 16 zł / osoba

CIASTA NA PATERZE

Sernik krakowski

Ciasto orzechowe

Szarlotka królewska

| Cena 18 zł/ osoba (1,5 kawałka/ osoba)

| Cena 23 zł/ osoba (2 kawałki/ osoba)



Dodatkowe usługi

Obsługa dodatkowa

Obsługa dostarczonego we własnym zakresie alkoholu

| Cena 10 zł / osoba

Obsługa napoi gazowanych dostarczonych we własnym zakresie

| Cena 5 zł/ osoba

Obsługa ciast i owoców dostarczonych we własnym zakresie

| Cena 10 zł/ osoba

Obsługa tortu dostarczonego we własnym zakresie

| Cena 7 zł/ osoba

Obsługa szkła barmana lub udostępnienie miejsca do przygotowania drinków oraz mycia szkła

| Cena : 350 zł

Informacje dodatkowe

Dekoracje stołów, ścianki do zdjęć, świece, wazony na kwiaty oraz kwiaty zamawiający organizują we własnym zakresie lub według indywidualnej wyceny jeśli Wykonawca realizuje takie usługi;

Serwis dla obsługi muzycznej, obsługi foto - video wynosi 100% ceny podstawowej.

Dzieci do lat 2 biorą udział w przyjęciu bezpłatnie.

Dla dzieci od 3 do 9 lat obowiązuje rabat 50% od ceny podstawowej.

Maksymalny czas trwania przyjęcia w propozycji "rodzinny obiad" do 2 godzin, (+zimna płyta +2 godziny)

Maksymalny czas trwania przyjęcia w pakiecie 1 - 5 godzin

Maksymalny czas trwania przyjęcia w pakiecie 2 - 8 godzin

Maksymalny czas trwania przyjęcia w pakiecie 3 - 8-9 godzin

Każda następna, rozpoczęta godzina to dodatkowy koszt 300 zł.

Opłatę ZAIKS Goście opłacają we własnym zakresie.



RESORT  ZACISZE

Manager : +48 666 636 122
kamil.wojcikowski@resortzacisze.pl