



RESORT  ZACISZE

Oferta komunijna

O Zaciszu...

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

Resort Zacisze to idealne miejsce na celebrowanie Waszych wyjątkowych chwil.

Miejsce



OFERTA KOMUNIJNA

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

Do Państwa dyspozycji oddajemy:

SAŁĘ KAMERALNĄ
na wyłączność dla
maksymalnie 40 osób

SAŁĘ ZACISZE
sala współdzielona dla
maksymalnie 60 osób

SAŁĘ BANKIETOWĄ
sala współdzielona dla
maksymalnie 160 osób

Każdy z pakietów
okolicznościowych zawiera:

Wynajem sali na przyjęcie

Bezpłatny parking na terenie
Resortu Zacisze dla wszystkich
uczestników przyjęcia.



PAKIET 1

Cena 200 zł / osoba

OBIAD ZUPA

(jedna do wyboru)

Rosół z wielu mięs z makaronem

Krem z marchwii, prażone
orzechy, pomarańcza, oliwa
ziołowa

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

Indyk w panko

Sos pieczeniowy

Ziemniaki z koprem

Kluski śląskie

Surówka z marchewki
z ananase

Surówka z białej kapusty

Kalafior z masłem i bułką tartą

NAPOJE

Kawa

Herbata

Woda mineralna z cytryną

Soki owocowe

PRZEKĄSKI

(podane na stoły lub w bufecie)

Polędwiczka wieprzowa
faszerowana musem drobiowym
z wędzonym boczkiem, sos
tatarski

Domowy pasztet z żurawiną

Wolno gotowany schab

wieprzowy z musem

tuńczykowym i kaparami

Roladka prosciutto crudo,

kremowy serek, suszone

pomidory, rukola

Śledzie w oleju lnianym

Salatka grecka

Sajgonki z warzywami

Pieczyno, masło

KOLACJA GORĄCA

(serwowana porcjowo)

Barszcz czerwony z
pasztecikiem faszerowanym
kapustą i grzybami

PAKIET 2

Cena 235 zł / osoba

OBIAD ZUPA

(jedna do wyboru)

Rosół z wielu mięs z makaronem

Krem z kalafiora, prażone
różyczki kalafiora, oliwa ziołowa

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

Indyk w panko

Sos pieczeniowy

Ziemniaki z koprem

Kluski śląskie

Surówka z marchewki

z ananosem

Surówka z białej kapusty

Kalafior z masłem i bułką tartą

NAPOJE

Kawa

Herbata

Woda mineralna z cytryną

Soki owocowe

PRZEKĄSKI

(podane na stoły lub w bufecie)

Polędwiczka wieprzowa
faszerowana musem drobiowym
z wędzonym boczkiem, sos
tatarski

Domowy pasztet z żurawiną

Wolno gotowany schab

wieprzowy z musem

tuńczykowym i kaparami

Roladka prosciutto crudo,

kremowy serek, suszone

pomidory, rukola

Śledzie w oleju lnianym

Salatka grecka

Sajgonki z warzywami

Pieczyno, masło

KOLACJA GORĄCA

(danie serwowane na półmiskach)

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

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

PAKIET 3

Cena 255 zł / osoba

OBIAD ZUPA

(jedna do wyboru)

Rosół z wielu mięs z makaronem

Krem z kalafiora, prażone
różyczki kalafiora, oliwa ziołowa

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

Indyk w panko

Sos pieczeniowy

Ziemniaki z koprem

Kluski śląskie

Surówka z marchewki

z ananosem

Surówka z białej kapusty

Kalafior z masłem i bułką tartą

NAPOJE

Kawa

Herbata

Woda mineralna z cytryną

Soki owocowe

PRZEKĄSKI

(podane na stoły lub w bufecie)

Polędwiczka wieprzowa
faszerowana musem drobiowym
z wędzonym boczkiem, sos
tatarski

Domowy pasztet z żurawiną

Wolno gotowany schab

wieprzowy z musem

tuńczykowym i kaparami

Roladka prosciutto crudo,

kremowy serek, suszone

pomidory, rukola

Śledzie w oleju lnianym

Salatka grecka

Sajgonki z warzywami

Pieczyno, masło

KOLACJA GORĄCA I

(danie serwowane na półmiskach)

Pierś z kurczaka sous-vide,
faszerowana mozzarellą i
suszonymi pomidorami, marchew
karmelizowana w miodzie i
pomarańczach, sezam, 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

OFERTA DODATKOWA



Dodatkowe usługi

DODATKOWE DANIA GORĄCE

Strogonoff
| Cena 25 zł / osoba

Kurczak kukurydziany
z sosem z suszonych pomidorów,
puree z białych warzyw, kalafior
romanesco, pomidor confit
(danie serwowane porcjowo)
| Cena 55 zł / osoba

Kaczka faszerowana po
staropolsku, karmelizowane jabłka,
sos śliwkowy, kopytka, modra
kapusta
(danie podane na półmiskach)
| Cena 55 zł / osoba

Wolno gotowany polik wołowy
,puree z białych warzyw,
warzywa sezonowe, sos pieprzowy
(danie serwowane porcjowo)
| Cena 55 zł / osoba

DESERY

Lody rzemieślnicze, z owocami
sezonowymi, naturalny wafelek
| Cena 22 zł/ porcja

Deser lodowy-mono porcja
sos owocowy, owoce
| Cena 22 zł/ porcja

NAPOJE GAZOWANE

Napoje gazowane:
Coca-cola, Sprite
| Cena według zużycia/
850 ML 10 zł/ sztuka

ALKOHOLE:

Stumbras 0,5l
| Cena 49 zł
Wódka Amundsen 0,5l
| Cena 65 zł
Wino białe oraz czerwone
| Cena 65 zł / butelka
Whisky Ballantines 0,7l
| Cena 100 zł
Jack Daniels 0,7l
| Cena 140 zł

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
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 45 zł / osoba
lub według indywidualnej wyceny
(2 szt / osoba)

CIASTA W OKRĄGŁEJ FORMIE

uzupełnienie słodkiego bufetu:

Torcik sernikowy "Oreo"
| Cena 110 zł/ sztuka
Tradycyjny sernik na kruchym
cieście
| Cena 80 zł/ sztuka
Torcik czekoladowy z wiśnią
| Cena 140 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 130 zł / sztuka

TORT OKOLICZNOŚCIOWY

bita śmietana, mascarpone,
maliny/ truskawka,
dekorowany świeżymi kwiatami
| Cena 15 zł / osoba

CIASTA

Sernik krakowski
Tiramisu
Szarlotka
| Cena 18 zł / osoba
(1,5 kawałka / osoba)



Dodatkowe usługi

OBSŁUGA DODATKOWA

Obsługa dostarczonego we własnym zakresie alkoholu

| Cena 10 zł / osoba

Obsługa napoi gazowanych dostarczonych we własnym zakresie

| Cena 10 zł/ osoba

Obsługa ciast i owoców dostarczonych we własnym zakresie

| Cena 6 zł/ osoba

Obsługa tortu dostarczonego we własnym zakresie

| Cena 6 zł/ osoba

Przygotowanie paczek z ciastem dostarczonych we własnym zakresie

(opakowania na ciasta zapewnia organizator)

| Cena 6 zł/ osoba

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 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 pakiecie 1 - 5 godzin

Maksymalny czas trwania przyjęcia w pakietach 2-3 - do godziny 20:00

Każda następna, rozpoczęta godzina to dodatkowy koszt 300 zł.



RESORT  ZACISZE

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