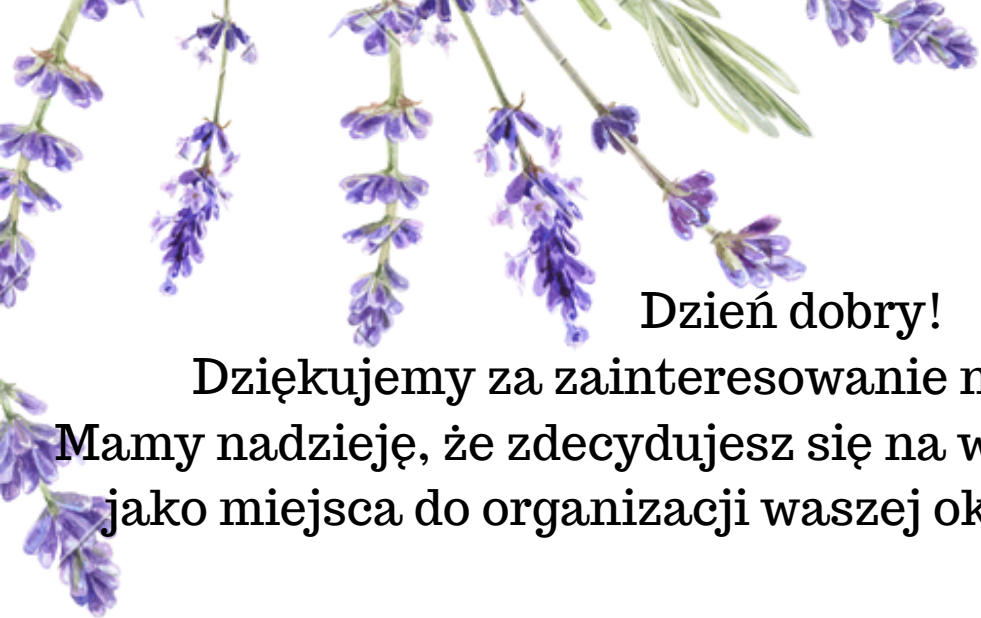




Oferta okolicznościowa





Dzień dobry!

Dziękujemy za zainteresowanie naszym obiektem.

Mamy nadzieję, że zdecydujesz się na wybór Pałacu w Racocie jako miejsca do organizacji waszej okoliczności rodzinnej.

Jubileusz?

Rocznica?

Urodziny?

A może jeszcze inna uroczystość, którą chcesz celebrować w gronie najbliższych?

Jesteśmy przekonani, że sprostamy Twoim oczekiwaniom i będziemy dla Ciebie świetnym wyborem!


Umów się na spotkanie już dziś!



Monika Konieczna

☎ 603-521-915 ; 65 511-79-58





Lata doświadczenia nauczyły nas,
że każda uroczystość jest inna,
dlatego też menu przedstawiamy w trzech wariantach.

Warianty różnią się ilością porcji mięs na osobę, deserami
lodowymi oraz wariantem kolacji na ciepło.

Wybierz który z nich będzie najlepszy dla Ciebie i twoich gości, w
końcu to ty znasz ich najlepiej! :)

Warto podkreślić, że cena danego wariantu zawiera:

- dekorację stołów obrusami, świecznikami i serwetkami
- pokrowce na krzesłach
- obsługę kelnerską – 1 kelner na 20 osób

- Posiadamy:

- * salę bankietową, która pomieści 76 osób
- * salę restauracyjną , która pomieści 30 osób
- * salę balową – taneczną, z wyjściem do parku
- * salę barową, która pomieści 12 osób

- posiadamy własny agregat prądowórczy – w przypadku braku zasilania energetycznego





Wariant 1

Zupa:

Rosół z makaronem

Drugie danie (2 porcje na osobę):

Kotlet devoille

Pieczeń szpikowana czonkiem

Medalion z kurczaka z anansaem

Poładwiczki w sosie kurkowym

Łosoś grillowany z masłem czosnkowym

Dodatki:

Pyzy

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Ziemniaki pieczone lub frytki

Sos pieczeniowy

Surówka z marchwi i ananasa

Surówka wiosenna

Warzywa gotowane

Buraczki





DESER

Kawa/herbata (w dzbankach)
2 kawałki ciasta na osobę
Tort dostarczony przez organizatora


KOLACJA NA ZIMNO

Schab pieczony ze śliwką
Schab w galarecie
Szynka z jajkiem lub szparagami
Pierś z kurczaka nadziewana szpinakiem
Galantyna z kurczaka

Sałatka grecka
Sałatka tradycyjna
Sałatka Ala Cezar

Masło
Ciepłe bułeczki

170,00 zł / osoba





Wariant 2

Zupa:

Rosół z makaronem

Drugie danie (2 porcje na osobę):

Kotlet devoille

Pieczeń szpikowana czonkiem

Medalion z kurczaka z anansaem

Poładwiczki w sosie kurkowym

Łosoś grillowany z masłem czosnkowym

Dodatki:

Pyzy

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Ziemniaki pieczone lub frytki

Sos pieczeniowy

Surówka z marchwi i ananasa

Surówka wiosenna

Warzywa gotowane

Buraczki





DESER

Kawa/herbata (w dzbankach)
Deser lodowy z owocami
2 kawałki ciasta na osobę
Tort dostarczony przez organizatora


KOLACJA NA ZIMNO

Schab pieczony ze śliwką
Schab w galarecie
Szynka z jajkiem lub szparagami
Pierś z kurczaka nadziewana szpinakiem
Galantyna z kurczaka

Sałatka grecka
Sałatka tradycyjna
Sałatka Ala Cezar

Masło
Ciepłe bułeczki

190,00 zł / osoba





Wariant 3

Zupa:

Rosół z makaronem

Drugie danie (2,5 porcji na osobę):

Kotlet devoille

Pieczeń szpikowana czonkiem

Medalion z kurczaka z anansaem

Połudwiczki w sosie kurkowym

Łosoś grillowany z masłem czosnkowym

Dodatki:

Pyzy

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Ziemniaki pieczone lub frytki

Sos pieczeniowy

Surówka z marchwi i ananasa

Surówka wiosenna

Warzywa gotowane

Buraczki





DESER

Kawa/herbata (według życzenia gości)
Deser lodowy z owocami
2 kawałki ciasta na osobę
Tort dostarczony przez organizatora

KOLACJA NA ZIMNO

Schab pieczony ze śliwką
Schab w galarecie
Szynka z jajkiem lub szparagami
Pierś z kurczaka nadziewana szpinakiem
Galantyna z kurczaka

Sałatka grecka
Sałatka tradycyjna
Sałatka Ala Cezar

Masło
Ciepłe bułeczki





KOLACJA NA CIEPŁO

1 porcja na osobę

Barszcz czerwony lub żurek
Szaszłyki drobiowe/wieprzowe
Golonka gotowana
Pieczone udka z kurczaka
Gołąbki


Masło

Pieczywo

Musztarda/chrzan

Pozostałe mięsa z obiadu

255,00 zł/ osoba





DODATKOWE INFORMACJE

Menu dla dzieci 50% lub 100%

Istnieje możliwość zamówienia ciasta we własnym zakresie

Nie pobieramy dodatkowych opłat za wniesiony własny alkohol, własne wyroby cukiernicze, wynajem sali, obsługę kelnerską

Możliwość dokupienia kawy/herbaty do kolacji na zimno/ciepło

Dodatkowo Szef kuchni poleca:

Szynka pieczona w całości oraz pieczonymi ziemniakami z sosem czosnkowym (30 osób) - 760,00 zł

Udziec z dzika pieczony z sosem i pieczonymi ziemniakami (30 osób) - 1089,00zł

Stół wiejski (szynki wędzone, kabanosy, kiełbasy wędzone, salceson, smalec, ogórki kiszane, sery żółte i pleśniowe, pasztety, pieczywo wiejskie) - 30 osób - 660,00zł





DODATKOWO OFERUJEMY

Owoce sezonowe podane w stół lub w formie szwedzkiego bufetu -
16,00zł/os

Napoje (soki owocowe: jabłko, pomarańcz, grejpfrut, czarna
porzeczka, woda niegazowana,
pepsi, mirinda)
19,00zł/os

Wynajem:

- Bryczki 8 osobowej -150,00zł/h
- Bryczki zabytkowej - 350,00zł/h
- Kucyka - 50,00zł/20 min

Umów się na spotkanie już dziś!

✉ repcja@racot.pl

