

OFERTA PRZYJĘCIA 2022



RODZINA & ŚWIĘTOWANIE



GOŚCINIEC
PAJEWO

SPOTKANIE PRZY STOLE...



„Jedzenie symbolizuje miłość, gdy słowa są niewystarczające..”

Alan D. Wolfelt

To dla nas zaszczyt móc towarzyszyć Państwu w tym szczególnym czasie wspólnego świętowania.

Gościniec Pajewo to miejsce tworzone z pasją do życia.

Kultywowana tutaj słynna podlaska gościnność jest wpisana w tę ziemię od pokoleń. Dokładamy wszelkich starań aby nasi goście mogli jej zasmakować, zwłaszcza świętując w gronie najbliższych.

Zapraszam serdecznie do zapoznania się z naszą ofertą.

Rafał Dziewieszko

& MENU

W naszej ofercie menu komponują Państwo sami.

Menu podstawowe zawiera:

zupę oraz drugie danie

woda z miętą i cytryną / pomarańczą oraz soki bez limitu

kawa i herbata bez limitu

bufet słodki (pow. 15 osób):

ciasto sezonowe 2 rodzaje oraz monoporcje
(łącznie 120g /osobę)
owoce filetowane

lub deser serwowany (do 15 osób):
jeden do wyboru:

ciasto sezonowe
lody | owoce | kruszona beza

menu dziecięce

wege menu

obsługę kelnerską

W razie potrzeby mogą państwo poszerzać menu o dodatkowe opcje:

przystawkę

dodatkowe dania gorące

dania na półmiskach

przekąski

ZUPA

jedna do wyboru:

rosół z indyka | makaron | lubczyk
krem z warzyw | oliwa porowa | pestki dyni
toskańska zupa pomidorowa | makaron orzo

DANIE GŁÓWNE

jedno do wyboru:

noga z kurczaka | ziemniaki opiekane | surówka sezonowa
kark pieczony | puree | colesław
połędwiczkę wieprzową | sos pieczarkowy | opiekane ziemniaki z tymiankiem | mix sałat

wersja wege -jedna do wyboru:

papryka faszerowana kaszą gryczaną | surówka
kotleciki warzywne | mix sałat

DANIE GŁÓWNE PREMIUM (+10 zł/os)

jedno do wyboru:

noga z kaczki | puree | marynowany burak
filet rybny w panko | ziemniaki opiekane | surówka sezonowa

DANIE GŁÓWNE DLA DZIECI

jedno do wyboru:

nuggetsy z kurczaka | frytki | ogórek świeży
pierogi oreo na słodko
klopsiki köttbullar | kopytka | mizeria

DESER W FORMIE BUFETU
LUB SERWOWANY

89 zł/ os



& OPCJE DODATKOWE

Przystawka

jedna do wyboru:

gofr | twarożek | szynka parmeńska
bliny | kwaśna śmietana | kawior
róże z ciasta francuskiego | łosoś

12 zł/ os



Dodatkowe danie gorące

jedno do wyboru:

zupa gulaszowa
żurek | biała kiełbasa | jajko
krem z pieczarek | klopsiki wieprzowe
flaki | parmezan | pieczywo

15 zł/ os



Danie na półmiskach

1.

jedno do wyboru:

pierogi:

z mięsem | ruskie z serem z Hajnówki | ze szpinakiem i tofu
(5 szt/os -2 smaki do wyboru)

lub:

faworki z kurczaka | szynka pieczona | ziemniaki z wody

Dodatki do wyboru:

surówka sezonowa
colesław

20 zł/ os



2.

dwa do wyboru:

rolada z indyka

zraz wieprzowy w sosie własnym
eskalopki zawijane z boczkiem

+ kluski śląskie | surówka

25 zł/ os



Przekąski

selekcja swojskich wędlin
mix jaj faszerowanych
sałatka z serem feta
śledź w ziołach
carpaccio z buraka | orzechy włoskie | feta
pikle | ogórek kiszony lub małosolny
pieczywo jasne i ciemne

tatar (+10 zł/ os)

50 zł/ os



Napoje

podpiwek 1l 20 PLN
lemoniada 1l 20 PLN
napoje gazowane /cola, fanta, sprite/ 0,5l 8 PLN
szampan bezalkoholowy Piccolo 1l 30 PLN

& UDOGODNIENIA

pokój do karmienia niemowlaka w Gościńcu na czas przyjęcia

przy imprezach pow. 50 osób dorosłych - animator dla dzieci: 2h GRATIS

dekoracja stołów: obrusy, cięte kwiaty, świeczniki, serwetki

dzieci do lat 9-ciu: 50% ceny

taras, basen, plac zabaw do dyspozycji gości

& REALIZACJA PRZYJĘCIA

REZERWACJA

Potwierdzeniem rezerwacji jest podpisanie umowy oraz wpłata zadatku w wysokości 25% ceny końcowej.

POTWIERDZENIE LICZBY OSÓB

Ostateczne potwierdzenie: 7 dni przed terminem przyjęcia.

ROZLICZENIE

Rozliczenie całości przyjęcia następuje najpóźniej 1 dzień przed planowaną datą przyjęcia.

CZAS TRWANIA PRZYJĘCIA

Do 4h. Przedłużenie: 250 PLN / każdą kolejną rozpoczętą godzinę.

ALKOHOL

Opłata korkowa:

150 PLN do 30 osób

250 zł powyżej 30 osób

PAKOWANIE POZOSTAŁEGO JEDZENIA

Do końcowego rachunku doliczamy koszt opakowań jednorazowych: 2 PLN / opak.

Rezerwacja sali restauracyjnej na wyłączność podlega dodatkowej opłacie.

RODZINA & ŚWIĘTOWANIE

Dziękujemy za zainteresowanie naszą
ofertą i zapraszamy do kontaktu:

Magdalena Balcerzak

kontakt@gosciniempajewo.pl

+48 733 140 000

PajewoGosciniiec   [gosciniempajewo22](#)

gosciniempajewo.pl

