

OFERTA KOMUNIJNA 2026

**RODZINA &
ŚWIĘTOWANIE**

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 Dzierszko

& MENU

W naszej ofercie znajdują się dwie wersje menu do własnej kompozycji.

Każde z nich zawiera:

zupę oraz danie główne

dodatkowe danie gorące

zestaw przekąsek

woda z cytryną oraz kompot z owoców sezonowych bez limitu

kawa i herbata bez limitu

bufet słodki

menu dziecięce

obsługę kelnerską - 4h

dodatkowe napoje

lemoniada 1l 20 PLN

napoje gazowane /cola, fanta, sprite/ 0,85l 15 PLN

karafka soku /pomarańczowy, jabłkowy/ 1l 15 PLN

szampan bezalkoholowy Piccolo 1l 30 PLN

1.

230 zł/ os



ZUPA

jedna do wyboru:

rosół z indyka | makaron | zielone
krem z warzyw | oliwa | pestki
toskańska zupa pomidorowa | makaron orzo

DANIE GŁÓWNE

jedno do wyboru:

kark pieczony | puree | colesław
polędwiczki wieprzowe | sos pieczarkowy | opiekane ziemniaki z tymiankiem | surówka
eskalopki drobiowe z boczkiem | talarki ziemniaczane | marchew z porem
zraz w sosie | kluski śląskie | buraczki marynowane

DODATKOWE DANIE GORĄCE

jedno do wyboru:

zupa gulaszowa | pieczywo
żurek | biała kiełbasa | jajko
barszcz czerwony | kołduny

OPCJONALNIE

deska serów 110zł szt. / 550g
deska wędlin premium 110zł szt. / 550g
monoporcje deserowe 12 zł szt.
babeczki z owocami i mascarpone 10zł szt.

DANIE GŁÓWNE DLA DZIECI

jedno do wyboru:

kurczak w panierce | frytki | ogórek świeży
pierogi z owocami sezonowymi na słodko
klopsiki drobiowe | kopytka | mizeria

PRZEKĄSKI

selekcja swojskich wędlin
mix jaj faszerowanych
sałatka z serem feta
sałatka z kurczakiem i ananasem
carpaccio z buraka z orzechami i fetą
pikle | sos tatarski
pieczywo białe | ciemne

DESER

w formie bufetu

ciasto sezonowe 3 rodzaje filetowane owocowe
(ciasto 120g /osobę)



2.

250 zł/ os



ZUPA

jedna do wyboru:

rosół z indyka | makaron | lubczyk
krem z warzyw | oliwa | pestki
zupa serowa z kurczakiem i warzywom

DANIE GŁÓWNE

jedno do wyboru:

pieczona noga kaczki | puree | warzywa grillowane
polędwiczki wieprzowe | sos pieczarkowy | opiekane ziemniaki z tymiankiem | sałata wiosenna
policzki wieprzowe | babka ziemniaczana | burak

DANIE GORĄCE SERWOWANE NA PÓŁMISKACH

dwa mięsa do wyboru:

ragout wieprzowe | kopytka | warzywa na parze lub
surówka z marchwi
roladki z kurczaka
zraz wieprzowy w sosie własnym

DANIE GŁÓWNE DLA DZIECI

jedno do wyboru:

kurczak w panierce | frytki | ogórek świeży
pierogi z owocami sezonowymi na słodko
klopsiki drobiowe | kopytka | mizeria

PRZEKĄSKI

selekcja swojskich wędlin
mix jaj faszerowanych
sałatka z serem feta
sałatka z kurczakiem i ananasem
carpaccio z buraka z orzechami i fetą
pikle | sos tatarski
pieczywo białe | ciemne

DESER

w formie bufetu

ciasto sezonowe 4 rodzaje oraz filetowane owoce sezonowe
(ciasto 120g /osobę)



& UDOGODNIENIA

dekoracja stołów: obrusy, kompozycja kwiatów we flakonie, świeczniki, serwetki
dodatkowe dekoracje - wycena indywidualna

dzieci do lat 7-miu: 50% ceny

taras, basen, plac zabaw do dyspozycji gości

& REALIZACJA PRZYJĘCIA

REZERWACJA

Potwierdzeniem rezerwacji jest podpisanie umowy
oraz wpłata zadatku w wysokości 30% 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: 350 PLN / każdą kolejną rozpoczętą godzinę.

ALKOHOL

Opłata korkowa:

150 PLN do 20 osób

250 zł powyżej 20 osób

PAKOWANIE POZOSTAŁEGO JEDZENIA

Do końcowego rachunku doliczamy koszt opakowań jednorazowych: 4 PLN / opak.
lub we własnym zakresie

RODZINA & ŚWIĘTOWANIE

Dziękujemy za zainteresowanie naszą
ofertą i zapraszamy do kontaktu:

+48 733 140 000

kontakt@gosciniempajewo.pl

PajewoGosciniiec



[gosciniempajewo22](https://www.instagram.com/gosciniempajewo22)

gosciniempajewo.pl

