

☎ 667 840 125 / 783 474 318

✉ biuro@ostojaslowianka.pl

OFERTA na Chrzest Święty



Brzyście 35
39-307 Gawłuszowice



Chrzest Święty to wyjątkowy moment w życiu każdej rodziny, który warto uczcić w szczególny sposób.

Nasz lokal oferuje idealne miejsce do zorganizowania uroczystego przyjęcia, które na długo pozostanie w pamięci wszystkich gości.

Zapewniamy elegancką atmosferę, starannie przygotowane menu oraz profesjonalną obsługę, aby ten dzień był pełen radości i spokoju. Bez względu na to, czy planują Państwo kameralne spotkanie w gronie najbliższych, czy większą uroczystość, dostosujemy ofertę do Państwa potrzeb i oczekiwań.

Serdecznie zapraszamy do zapoznania się z naszą propozycją i do kontaktu w celu omówienia szczegółów.



667840125
783474318



Brzyście 35/k.Mielca
39-307 Gawłuszowice



biuro@ostojaslowianka.pl



[@ostojaslowianka](https://www.instagram.com/ostojaslowianka)

pakiet 1

UROCZYSTY OBIAD:

I DANIE

Zupa:

- złocisty wiejski rosół z makaronem, marchewką i zieloną pietruszką

II DANIE

Półmisek mięs (po 2 porcje na osobę):

- roladka schabowa z pieczarkami
- roladka drobiowa devolay
- kotlet drobiowy w płatkach kukurydzianych
- duszona pieczeń z karkówki w sosie

Sos do mięs:

- pieczeniowy

Dodatki (1 do wyboru):

- ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem
- ziemniaki zapiekane z ziołami i czosnkiem
- frytki

Surówki (3 do wyboru):

- z kapusty pekińskiej (z sosem majonezowym lub winegret – do wyboru)
- marchew z pomarańczą
- z pora, jabłka i marchewki
- mizeria ze śmietaną
- buraczki
- kapusta zasmażana (podawana na ciepło)

DESER (1 do wyboru):

- lody z bitą śmietaną i owocami
- Panna Cotta (mus śmietankowy, mus malinowy i sos malinowy)



Specjalizujemy się w kuchni polskiej w nowoczesnym wydaniu.



667 840 125 / 783 474 318



biuro@ostojaslowianka.pl



Brzyście 35 / k.Mielca
39-307 Gawłuszowice



ZAKĄSKI: (4 do wyboru):

- śledzie w sosie z suszonymi pomidorami
- muszle makaronowe faszerowane sałatką meksykańską
- rollsy z szynki szwarcwaldzkiej
- mini tortille z kurczakiem oraz z tuńczykiem (50/50)
- galaretki drobiowe
- pieczone pierożki z kurczakiem, pieczarkami i papryką
- paluszki drobiowe z sosem czosnkowym (podawane na ciepło)

SAŁATKI: (2 do wyboru):

- ziemniaczana z pudrem koperkowym (rolada)
- ryżowa z kurczakiem curry
- makaronowa z szynką

I DANIE GORĄCE (1 do wyboru):

- barszcz czerwony podawany z krokietem z farszem z mięsa, kapusty i grzybów
- zupa węgierska
- naleśniki po meksykańsku



Zadbamy o każdy detal i dopilnujemy, aby wszystko było na najwyższym poziomie.



W MENU ZAPEWNIAMY:

- półmisek tradycyjnych wiejskich wędlin wieprzowych
(wyprodukowanych w naszej masarni Słowiańska Jatka)
- koszyk pieczywa
(wypiekanego w naszej piekarni z pieca Słowiańskiego)

- ciasta
(wykonywane w naszej cukierni Słodka Słowianka)
 - sernik w cieście czekoladowym
 - szarlotka tradycyjna
 - ciasto mascarpone z owocami i galaretką
 - ciasto miodowe
 - drobne ciasteczka
(rurki z kremem, babeczki z mascarpone i owocami, kruche z marmoladą, czekoladowe z jagodą, grzebyki)
- owoce sezonowe

ciasta i owoce serwowane na bufecie !



- zimne napoje (0,5l): Coca Cola, Fanta, Sprite, Tymbark, woda mineralna gazowana – bez limitu
- soki owocowe i woda mineralna niegazowana z miętą i cytryną w dzbankach – bez limitu
- gorące napoje: kawa i herbata – bez limitu

Podczas produkcji naszych firmowych wyrobów wędliniarskich, piekarniczych i cukierniczych bazujemy na sprawdzonych produktach i tradycyjnych recepturach.

CENA PAKIETU: 205,00zł/osobę

RABATY:

- dzieci do lat 3 – bezpłatnie
- dzieci do lat 3 z miejscem siedzącym – 50,00 zł
- dzieci do lat 10 – 50 % zniżki – 102,50 zł
- obiad dla usługodawcy – 60,00 zł

Ostateczną liczbę osób podajemy 12 dni przed imprezą (podana liczba osób będzie już przekazana do rozliczenia imprezy).



Profesjonalną obsługą imprez okolicznościowych zajmujemy się już ponad 25 lat.

pakiet 2

UROCZYSTY OBIAD:

I DANIE

Zupa (1 do wyboru):

- złocisty wiejski rosół z makaronem, marchewką i zieloną pietruszką
- krem z zielonych warzyw z chrupiącą grzanką

II DANIE

Półmisek mięs (po 2 porcje na osobę):

- roladka schabowa z pieczarkami
- roladka drobiowa devolay
- kotlet drobiowy w płatkach kukurydżianych
- duszona pieczeń z karkówki w sosie

Sos do mięs:

- pieczeniowy

Dodatki (1 do wyboru):

- ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem
- ziemniaki zapiekane z ziołami i czosnkiem
- frytki

Surówki (3 do wyboru):

- z kapusty pekińskiej (z sosem majonezowym lub winegret – do wyboru)
- marchew z pomarańczą
- mizeria ze śmietaną
- buraczki
- z pora, jabłka i marchewki
- kapusta zasmażana (podawana na ciepło)

DESER (1 do wyboru):

- lody z bitą śmietaną i owocami
- Panna Cotta (mus śmietankowy, mus malinowy i sos malinowy)
- babeczka jabłkowa z kremem z białej czekolady
- Creme brulee z musem z mango i sosem czekoladowym





ZAKĄSKI (4 do wyboru):

- śledzie w sosie z suszonymi pomidorami
- muszle makaronowe faszerowane sałatką meksykańską
- mini tortille z kurczakiem oraz tuńczykiem 50/50
- galaretki drobiowe
- bruschetta z suszonymi pomidorami i mozzarellą
- pieczone pierożki z kurczakiem, pieczarkami i papryką
- rollsy z szynki szwarcwaldzkiej
- ślimaczki z ciasta francuskiego z serkiem i dodatkami
- paluszki drobiowe z sosem czosnkowym (podawane na ciepło)
- rolada serowa z kurczakiem i pieczarkami (podawana na ciepło)

SAŁATKI (2 do wyboru):

- ziemniaczana z pudrem koperkowym (rolada)
- ryżowa z kurczakiem curry
- makaronowa z szynką
- wianek sałatkowy z serem camembert
- brokułowa z makaronem kokardki



Sztuką przyrządzania i podawania potraw zajmują się nasi wyspecjalizowani kucharze w oparciu o fachową wiedzę kulinarną.

I DANIE GORĄCE (1 do wyboru):

- roladka drobiowa ze szpinakiem w sosie z suszonych pomidorów podana z łódeczkami ziemniaczanymi oraz lekką sałatką z sosem winegret
- zrazik wieprzowy duszony w sosie grzybowym podany z kluskami śląskimi i surówką z kiszanej kapusty
- smash burger w tortilli z salsą paprykową podany z frytkami i miksem sałat



667 840 125 / 783 474 318



biuro@ostojaslowianka.pl



Brzyście 35 / k.Mielca
39-307 Gawłuszowice



W MENU ZAPEWNIAMY:

- półmisek tradycyjnych wiejskich wędlin wieprzowych
(wyprodukowanych w naszej masarni Słowiańska Jątka)
- koszyk pieczywa
(wypiekanego w naszej piekarni Z pieca Słowiańskie)

- ciasta
(wykonywane w naszej cukierni Słodka Słowianka)
 - sernik w cieście czekoladowym
 - szarlotka tradycyjna
 - ciasto mascarpone z owocami i galaretką
 - ciasto miodowe
 - drobne ciasteczka
(rurki z kremem, babeczki z mascarpone i owocami, kruche z marmoladą, czekoladowe z jagodą, grzebyki)
- owoce sezonowe

ciasta i owoce serwowane na bufecie !



- zimne napoje (0,5l): Coca Cola, Fanta, Sprite, Tymbark, woda mineralna gazowana – bez limitu
- soki owocowe i woda mineralna niegazowana z miętą i cytryną w dzbankach – bez limitu
- gorące napoje: kawa i herbata – bez limitu

Podczas produkcji naszych firmowych wyrobów wędliniarskich, piekarniczych i cukierniczych bazujemy na sprawdzonych produktach i tradycyjnych recepturach.

CENA PAKIETU: 230,00zł/osobę

RABATY:

- dzieci do lat 3 – bezpłatnie
- dzieci do lat 3 z miejscem siedzącym – 50,00 zł
- dzieci do lat 10 – 50 % zniżki – 115,00 zł
- obiad dla usługodawcy – 60,00 zł

Ostateczną liczbę osób podajemy 12 dni przed imprezą (podana liczba osób będzie już przekazana do rozliczenia imprezy).



Profesjonalną obsługą imprez okolicznościowych zajmujemy się już ponad 25 lat.



W pakiecie zapewniamy BEZPŁATNIE:

- przejażdżki bryczką konną podczas imprezy (w zależności od warunków atmosferycznych)
- zwiedzanie Zwierzyńca (od maja do października)
- pełną klimatyzację lokalu
- duże utwardzone parkingi
- dostęp do pięknego ogrodu z alejkami spacerowymi
- plac zabaw dla dzieci
- nielimitowany czas przyjęcia

DODATKOWO ZAPEWNIAMY :

- bieżniki na stół (w wielu kolorach)
- żywe kwiaty na stole
- pokój do karmienia (dopłata 50,00zł)

Nasz lokal zawdzięcza swój niepowtarzalny wygląd ciężkiej pracy i niepomahowanej wyobraźni właścicieli.

DODATKI DO MENU:

TORT *Smak oraz wygląd wizualny tortu do wyboru i ustaleń indywidualnych.*

MASCARPONE Z OWOCAMI

biskopt jasny i czekoladowy, krem mascarpone z wybranymi owocami

CZARNY LAS

ciasto czekoladowe, krem śmietankowy z wiśniami

KINDER BUENO

biskopt czekoladowy, krem o smaku orzecha laskowego z kawałkami Kinder Bueno, wybrane owoce

KAWOWY Z CZARNĄ PORZECZKĄ

biskopt jasny i czekoladowy, krem kawowy, krem mascarpone z czarna porzeczką, warstwa chrupiącej pralinki

AMBASADOR

biskopt jasny i czekoladowy, krem czekoladowy z chrupiącą czekoladą, krem waniliowy z brzoskwiniami i kolorową galaretką

BROWNIE

ciasto brownie, krem mocno czekoladowy, wybrane owoce

PRALINKOWY

biskopt jasny i czekoladowy, krem maślano-budyniowy waniliowy i czekoladowy, wybrane owoce, warstwa chrupiącej pralinki

RAFAELLO

biskopt jasny, krem rafaello, wybrane owoce

FERRERO

biskopt orzechowy i czekoladowy, krem ferrero, krem z białej czekolady, wybrane owoce

PISTACJOWO-WIŚNIOWY

biskopt migdałowy i czekoladowy, krem czekoladowy z wiśniami, krem pistacjowy

ORZECHOWO-CZEKOLADOWY Z POMARAŃCZĄ

biskopt czekoladowy i orzechowy, krem czekoladowy z pomarańczą i żelka pomarańczowa

Z BIAŁEJ CZEKOLADY Z CYTRYNOWĄ

biskopt jasny, krem z białej czekolady, żelka cytrynowa

MASCARPONE Z OWOCAMI Z CHRUPIĄCĄ PRALINĄ

biskopt jasny i czekoladowy, krem mascarpone z owocami, warstwa chrupiącej praliny

PISTACJOWO-MALINOWY

biskopt z pistacjami, krem pistacjowy z malinami, krem z białej czekolady, żelka malinowa

CZEKOLADA - MIĘTA

biskopt czekoladowy, krem czekoladowy z praliną miętową, krem miętowy z chrupką czekoladową

OREO

biskopt czekoladowy, krem z białej czekolady z oreo i borówką

SNICKERS

biskopt czekoladowy, krem o smaku snickers, karmel, orzeszki, czekolada

Owoce do wyboru: wiśnie, brzoskwinie, ananas, maliny, gruszki, morele oraz w sezonie truskawki, borówki



*Do każdego Klienta podchodzimy w sposób indywidualny,
a najdrobniejszy szczegół staramy się dopasować do Waszego gustu.*

SŁODKI BUFET

500 zł

- shoty (mix smaków) – 20 szt
- mini muffinki – 10 szt
- mini ptysie z masą kawową – 10 szt
- mini bezy z mascarpone i owocami – 10 szt
- cake popsy – 10 szt



Słodkie stoły, które królują na zachodnich imprezach, szybko zadomowiły się również w Polsce. Dzięki efektownym dekoracjom i przepysznym smakołykom stanowią ucztę dla oczu oraz podniebienia.

PROponujemy DODATKOWO dla Państwa Gości:

- | | |
|--|------------------------|
| • paczka z ciastem | 35 zł/szt. (ok.0,6 kg) |
| • paczka z kruchymi ciastkami (mix smaków) | 25 zł/szt.(ok.0,5kg) |
| • mini torcik | 50 zł/szt |
| • box z 2 personalizowanymi muffinkami | 25 zł/szt |
| • box z 4 personalizowanymi muffinkami | 50 zł/szt |
| • ciasteczka bezowe z toffie (ok.10 sztuk) w celofanowym woreczku z kokardką | 10 zł/szt |

UWAGA: ze względu na funkcjonowanie naszej cukierni zastrzegamy sobie wyłączność na wyroby cukiernicze; z związku z tym nie ma możliwości przywożenia ich z zewnątrz.



PROponujemy RÓWNIEŻ :

- | | |
|---|--------------------------------------|
| • kolorowe makaroniki - pakiet 48 szt.
(mix smaków: cytryna, słony karmel, malina, wanilia, czekolada, kawa, marakuja) | 250 zł |
| • mini croissanty z pistacją - pakiet 25 szt. | 250 zł |
| • pakiet pralinek - 30 szt.: <ul style="list-style-type: none">- czekoladka z nadzieniem mlecznym z chrupką- czekoladka z nadzieniem pistacjowo-porzeczkowym- trufla pistacjowa z malina- trufla brownie z nadzieniem owocowym | 180 zł
210 zł
180 zł
180 zł |
| • pralinki i truflle mix smaków - pakiet 60 szt. | 360 zł |

Z naszą pomocą, ten dzień, będzie isticie magiczny i wyjątkowy!



MENU SPECJALNE

Wszystkie nasze przyjęcia przygotowujemy z troską o potrzeby naszych gości. W związku z tym możemy, za dodatkową opłatą, przygotować menu nie zawierające mięsa i produktów pochodzenia zwierzęcego lub glutenu.

wycena indywidualna

koszt przygotowania dania jest uzależniony od danego wyboru i ilości jego porcji do przygotowania

DANIA GŁÓWNE DO WYBORU:

- krem warzywny z z grillowanym tofu
- krem z brokułów z groszkiem ptysiowym
- spaghetti z bezmięsnym sosem bolońskim
- łosoś pieczony podawany z sosem brokułowym oraz ryżem i surówką wiosenną
- szaszłyk warzywny (cukinia, pieczarka, papryka, cebula) z serkiem camembert podawany z kaszą jaglaną i miksem sałat
- placki ziemniaczane z sosem grzybowym
- pieczony pomidor z kaszą kuskus i warzywami
- smażony camembert podawany z sosem żurawinowym i miksem sałat
- makaron penne ze szpinakiem i serem feta

*Jesteśmy elastyczni i każdego dnia chcemy,
aby nasi klienci byli zadowoleni z jedzenia, które z pasją przygotowujemy.*

Ostoja Słowianka może zmienić powyższe menu oraz cennik ze względu na warunki rynkowe. Ostoja Słowianka zastrzega sobie prawo do wyłączności na wyroby piekarnicze, cukiernicze oraz wędliniarskie.

Warunkiem pełnej rezerwacji danego terminu na przyjęcie okolicznościowe w naszych lokalach jest wpłata zadatku w wysokości 300 zł.



667 840 125 / 783 474 318



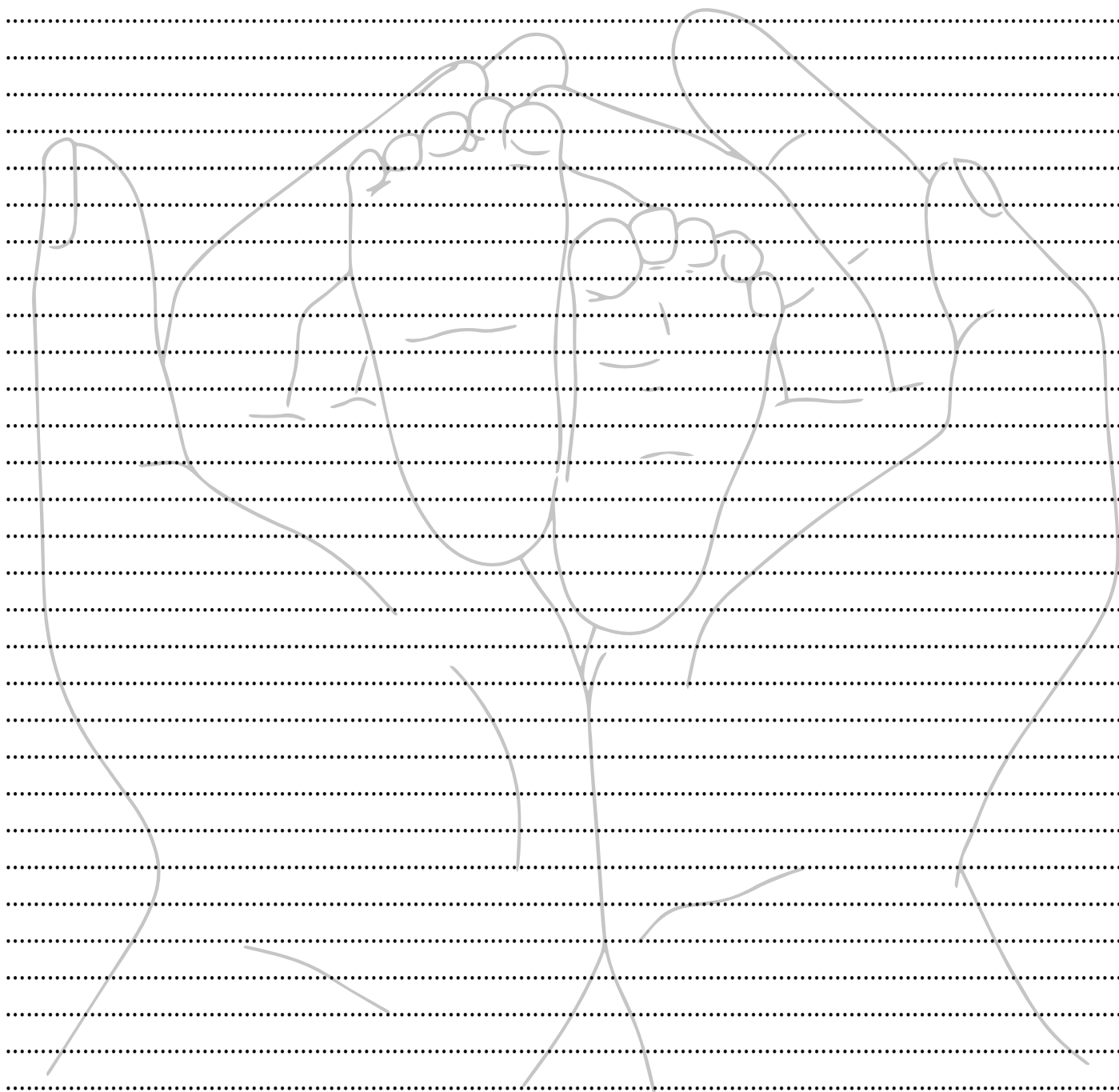
biuro@ostojaslowianka.pl



Brzyście 35 / k.Mielca
39-307 Gawluszowice

notatnik

Chciałbyś o coś dopytać? Coś wzbudziło Twoje wątpliwości?
Zapisz to i dopytaj nas o to na najbliższym spotkaniu.
Chętnie udzielimy odpowiedzi na Twoje pytania.



Zachęcamy do podzielenia się z nami swoimi sugestiami.
Każda informacja pozwoli nam lepiej przygotować się do organizacji tego wyjątkowego dnia.



667840125
783474318



@ostojaslowianka



biuro@ostojaslowianka.pl



Brzyście 35/k.Mielca
39-307 Gawłuszowice