



ZAJAZD



OKOWITA



Przyjęcia Weselne

Oferta 2015

Jeżeli marzą Państwo o wspaniałym przyjęciu weselnym, bankiecie, komunii, chrzcinach, w niepowtarzalnej atmosferze, oferujemy naszą pomoc w ich realizacji. Zadbamy o smaczne i elegancko podane potrawy, gustowne dekoracje kwiatowe, znakomitą oprawę, obsługę na najwyższym poziomie. Nasze potrawy przygotowujemy na miejscu z najlepszych produktów, żeby były smaczne, świeże i zdrowe. Jesteśmy profesjonalni i dyskretni, bo satysfakcja Naszego Klienta jest naszą pasją.

Do Państwa dyspozycji oddajemy klimatyzowaną salę mogącą pomieścić do 180 osób, a także pokoje gościnne wraz z apartamentem dla nowożeńców, który Młoda Para dostaje gratis w ramach organizacji przyjęcia.



Nasza oferta na 2015 rok

1. WESELE Z POPRAWINAMI 230 ZŁ/OSOBĘ (7 POSIŁKÓW GORĄCYCH, ZAKĄSKI, NAPOJE GORĄCE)

- NAPOJE ZIMNE BEZ OGRANICZEŃ (SOKI, NAPOJE GAZOWANE MIX, WODA MINERALNA)
- STÓŁ SŁODKI (7 RODZAJI CIAST, GALARETKI, CUKIERKI, BOMBONIERKI, DESERY W PUCHARACH TIRAMISSU I PANNA COTTA)
- STÓŁ OWOCOWY (RÓŻNE RODZAJE OWOCÓW, MUSY OWOCOWE)
- STÓŁ WIEJSKI - WYROBY WŁASNEJ PRODUKCJI, WĘDZONE W NATURALNYM DYMIE. CHLEBY WYPIEKANE W PIECU TRZONOWYM.

SZYNKA PO STAROPOLSKU Z NOGĄ (PIECZONA LUB WĘDZONA), KORONA ZE SCHABU, WĘDLINY, PODROBY,

KIEŁBASY PODSUSZANE, KINDZIUK I WIELE INNYCH.

POLECAMY RÓWNIEŻ STÓŁ Z RYBAMI ORAZ DZICZYZNĘ. WSZYSTKO TO PRYZYRZĄDZI DLA PAŃSTWA NASZ SZEF KUCHNI.

- DESKA SERÓW
- ZAKĄSKI
- TORT WESELNY - GRATIS
- PROSIE PIECZONE FASZEROWANE 800 ZŁ LUB Z ROŻNĄ 700 ZŁ (PRZY ZAMÓWIENIU POWYŻEJ 120 OSÓB PROSIĄK GRATIS)
- GRILL OGRODOWY W POPRAWINY W RAMACH USTALONEGO MENU LUB DODATKOWO 15 ZŁ/ OSOBĘ
- ROLL - BAR PIWO TYSKIE, LECH LUB ŻYWIEC 30 - 50 L 500 ZŁ
- DZIECI DO LAT 12 - 50 % CENY
- ORKIESTRA KONSUMPCJA - 80 % CENY
- REZERWACJA TERMINU (ZADATEK NA WESELE) - 1000 ZŁ
- NIE POBIERAMY KORKOWEGO
- POKOJE 2 I 5 OSOBOWE DLA GOŚCI ZE ŚNIADANIEM 100 I 250 ZŁ ZA POKÓJ.
- POKÓJ DLA PAŃSTWA MŁODYCH - GRATIS
- DEKORACJE, KWIATY, WYSTRÓJ W GENIE



Przykładowe Menu

Wesele

OBIAD

Rosół z domowym makaronem
Półmisek mięs (schab faszerowany, indyk w pomarańczy, filet z kurczaka)
Ziemniaki, surówki, warzywa na parze

DESER

Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną lub Panna cotta

DANIE II

Zupa gulaszowa

DANIE III

Szaszłyk wieprzowy z cebulą i boczkiem
Żeberka pieczone w sosie BQ
Skrzydółka faszerowane mięsem i pieczarkami
Ryż, zestaw surówek
Tort

DANIE IV

Roladki drobiowe z suszonymi pomidorami
lub filet z ryby
Ziemniaki opiekane, bukiet sezonowych surówek

DANIE V

Barszczyk czerwony
Pierogi z grzybami
Paszteciki
Cepeliny na kapuście zasmażanej

POPRAWINY TRADYCYJNE

Żurek z jajkiem i białą kiełbasą

Danie II

Zrazy wołowe
Pieczeń z karku w sosie borowikowym,
kluski śląskie, kapusta zasmażana

Przykładowe Menu na imprezy okolicznościowe

PRZYSTAWKA

Przegrzebki w beszamelu zapiekane w muszlach

OBIAD

Zupa brokułowa
Roladki drobiowe z suszonymi pomidorami,
surówki, muffiny z ziemniaków

DESER

Gruszka w czerwonym winie

DANIE I

Łosoś w sosie kaparowym, warzywa na parze

DANIE II

Pierś z kaczki w miodzie z rozmarynem,
kluski francuskie, szparagi

DANIE III

Zupa wietnamska na żeberkach

W swojej ofercie mamy również dania
wegetariańskie
oraz bezglutenowe.



Zajazd Okowita mieści się na obrzeżach miasta przez co jest bardzo atrakcyjnym miejscem wszelkich uroczystości z dala od miejskiego gwaru. **Posiadamy duży plac parkingowy bezpośrednio usytuowany przy obiekcie. Dysponujemy placem zabaw dla dzieci, altaną kamienną z grilem .** Nasi goście wypoczną na urokliwym tarasie, pełnym kwiatów, oraz w ciszy sielskiego ogrodu. Zajmujemy się kompleksową organizacją zarówno tradycyjnych jak i bardziej ekskluzywnych przyjęć oraz różnego rodzaju imprez okolicznościowych. Eleganckie, przestronne, gustowne wnętrze, profesjonalna obsługa oraz wysmienite menu jest gwarancją udanej imprezy.

Zajazd Okowita

Zaborów 1, ul.Łódzka 3
97-200 Tomaszów Maz.

tel. 44 734-61-77

kom. 601 096 424
609 449 764

e-mail: biuro@zajazdokowita.pl