

# OFERTA UROCZYSTEGO OBLADU



Każda uroczystość, którą organizujesz, to niepowtarzalna historia – i dla nas to zaszczyt być jej częścią.  
Bez względu na to, czy planujesz kameralne przyjęcie, czy większą uroczystość, tworzymy przestrzeń, w której wspomnienia nabierają szczególnego blasku.  
Nasze starannie opracowane menu jest esencją smaku i elegancji, a zespół doświadczonych profesjonalistów zadba o każdy szczegół – od dekoracji, przez perfekcyjną organizację, aż po wyjątkową atmosferę, która uczyni ten dzień niezapomnianym.  
Z nami celebrowanie zyskuje nowy wymiar – pełen smaku, stylu i dbałości o najmniejsze detale.  
Zapraszamy do wspólnego tworzenia pięknych wspomnień.

Skontaktuj się z nami, aby omówić swoją wizję i pozwól nam zamienić ją w rzeczywistość: [sales1@goldentulipgdanskresidence.com](mailto:sales1@goldentulipgdanskresidence.com) | tel.: +48 724 016 110

GOLDEN TULIP 

GDAŃSK RESIDENCE



## SALA PATIO

### MENU I

#### ZUPA serwowana

240g

rosół wołowo-drobiowy z kluseczkami

#### DANIA GŁÓWNE w półmiskach

150g

polędwiczka wieprzowa w sosie z grzybów leśnych  
dorsz w emulsji koperkowej

#### DODATKI CIEPŁE w półmiskach

150g/ surówka 100g

kuskus perłowy z kalafiorem i natką pietruszki  
purée ziemniaczane z chrzanem  
fasolka szparagowa z oliwą pietruszkową  
surówka z białej kapusty i kiełkami słonecznika

#### DESER serwowany

180g

ciasto czekoladowo-wiśniowe z pianką malinową

cena: 245 PLN/osoba

### MENU II

#### ZUPA serwowana

240g

krem z białych warzyw z oliwą truflową i czarnuszką

#### DANIA GŁÓWNE w półmiskach

150g

filet z indyka zapiekany z mozzarellą  
sandacz w sosie ogórkowym

#### DODATKI CIEPŁE w półmiskach

150g/ surówka 100g

purée z pietruszki aromatyzowane palonym masłem  
młode ziemniaki z koperkiem  
zasmażana kapusta czerwona z żurawiną, rodzynkami,  
octem balsamicznym i miodem  
surówka z marchewki z olejem sezamowym

#### DESER serwowany

180g

ciasto lawendowe z gruszką

cena: 245 PLN/osoba



## SALA 1

### MENU III

**PRZYSTAWKA serwowana**  
150g

szparagi zawijane szynką parmeńska,  
zapiekane z mozzarellą i podane z sosem holenderskim

**ZUPA serwowana**  
240g  
kapuśniak z młodej kapusty

**DANIA GŁÓWNE w półmiskach**  
150g  
noga z kaczki pieczona w sosie żurawinowym  
łosoś marynowany w sosie sojowym na warzywnym julienne

**DODATKI w półmiskach**  
150g/ surówka, sałatka 100g  
risotto z kalafiora z szalotką i natką pietruszki  
ziemniaki au gratin  
warzywa ogrodowe marynowane w ziołach w occie winnym  
surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem  
mieszanka sałat z fetą i arbuzem

**DESER serwowany**  
180g  
sorbet cytrynowy z winem musującym i truskawkami

**cena: 295 PLN/osoba**

### MENU IV

**PRZYSTAWKA serwowana**  
150g  
salsa z ananasa z krewetkami

**ZUPA serwowana**  
240g  
dwukolorowy krem ze szparagów z siankiem z pora

**DANIA GŁÓWNE w półmiskach**  
150g  
policzki wołowe w sosie z czerwonego wina  
stek z halibuta z sosem musztardowym  
z dodatkiem młodego szpinaku

**DODATKI w półmiskach**  
150g/ surówka, sałatka 100g  
zapiekane talarki z chrupiącym boczkiem, szalotką i koperkiem  
marchewka z pasternakiem  
kasza gryczana z warzywami i jarmużem  
surówka z białej kapusty z koprem włoskim  
mieszanka sałat z pomidorami, czerwoną cebulą,  
słonecznikiem i krem balsamicznym

**DESER serwowany**  
180g  
ciastko z kremem, orzechami, czekoladą i musem mango

**cena: 295 PLN/osoba**



SALA 2

## KIDS MENU I



### ZUPA

240g

rosół z domowymi kluseczkami

### DANIE GŁÓWNE

250g

panierowane polędwiczki z kurczaka,  
frytki i surówka z marchewki

### DESER

160g

lody z owocami sezonowymi i bitą śmietaną

cena: 105 PLN/osoba

## KIDS MENU II

### ZUPA

240g

pomidorowa z makaronem

### DANIE GŁÓWNE

300g

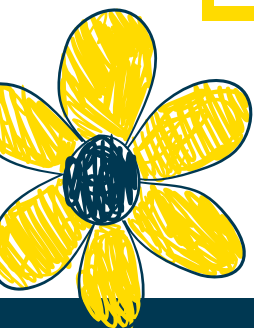
mini burger z kurczakiem, pomidorem, ogórkiem,  
sałatą, majonezem i prażoną cebulką, frytki

### DESER

160g

gofr z polewą truskawkową, bitą śmietaną i MM's

cena: 105 PLN/osoba



# NAPOJE W OPEN BAR

dostępne przez cały czas trwania przyjęcia

## OPCJA 1

kawa z ekspresu, wybór herbat, soki (pomarańczowy, jabłkowy)

cena: 25 PLN/osoba dorosła; 12,50 PLN/dziecko

## OPCJA 2

lemoniada cytrynowa

cena: 14 PLN/osoba dorosła; 9 PLN/dziecko

## OPCJA 3

Coca Cola, Fanta, Sprite (w szkle 0,25l)

cena: 29 PLN/osoba dorosła; 14,50 PLN/dziecko



## INFORMACJE ORGANIZACYJNE

- czas trwania obiadu ok. 3h
- kids menu jest przeznaczone dla dzieci do 12 r.ż.
- rozpoczęcie przyjęcia możliwe najwcześniej od godz. 13:00
- wymagana zaliczka na poczet rezerwacji sali w kwocie 800 PLN
- płatność 100% zamówionych świadczeń na 2 tygodnie przed planowaną datą przyjęcia
- dekoracja po stronie obiektu: białe obrusy, nakrycie stołów, białe serwetki; wszelkie pozostałe dekoracje sali jak kwiaty, balony, dekoracje stołu - są po stronie organizatora przyjęcia (Goście nogą dostarczyć dekoracje dzień wcześniej)
- obiekt zezwala na wniesienie własnego tortu na przyjęcie, po dostarczeniu podpisanego oświadczenia
- parking na terenie obiektu w dniu przyjęcia na terenie obiektu jest bezpłatny dla organizatora i Jego Gości

## RODZAJ USTAWIENIA I LIMITY ILOŚCI OSÓB W SALACH:

PATIO część sali, nie na wyłączność	SALA 1 sala z oknem, na wyłączność	SALA 2 sala bez okna, na wyłączność
do 26 osób wspólny stół	do 18 osób wspólny stół	do 18 osób wspólny stół
od 27 do 40 osób stół ustawiony w kształcie litery U	od 19 do 30 osób ustawienie w kształcie litery U lub L	od 19 do 25 osób ustawienie w kształcie litery U lub L