

Przyjęcia komunijne 2023

PAKIET PREMIUM 185 ZŁ

- zupa do wyboru,
- danie główne do wyboru,
- deser do wyboru,
- 8 przekąsek zimnych (łącznie 350 g / osobę dorosłą)
- ciasta i owoce na wspólnym bufecie,
- soki w dzbankach bez limitu,
- kawa, herbata na wspólnym bufecie bez limitu,
- woda niegazowana bez limitu,
- napoje gazowane bez limitu.

PAKIET VIP 235 ZŁ

- zupa do wyboru także z menu VIP,
- danie główne do wyboru także z menu VIP,
- deser do wyboru także z menu VIP,
- 10 przekąsek zimnych (łącznie 450 g / osobę dorosłą)
- przekąska gorąca,
- ciasta i owoce na wspólnym bufecie,
- tort śmietanowo-owocowy,
- świeża lemoniada firmowa,
- soki w dzbankach bez limitu,
- kawa, herbata na wspólnym bufecie bez limitu,
- woda niegazowana bez limitu,
- napoje gazowane bez limitu,
- menu VIP bez dopłat.

W KAŻDYM PAKIECIE ZAWARTE SĄ:

- oddzielny dla każdej Rodziny i pięknie udekorowany stół,
- żywe kwiaty i okolicznościowe ozdoby na stole,
- atrakcje dla dzieci (między innymi: plac zabaw, trampolina i dmuchaniec przy sprzyjającej pogodzie, piłkarzyki, kącki zabaw w restauracji),
- dania specjalne: zarówno dla Dzieci, jak i dla osób na dietach bez dopłat,
- nasze bezcenne doświadczenie branżowe i szczere porady oraz opieka,
- sprawna, pomocna i życzliwa obsługa kelnerska,
- bezpłatne miejsca parkingowe dla Gości bezpośrednio przy Restauracji.



CENY I ROZLICZENIE

- podano ceny w złotych za osobę - dotyczą one osób powyżej 10. roku życia, przy założeniu minimum 16 uczestników przyjęcia,
- dzieci do lat 3 - zupa gratis!!!,
- dzieci w wieku 3-10 lat - zniżka 50%!!!,
- oferujemy rabaty dla dużych rodzin (Rodzina Trzy Plus, Karta Dużej Rodziny),
- potwierdzeniem rezerwacji jest zadatek w kwocie 1 000 złotych,
- przyjmujemy płatności: gotówką, kartą, przelewem,
- wystawiamy paragony lub faktury VAT.

DODATKOWE OPCJE

- dodatkowa przekąska gorąca zgodnie z cennikiem z menu,
- lemoniada „Orzeźwienie w Oranżerii” ze świeżych owoców - 25 złotych / 1,5 litra,
- tort okolicznościowy zamawiany indywidualnie wg cennika z oferty,
- możliwość dostarczenia własnego tortu w PAKIECIE PREMIUM: 50 złotych (jednorazowa, stała opłata) - przyjmujemy wyłącznie torty z dowodem zakupu,
- alkohol wg cennika ze specjalnej oferty imprezowej lub z karty alkoholi,
- możliwość wniesienia własnego alkoholu - 50 złotych od każdego rodzaju alkoholu (opłata nie jest pobierana przy PAKIECIE VIP).

KONTAKT

- OLGA 667 900 233, KUBA 504 858 806, RESTAURACJA +81 44 14 595
- Restauracja Oranżeria, Lublin, ulica Ciepłownicza 3A (w godzinach pracy restauracji) - przed spotkaniem na żywo prosimy o wcześniejszy kontakt telefoniczny lub mailowy,
- info@restauracja-oranzeria.pl.

Informacja o dostępnych pakietach wg stanu na dzień 2022 07 01 (wersja 2022/01). Ceny zawierają podatek VAT.

RESTAURACJA ORANŻERIA

LUBLIN, UL. CIEPŁOWNICZA 3A
INFO@RESTAURACJA-ORANZERIA.PL

TEL: 81 44 14 595
WWW.ORANZERIA-RESTAURACJA.PL



PRZYKŁADOWE MENU

pokazuje typ i standard naszej kuchni

ostateczną propozycję menu przedstawiamy nie później niż 30 dni przed przyjęciem i może się ona różnić od poniższej

ZUPY

- Z1 Tradycyjny, domowy rosół wołowy z makaronem.
- Z2 Krem z zielonego groszku z mini grzankami pszennymi.
- Z3 Orientalne consome z pulpecikami wieprzowymi i warzywami [+5 zł/os.]*.
- Z4 Delikatna zupa kremowa z kawałkami kurczaka, mini marchewkami, ziemniakami i bobem [+5 zł/os.]*.

DANIA GŁÓWNE

- DG1 SCHAB DUSZONY w sosie myśliwskim z młodymi ziemniakami z koperkiem i sałatką wiosenną.
- DG2 ROLADKA Z KURCZAKA z suszonymi pomidorami i bazylią z puree ziemniaczanym i surówką z młodej kapusty z koprem.
- DG3 POLĘDWICZKA WIEPRZOWA sous vide w sosie szatwiowym z kluskami śląskimi i szparagami duszonymi na maśle [+10 zł/os.]*.
- DG4 POLICZKI WIEPRZOWE duszone w bulionie wołowym na kuskusie perłowym z sałatką z młodych, piklowanych buraczków [+10 zł/os.]*.

DESERY

- D1 Puchar lodowo-owocowy z bitą śmietaną.
- D2 Panna cotta waniliowa z sosem owocowym i mini bezą.
- D3 Mus ze świeżych truskawek z nutą dzikiej róży z gałką lodów śmietankowych [+5 zł/os.]*.
- D4 Tarta cytrynowa w towarzystwie sorbetu malinowego [+5 zł/os.]*.

RESTAURACJA ORANŻERIA

LUBLIN, UL. CIEPŁOWNICZA 3A
INFO@RESTAURACJA-ORANZERIA.PL

TEL: 81 44 14 595
WWW.ORANZERIA-RESTAURACJA.PL



PRZEKĄSKI GORĄCE

GP1 Tradycyjny barszczy czerwony z pasztecikiem. [+15 zł/ os.]*.

GP2 Forszmak lubelski. [+15 zł/ os.]*.

GP3 Smażone kulki rybne z pieczonymi ćwiartkami ziemniaka z sosem jogurtowo-cytrynowym i kolorowymi sałatami ze świeżym winegretem [+20 zł/ os.]*.

GP4 Udziec z kurczaka faszerowany pieczarkami z sosem tymiankowym, podawany ze szpinakowymi kopytkami [+25 zł/ os.]*.

** W nawiasach podano kwoty brutto, które oznaczają dopłaty i dotyczą wyłącznie Klientów pakietu PREMIUM. W pakiecie VIP wybór pozycji zaznaczonych na szaro nie wiąże się z dopłatą.*

PRZEKĄSKI ZIMNE

- półmisek mięs pieczonych (szynka w miodzie, karczek, schab ze śliwką, pasztet tradycyjny);
- mini tortille z kurczakiem i warzywami;
- tradycyjna ryba po grecku;
- śledź w zalewie cytrynowej z marynowaną czerwoną cebulką;
- jajka z musem pieczarkowym/szpinakowym;
- tarta z pomidorem, mozzarellą i bazylią;
- sałatka grecka z pomarańczowym winegretem;
- sałatka gyros warstwowa.

DODATKOWE PRZEKĄSKI ZIMNE W PAKIECIE VIP (do wyboru 2 rodzaje)

- różyczki z wędzonego łososia z serkiem koperkowym i czarnuszką;
- sałatka a la sushi z wędzonym łososiem wasabi, imbirem marynowanym i zielonym ogórkiem;
- rolada z indyka z suszoną morelą i figą;
- półmisek przekąsek śródziemnomorskich (oliwki faszerowane, papryczki faszerowane, grillowane chlebki pita z humusem, dip baba ghanoush, falafel na krakersach);
- sajgonki (spring rolls) Szefa Kuchni;
- sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem, suszonymi pomidorami, parmezanem i grzankami.

RESTAURACJA ORANŻERIA

LUBLIN, UL. CIEPŁOWNICZA 3A
INFO@RESTAURACJA-ORANZERIA.PL

TEL: 81 44 14 595
WWW.ORANZERIA-RESTAURACJA.PL