

RESTAURACJA POMARAŃCZOWA PLAŻA

Pierwsza Komunia *2027*

Przyjęcie komunijne w restauracji
nad samym morzem w Sopocie

SOPOT, UL. EMILII PLATER 19

POMARANCZOWAPLAZA.PL

Szanowni Państwo

Serdecznie dziękujemy za zainteresowanie ofertą Restauracji Pomarańczowa Plaża. Nasza restauracja mieści się w Sopocie przy ulicy Emilii Plater 19, tuż nad samym morzem.

Powierzchnia Restauracji wynosi 280 m² i obejmuje kącik zabaw dla dzieci. Do Restauracji przylega ogród z placem zabaw oraz park sosnowy, co stanowi idealne miejsce na przyjęcie komunijne.

Dzierżawimy wydzieloną część plaży, o długości 100 m wzdłuż linii brzegowej. Latem na plaży działają bary, w których serwujemy drinki, piwo z beczki, ryby oraz słodkości.

Nasze potrawy przygotowujemy z użyciem świeżych, wysokiej jakości składników pochodzących od sprawdzonych dostawców. Wracamy do tradycyjnych receptur kaszubskich, pomorskich i dawnej kuchni sopockiej, unikając konserwantów oraz ulepszaczy. Każde danie jest efektem naszego zaangażowania i pracy.

NASZA MISJA

*Serwowanie zdrowego i
prawdziwego jedzenia.*



Menu I

265 zł / osoba

PRZYSTAWKA

Pieczona pierś z indyka na sałatce z chutneyem pomarańczowym.

DLA DZIECI: Mini tortilla z chrupiącym filetem z kurczaka, podawana z ketchupem.

ZUPA

Tradycyjny rosół wołowo-drobiowy z domowym makaronem i młodymi warzywami.

DANIA GŁÓWNE

serwowane na półmiskach

Polędwiczki wieprzowe owinięte wędzonym boczkiem, podane z sosem winno-maślanym z tymiankiem.

Filet z sandacza w kremowym sosie porowo-krewetkowym.

DODATKI

Młode ziemniaki z koperkiem, frytki, kompozycja świeżych surówek sezonowych.

DESER

Sernik baskijski z sosem ze słonego karmelu.

NAPOJE

W cenie: woda z miętą i cytryną. Pozostałe napoje rozliczane według rzeczywistego zużycia.



Menu II

285 zł / osoba

PRZYSTAWKA

Roladka z polędwiczki wieprzowej nadziewana pieczarkami, podawana z sosem tatarskim i mini bułeczką.

DLA DZIECI: Mini tortilla z chrupiącym filetem z kurczaka, podawana z ketchupem.

ZUPA

Krem z białych warzyw z prażonymi płatkami migdałów.

DANIA GŁÓWNE

serwowane na półmiskach

Pieczony filec z łososia z sosem ziołowym i zielonymi szparagami.

Pierś z kurczaka Supreme z chrupiącą skórą i delikatnym sosem pomarańczowym.

DODATKI

Młode ziemniaki z koperkiem, frytki, kompozycja świeżych surówek sezonowych.

DESER

Domowa szarlotka z wiśniami i maślaną kruszonką.

NAPOJE

W cenie: woda z miętą i cytryną. Pozostałe napoje rozliczane według rzeczywistego zużycia.



Menu III

335 zł / osoba

PRZYSTAWKA

Roladka z indyka z orzechami laskowymi, owinięta szynką wiejską, podawana z sosem tatarskim.

DLA DZIECI: Mini tortilla z chrupiącym filetem z kurczaka, podawana z ketchupem.

ZUPA

Krem z borowików z ziołowymi kluseczkami.

DANIA GŁÓWNE

serwowane na półmiskach

Polędwica z dorsza z salsą verde i pomidorami concassé.

Grillowana polędwiczka wieprzowa w ziołach z klasycznym sosem pieprzowym.

DODATKI

Młode ziemniaki z koperkiem, frytki, kompozycja świeżych surówek sezonowych.

DESER

Lody waniliowe z sosem malinowym i bitą śmietaną.

NAPOJE

W cenie: woda z miętą i cytryną. Pozostałe napoje rozliczane według rzeczywistego zużycia.

ZIMNY BUFET

Tatar z łososia na rukoli z dressingiem miodowym.

Grzanka z marynowaną krewetką i guacamole.

Galantyna drobiowa z wątróbką.

Tarta z porem i chrupiącym bekonem.

Pieczona karkówka z czosnkiem i majerankiem z sosem musztardowym.

Polędwiczka wieprzowa faszerowana wędzonymi śliwkami, owinięta boczkiem.

Salatka z pomidorkami cherry, mixem sałat i mini mozzarellą z dressingiem vinaigrette.

Wybór pieczywa, mini bułeczek oraz masła.

Menu dla dzieci

DO 12 ROKU ŻYCIA

85 zł / osoba

PRZYSTAWKA

Mini tortilla z chrupiącym filetem z kurczaka, podawana z ketchupem.

ZUPA

Krem z pomidorów z oliwą bazyliową.

DANIE GŁÓWNE

Panierowany filec z kurczaka z chrupiącymi frytkami.

DESER

Lody waniliowe z bitą śmietaną i świeżymi owocami.

Tort komunijny

WŁASNY TORT

Opłata serwisowa: 10 zł / osoba.

TORTY Z NASZEJ CUKIERNI

Śmietankowy z musem malinowym 24 zł / os.

Stracciatella z belgijską czekoladą 24 zł / os.

Czekoladowy z wiśniami 24 zł / os.

Istnieje możliwość przygotowania tortu według indywidualnej propozycji Gości.

Warunki i kontakt

ZADATEK

W celu dokonania rezerwacji należy wpłacić zadek w wysokości 1000 zł i podpisać umowę z ustalonym menu i ilością gości. Zadek jest bezzwrotny.

LICZBA GOŚCI

Wszelkie zmiany do ilości gości można zgłaszać na 14 dni przed dniem przyjęcia.

OPŁATA SERWISOWA

Do całkowitego rachunku doliczana jest 10% opłata serwisowa od wartości zamówienia.

DLA DZIECKA

Krzesełko dziecka pierwszokomunijnego ubieramy na białe.

WPŁATY

Osobiście w restauracji lub przelewem:
Gambit Sp. z o.o., ul. Emilii Plater 19, 81-777 Sopot
BNP Paribas · PL63 1750 0012 0000 0000 3997 9168
BIC/SWIFT RCBWPPPLPW

ZAPRASZAMY

Restauracja Pomarańczowa Plaża

ul. Emilii Plater 19

81-777 Sopot

pomaranczowaplaza.pl

restauracja@pomaranczowaplaza.pl

Restauracja: +48 797 586 417

Hotel: +48 515 263 115