

Przyjęcie Okolicznościowe 2020/2021

Proponujemy Państwu trzy warianty:

I. Menu zawierające obiad – 120 zł na osobę

II. Menu zawierające obiad plus jeden posiłek ciepły – 140 zł na osobę

III. Menu zawierające obiad plus dwa posiłki ciepłe – 160 zł na osobę

*Każdy wariant obejmuje przekąskę zimną, sałatki, napoje oraz serwis kawowy.
Dodatkowo od restauracji proponujemy owoce sezonowe oraz ciasta z zaprzyjaźnionej
cukierni. Dzieci do lat 3 GRATIS. Od 4 lat do 12 lat 50% ceny osoby dorosłej.*

**POWYŻSZE CENY MOGĄ ULEC ZMIANIE O 10% SPÓWODOWANE WZROSTEM CEN PRODUKTÓW
WIDNIEJĄCYCH W NASZEJ OFERCIE.**

(Na rok 2022, zleceniodawca zostanie poinformowany do końca roku 2021 roku.)

REZERWACJA TERMINU

Wpłata zadatku w wysokości 2000, zł jest 100% potwierdzeniem rezerwacji terminu. Wstępna rezerwacja możemy zatrzymać Państwu termin na okres dwóch tygodni. W przypadku rezygnacji z zarezerwowanego terminu WPŁACONY ZADATEK w wysokości 2.000,-zł NIE PODLEGA ZWRÓTOWI.

DWA TYGODNIE PRZED PRZYJĘCIEM

- Należy wpłacić 50% ogólnej kwoty. Resztę należności wpłacają Państwo po przyjęciu.

DANIA ZA KOLEJĄ SERWOWANE:

Ilość ciepłych dań wydanych jest zależne od oferty wybranej.

- Zupy*
- Następnie drugie danie*
- A zaraz potem deser*
- O ustalonej godzinie kolejne II danie*
- Kolejne III danie główne serwowane zgodnie z ustaloną godziną*
- Na specjalne życzenie serujemy również IV posiłek*

(Jeżeli na przyjęciu jest również tort, jest serwowany zaraz po obiedzie, a deser po drugim ciepłym posiłku.)



CO ZAPEWNIAMY W CENIE

- Nakrycie stołów (obrussy, serwetki, świeczniki ze świecami, stożki)
 - Obsługę kelnerską oraz serwis talerzowy
 - Przestronny parking monitorowany całą dobę
 - Dostęp do ogrodu z placem zabaw dla dzieci
 - Szatnię (szatniarz za dopłatą)
 - Nadzór osoby odpowiedzialnej za prawidłowy przebieg scenariusza przyjęcia (scenariusz omawiamy indywidualnie)
 - W zależności od wyboru, jeden, dwa lub trzy ciepłe posiłki.
 - Nieograniczona ilość napoi koncernu coca-cola, soków owocowych oraz wody mineralnej.
 - Zimne zakąski, ciasta, owoce
- Przyjęcie może trwać na czas otwarcia karczmy. Każda następna rozpoczęta godzina to koszt 500,-zł / godzinę doliczany do kalkulacji całkowitej.

PRZYJEMNOŚCI ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ:

- Słodki Stół
- Piwo beczkowe 30L lub 50 L
- Stół góralski podstawowy lub rozszerzony
 - Kawa z ekspresu
- Alkoholowy barek lub alkohol w stoły
 - Ciasteczką spersonalizowane
- Tort kreatywny – wszystkie kształty, kolory i smaki (koszt do ustalenia)
- Pokoje gościnne w specjalnej cenie ustalonej indywidualnie w recepcji
- V posiłek w pierwszy dzień wybierany z dań na III lub IV posiłek ciepły z menu – koszt 15 zł na osobę
- IV posiłek na drugi dzień wybierany z dań na III lub IV posiłek ciepły z menu – koszt 15 zł na osobę
 - Bukietiki białych kwiatów na stołach
 - Paczkę z ciastem dla gości

Menu

ZAKĄSKI ZIMNE

1. Półmiski wędlin
2. Półmiski serów regionalnych (oscypek, korboc)
3. Kawałki kurczaka w złocistej panierce
4. Galaretki (drobiowe i wieprzowe)
5. Zakąska Szefa Kuchni
6. Sosy (do wyboru jeden):
 - Tatarski
 - Salsa (pomidorowo – pikantny)
 - Ziołowy
 - Tzaziki

SAŁATKI

(do wyboru są dwie sałatki)

1. Grecka (sałata, pomidor, ogórek świeży, papryka świeża, oliwki, bundz, sos vinegrette)
2. Wegetariańska (brokuł, pomidor, jajko gotowane, kukurydza, ser, sos majonezowo-jogurtowy, przyprawy)
3. Góralska (sałata, pomidor, ogórek świeży, boczek, oscypek tarty, jajko, sos vinegrette)
4. Jarzynowa (marchew, seler, ziemniaki, jabłko, ogórek kiszony, groszek konserwowy, jajko, majonez, musztarda, przyprawy)
5. Sałatka „Babuni” (kapusta pekińska, ser żółty, szynka, jajko, marynowana cebulka, majonez)
6. Caprese z bundzem (pomidor, bundz, oliwa z oliwek z bazylią, czosnkiem i przyprawami)
7. Z pieczarkami (pieczarki blanszowane, szynka, ser żółty, por, jajko, majonez, przyprawy)
8. Z kurczakiem (kurczak, seler konserwowy, brzoskwinia, por, jajko, majonez, przyprawy)
9. Śledzie w oleju lub śmietanie

ZUPA

Spośród wymienionych zup mogą Państwo wybrać tę jedną najbardziej preferowaną, która zadowoli zarówno Państwa jak i gości.

1. Rosół z makaronem
2. Grzybowa z makaronem fazankowym (dopłata 3 zł na osobę)
3. Włoska zupa minestrone
4. Krem z buraką z kozim serem i pestkami z dyni (dopłata 5 zł na osobę)
5. Bryndzowa z groszkiem ptysiowym (dopłata 3 zł na osobę)
6. Krem z dyni z miodem, morelą i orzechami włoskimi
7. Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
8. Krem pomidorowy z groszkiem ptysiowym i łyżką śmietany
9. Zupa cebulowa z boczkiem, grzankami i parmezanem
10. Kwaśnica z żeberkiem i ziemniakami



I. PROPONOWANE DANIA NA OBIAD:

MIEŚA SMAŻONE, PANIEROWANE, ZAWIJANE:

Z DROBIU:

1. Kotlet de volaille (masło, ser)
2. Filet drobiowy panierowany

Z WIEPRZOWINY:

1. Kotlet „Tatrzański Bór” (pieczarki, boczek, papryka, ser żółty)
2. Kotlet bacowski zawijany, panierowany (boczek, ogórek kiszony, oscypek)
3. Kotlet a’la Cordon Blue (ser, szynka, pietruszka, masło)
4. Kotlet schabowy

ROLADY I MIEŚA PIECZONE

Z DROBIU:

1. Piers z kurczaka z farszem grzybowym
2. Piers z kurczaka z farszem szpinakowym
3. Rolada z indyka
4. Indyk pieczony w musztardzie Dijon i tymianku

SOSY:

1. Serowy
2. Śmietanowy
3. Ziołowy
4. Grzybowy

Z WIEPRZOWINY:

1. Schab pieczony
2. Schab pieczony ze śliwką lub morelą
3. Rolada z karczku
4. Polędwiczka wieprzowa w delikatnym sosie czosnkowym

SOSY:

1. Własny
2. Tymiankowy
3. Jałowcowy

GRILL

Z DROBIU:

1. Filet z kurczaka grillowany z sosem żurawinowo-winnym
2. Filet z kurczaka z sosem śmietanowo - grzybowym
3. Filet z kurczaka z pieczarkami, pomidorami i cebulą, zapiekane serem

Z WIEPRZOWINY

1. Fileciki schabowe przyprawione szafwią i zawijane w boczek

Z tych kilku propozycji bardzo prosimy o wybór dwóch, które Państwu najbardziej odpowiadają i spełniają oczekiwania smakowe.

DODATKI:

1. Ziemniaki gotowane
2. Ziemniaki puree
3. Ziemniaki opiekane
4. Frytki
5. Ryż
6. Kluski śląskie
7. Kopytka

Spośród wyżej wymienionych dodatków mogą Państwo wybrać ten jeden najbardziej preferowany

SURÓWKI:

1. Z marchwi z jabłkiem lub marchwi z chrzanem
2. Z selera
3. Z białej kapusty
4. Z czerwonej kapusty
5. Z kapusty pekińskiej
6. Z ogórka kiszzonego z cebulką
7. Z pomidora z cebulką
8. Mizeria
9. Wiosenna (sałata lodowa, pomidor, ogórek zielony, oliwa z przyprawami)
10. Z kapusty kiszonej
11. Buraczki „ćwikła”
12. Buraczki zasmażane
13. Bukiet warzyw gotowanych

Do zestawu obiadowego można wybrać trzy surówki.

DESER:

1. Lody z owocami i bitą śmietaną
 2. Szarlotka na ciepło z lodami
 3. Panna Cotta z sosem truskawkowym
 4. Suflet czekoladowy z gałką lodów waniliowych i sosem malinowym
 5. Ciastko bankietowe owocowe (truskawkowe, czekoladowe, brzoskwiniowe, jagodowe, malinowe, jabłkowe)
- Spośród wyżej wymienionych deserów mogą Państwo wybrać ten jeden najbardziej preferowany.

II. PROPONOWANE DANIA NA DRUGI CIEPŁY POSIŁEK

Spośród wymienionych dań mogą Państwo wybrać to jedno najbardziej preferowane.

1. Szyngą wieprzowa w sosie tymiankowym podana z kluskami śląskimi oraz buraczkami na ciepło
2. Sandacz w sosie kurkowym podany z ryżem oraz warzywami gotowanymi *
3. Filet z kurczaka w panierce Panko podany z frytkami oraz surówką z marchewki
4. Filet z pstrąga podany z ziemniakami opiekany oraz sałatką szopską *
5. Brizol wieprzowy podany z ziemniakami opiekany oraz surówką z kiszonej kapusty
6. Rolada z indyka w sosie miodowo-musztardowym podany z kopytkami oraz buraczkami na ciepło
7. Zraziki wieprzowe w sosie własnym podane z kluskami śląskimi oraz buraczkami na ciepło
8. Pieczone żebro z ziemniakiem pieczonym na kapuście zasmażanej *
9. Kotlet schabowy panierowany, smażony na smalcu, z kapustą zasmażaną podany z puree

*Dania dodatkowo płatne 5 zł/osoba

III. PROPONOWANE DANIA NA TRZECI CIEPŁY POSIŁEK

Spośród wymienionych dań mogą Państwo wybrać to jedno najbardziej preferowane.

1. Flaki
2. Bigos
3. Strogonow (wołowina, pieczarki, cebula, koncentrat pomidorowy) *
4. Leczo
5. Kocioł Juhasa (mięso wieprzowe z jarzynami oraz kluseczkami)
6. Barszcz z krójkietem lub z bułeczką faszerowaną pieczarkami i cebulką, zapiekaną serem
7. Bogracz (wieprzowina, marchew, seler, cebula, papryka świeża, koncentrat pomidorowy)
8. Biały Strogonow
9. Naleśniki z kączką z duffinkami i surówką z pora *

*Dania dodatkowo płatne 5 zł/osoba