



Ostatnia aktualizacja: **wrzesień 2017r.**

**UWAGA!!! PONIŻSZE MENU NIE STANOWI OFERTY W ROZUMIENIU PRAWA HANDLOWEGO**

Szanowni Państwo,

serdecznie dziękujemy za zainteresowanie Karczmą Góralską oraz Hotelem & SPA GAZDÓWKA w Żołędowie. Z przyjemnością podejmiemy się organizacji przyjęcia I-komunijnego Państwa pociechy.

Wiążącej rezerwacji terminu można dokonać wpłacając zadek (poddany skutkom przepisów Kodeksu Cywilnego) w wysokości 500,00zł (pięćset złotych).

Cena za osobę w roku 2018 kształtuje się na poziomie minimum 160,00zł (sto sześćdziesiąt) brutto. Należność za imprezę jest obliczana jako iloczyn ceny i ilości zaproszonych gości, których obecność mogą Państwo korygować nie później niż na dwa dni robocze przed planowaną datą przyjęcia. Troje dzieci do lat 12 traktujemy jako jedną osobę dorosłą.

**PROPOZYCJA MENU**

do wyboru

***zupa:***

**rosół z makaronem,**

- kwaśnica po góralsku na wyndzonce,
- zupa borowikowa,
- żurek staropolski,
- barszcz z pasztecikiem,

***danie główne:***

***mięsa (2 porcje na osobę):***

- polędwiczki wieprzowe na okowicie z rydzami,
- grillowany kurczak ze szpinakiem, pomidorami i oscypkiem zapieczony

- polędwiczki wieprzowe po góralsku,
- kotlet schabowy tradycyjny,
- szynka pieczona z borowikami,
- schab po góralsku,
- żeberka na kapuście zasmażanej,
- indyk panierowany w oscypku,
- kurczak w chrupiącej panierce
- zraz wołowy zawijany,
- pstrąg na sosie jarzynowym,
- dorsz w cieście na chrupiących sałatach,

***dodatki skrobiowe:***

- krokiety ziemniaczane,
- ziemniaki opiekane ćwiartki,

- ziemniaki pieczone w rozmarynie,
- ryż,
- frytki,
- kluski pszenne

***dodatki warzywne:***

- surówka z kapusty białej świeżej,
- bukiet warzyw gotowanych na parze,

- surówka z marchwi lub selera
- surówka z kapusty kiszzonej,
- mix sałat zielonych z sosem winegret,
- kapusta zasmażana biała lub modra,
- mizeria ze śmietaną,
- buraczki na zimno z chrzanem,

***deser:***

- lodowa micha z malinami,
- mix ciast A. Sowa (2 sztuki na osobę),

- lody z owocami,

***kolacja:***

- mix mięs pieczonych z marynatami,
- schab pieczony ze śliwką,
- rolada drobiowa z pieczarkami,
- szynka po rusku,
- roladki z pstrągą z migdałami,
- sałatka grecka z serem feta,
- sałatka z wędzonym kurczakiem,
- pieczywo i masło,

- mix serów górskich,
- polędwiczki nadziewane serem feta, szpinakiem lub suszonymi pomidorami,
- rolada drobiowa z bakaliami,
- szynka ze szparagami,
- galaretki drobiowe,
- łosoś wędzony z musem chrzanowym,
- sałatka dla zbójów z szynką i fasolą,
- sałatka curry z kurczaka,
- sałatka tradycyjna jarzynowa

***napoje:***

- kawa Miko z ekspresu przelewowego - bez ograniczeń,
- herbata Lipton – bez ograniczeń,
- soki, woda mineralna lub napoje gazowane – 1 litr / osobę,

Ponadto w cenie maja Państwo zapewnione dekoracje stołu w jasne tonacji oraz świece i serwetki z ornamentem komunijnym, świeże, cięte, białe kwiaty.

Do dyspozycji wszystkich Gości pozostawiamy ogród i plac zabaw dla dzieci.

Główna sala konsumpcyjna przygotowana jest, w zależności od liczebności imprez w danym dniu, na trzy do czterech przyjęć komunijnych. Istnieje możliwość rezerwacji jednej z czterech niezależnych sal Bankietowej, Konferencyjnej, Vip lub Gazdy (według kolejności zgłoszeń) dla imprez o ustalonej wartości menu. Wszystkie sale są klimatyzowane.

Szczegółowych informacji udziela:

**Damian Duczkowski – kierownik restauracji,**

**tel. 697 777 222**

**e-mail: [damian@gazdowka.com.pl](mailto:damian@gazdowka.com.pl)**

