



Ostatnia aktualizacja: **styczeń 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 zadatek (poddany skutkom przepisów Kodeksu Cywilnego) w wysokości 500,00zł (pięćset złotych).

Cena za osobę w roku 2017 kształtuje się na poziomie minimum 150,00zł (sto pięćdziesiąt) 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,
- kotlet drobiowy de'Volaille,
- kurczak w chrupiącej panierce
- zraz wołowy zawijany,
- pstrąg na sosie jarzynowym,
- dorsz w cieście na chrupiących sałatach,
- łosoś z grilla z sosem kurkowym,

***dodatki skrobiowe:***

- krostki 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 kiszonej,
- 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 mają Państwo zapewnione dekoracje stołu w tonacji białej, błękitnej lub różowej 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 trzech niezależnych sal bankietowej, konferencyjnej lub Vip (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)**

