

Ostatnia aktualizacja: **marzec 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 Państwa uroczystości weselnej.

Wiążącej rezerwacji terminu można dokonać wpłacając zadek (poddany skutkom przepisów Kodeksu Cywilnego) w wysokości 1000,00zł (jeden tysiąc złotych) oraz podpisując przygotowaną umowę na organizację imprezy okolicznościowej.

Cena za osobę w roku 2017 dla rezerwacji głównej sali konsumpcyjnej mogącej pomieścić do 130 osób kształtuje się na poziomie:

**195,00zł** (sto dziewięćdziesiąt pięć złotych) brutto przy organizacji uroczystości w **piątek**,  
**215,00zł** (dwieście piętnaście złotych) brutto przy organizacji uroczystości w **sobotę**.

Należność za imprezę jest obliczana jako iloczyn ceny i ilości zaproszonych gości, których obecność mogą Państwo korygować nie później niż na pięć dni roboczych przed planowaną datą uroczystości. Troje dzieci do lat 12 traktujemy jako jedną osobę dorosłą, dzieci do lat 3 zwolnione są z opłat za uczestnictwo w imprezie.

Noc poślubną Para Młoda może spędzić bezpłatnie w apartamencie małżeńskim, ponadto oferowane pozostałe 27 pokoje hotelowe proponują do 60 miejsc uwzględniając przygotowanie możliwych dostawek. Obowiązująca zrabatowana cena za pokój dwuosobowy wraz ze śniadaniem oraz dostępem do hotelowej strefy Spa & Wellness wynosi 210,00zł (dwieście dziesięć złotych).

Poniższe menu nie zawiera: tortu, ciast i owoców oraz napojów zimnych i alkoholi. Pozycje te mogą Państwo dostarczyć we własnym zakresie z zastrzeżeniem, że ciasta i tort pochodzić będą wyłącznie z cukierni a alkohol będzie posiadał banderolę (wymagamy przedłożenia dowodu zakupu, może on być bezimienny, np. paragon). Pozostawiamy Państwu pełną dowolność w wyborze oprawy muzycznej przyjęcia weselnego. Przy uroczystościach odbywających się na głównej sali konsumpcyjnej oraz salach konferencyjno-bankietowych członków obsługi imprezy (orkiestra, DJ, kamerzysta, fotograf itp.) do 3 osób nie muszą wliczać Państwo do liczby gości weselnych, dostępne będzie dla nich również pełne menu wliczone w cenę.



## PROPOZYCJA MENU

do wyboru

**Zupa (1 sztuka na osobę):**  
rosół z makaronem,

- kwaśnica po góralsku na wyndzonce,
- zupa borowikowa,
- żurek staropolski,
- pomidorowa z kluseczkami,

**Danie główne:**

**mięsa (4 sztuki na osobę):**

- polędwiczki wieprzowe na okowicie z rydzami,
- zraz wołowy zawijany,
- grillowany kurczak ze szpinakiem, pomidorami i oscypkiem zapieczony
- sandacz podany na sosie z białego wina,

- polędwiczki wieprzowe po góralsku,
- kotlet schabowy tradycyjny,
- szynka pieczona z borowikami,
- schab po góralsku,
- pieczeń cielęca na sosie warzywnym,
- indyk panierowany w oscypku,
- polędwiczki drobiowe na sosie pomidorowym,
- kurczak w chrupiącej panierce
- kotlet schabowy tradycyjny,
- dorsz w cieście na chrupiących sałatach,
- łosoś z grilla z sosem kurkowym,

**dodatki skrobiowe (1 sztuka na osobę):**

- krokiety ziemniaczane,
- ziemniaki opiekane ćwiartki,
- kasza gryczana z boczkiem,

- ziemniaki pieczone w rozmarynie,
- ryż,
- frytki,
- kluski pszenne,
- tradycyjne ziemniaki z wody,

**dodatki warzywne (1 sztuka na osobę):**

- surówka z kapusty białej świeżej,
- bukiet warzyw gotowanych na parze,
- kapusta modra z jabłkiem na ciepło,

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

**Kolacja:**

**zimne zakąski (6 sztuk na osobę):**

- befszyk tatarski z dodatkami,
- schab pieczony ze śliwką,
- rolada drobiowa z pieczarkami,
- szynka po rusku,
- roladki z pstrągą z migdałami,
- sałatka z łososem i kurkami,
- pieczywo i masło,

- mix serów górskich z żurawiną,
- polędwiczki nadziewane serem feta, szpinakiem lub suszonymi pomidorami,
- rolada drobiowa z bakaliami,
- szynka ze szparagami,
- polędwica wołowa z pieprzem,
- łosoś wędzony z musem chrzanowym,
- sałatka zbójów z szynką i pieczarkami,
- sałatka cezare z kurczakiem,
- sałatka bacowska z oscypkiem



*dania na ciepło (2 sztuki na osobę):*

- kociołek zbójnicki z kluskami,
- żeberka na kapuście zasmażanej,

- barszcz z pasztecikiem,
- bouef strogonow,
- oscypek grillowany z żurawiną,
- szaszłyki z polędwiczek wieprzowych,
- pierogi pieczone z kapustą i grzybami na sosie jałowcowym,

*napoje ciepłe nielimitowane:*

- kawa Miko z ekspresu przelewowego,
- herbata Lipton.

*Dodatkowo płatne:*

*(do wyboru):*

- napoje zimne nielimitowane (soki Toma, woda mineralna Górska Natura, napoje gazowane Pepsi, 7up, Mirinda) – 10 zł od osoby
- płonące szynki pieczone w całości z kością – 400 zł porcja dla ok 40 osób
- stół wiejski z wyrobami z własnej wędzarni (mięsa, kiełbasy, ryby), smalcem oraz piklami – od 1800 zł



Ponadto w cenie maja Państwo zapewnione dekoracje stołu z żywych kwiatów, świece i serwetki w kolorystyce do wyboru z dostępnej palety oraz dodatkowe estradowe oświetlenie sali również w wybranej przez Państwo kolorystyce.

Szczegółowych informacji udzielają:

**Damian Duczkowski – kierownik restauracji,**  
tel. 697 777 222  
e-mail: [damian@gazdowka.com.pl](mailto:damian@gazdowka.com.pl)

**Krzysztof Gutkowski – kierownik restauracji,**  
tel. 725 666 333  
e-mail: [krzysztof@gazdowka.com.pl](mailto:krzysztof@gazdowka.com.pl)

