



Ostatnia aktualizacja: **wrzesień 2024r.**

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 na rok 2024 kształtuje się na poziomie minimum 275,00zł (dwieście siedemdziesiąt pięć złotych brutto, cena może ulec zmianie na pół roku przed uroczystością w zależności od kosztów produktów). 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.

PROPOZYCJA MENU

do wyboru

zupa:

rosół z makaronem,

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

danie główne: (4 sztuki na osobę):

- polędwiczki wieprzowe na okowicie z rydzami,
- grillowany kurczak ze szpinakiem, pomidorami i oscypkiem zapieczony
- pstrąg w sosie porowym
- zraz wołowy na sosie leśnym

- polędwiczki wieprzowe po góralsku,
- kotlet schabowy tradycyjny,
- szynka pieczona z borowikami,
- szaszłyk z polędwiczek wieprzowych,
- żeberka na kapuście zasmażanej,
- indyk panierowany w oscypku,
- kurczak w chrupiącej panierce,
- sandacz na kapuście z pomidorami,
- dorsz w cieście na chrupiących sałatach,

dodatki skrobiowe:

- krostki ziemniaczane,
- ziemniaki piekane 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 (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 pstrąga z migdałami,
- sałatka grecka z serem feta,
- sałatka z wędzonym kurczakiem,
- pieczywo i masło,

- mix serów górskich,
- połówniczki nadziewane serem feta, szpinakiem lub suszonymi pomidorami,
- rolada drobiowa z bakaliami,
- pieczony paszтет z prawdziwkami,
- galaretki drobiowe,
- łosoś wędzony z mussem chrzanowym,
- sałatka dla zbójów z szynką i fasolą,
- sałatka curry z kurczaka,
- sałatka tradycyjna jarzynowa

napoje nielimitowane:

kawa Miko z ekspresu przelewowego

herbata Lipton

woda źródlana Górska Natura

napoje rozliczane według spożycia:

soki owocowe Toma

Pepsi-Cola, Mirinda, 7up

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 udzieli:

p. Damian Duczkowski – tel. 697 777 222

p. Iwona Wróbel – tel. 725 666 333

e-mail: restauracja@gazdowka.com.pl

