

ANDRZEJKI 2021

199 zł/os

Termin 27.11.2021

PRZYSTAWKA

Carpaccio z melona w duecie z szynką parmeńską oraz rukolą, skropione kremem balsamicznym i tartym parmezanem

ZUPA

Krem dyniowy z mleczkiem kokosowym oraz grzankami z kolendrą

DANIE GŁÓWNE

Soczyste polędwiczki wieprzowe w sosie gorgonzola
Lekko pikantne puree z Batatów
Karmelizowane plastry buraka

DESER- BUFET SŁODKOŚCI

CANDY BAR

- ⌘ Mufinki z finezyjnymi kremami
- ⌘ Panna Cotta z musami owocowymi
- ⌘ Sernik z brzoskwiniami
- ⌘ Jabłecznik na cyjnamonowym toffi
- ⌘ Kolorowe deserki z owocami o wielu smakach
- ⌘ Mus czekoladowy z wiśniami i chrupkami
- ⌘ Owoce sezonowe i egzotyczne

Słodkie Dodatki : Lizaki, Paluszki w czekoladzie, Rurki wafelowe, Delicje, Kule rafaello, Ptasie mleczko, beziki

OPEN BAR

Nielimitowany alkohol z profesjonalną obsługą barmańską

W skład baru wchodzi:

Koktajle alkoholowe,
koktajle bezalkoholowe,
whisky,
martini,
prosecco,

nalewki smakowe, gin, i wiele więcej.

Wódka czysta

Ekskluzywny wybór Win z całego świata

Wina z całego świata 13 rodzajów: - **Na bufecie samoobsługowym**

Białe (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)

Czerwone (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)

Piwa regionalne klasyczne, smakowe oraz bezalkoholowe

KOLACJA I

UCZTA REGIONALNA DO SYTA

- Golonka wieprzowe duszone w marynacie z chili i piwa
 - Duszonki z ognia
- Aromatyczne szaszłyki drobiowe z warzywami
- Karczek z grilla skrapiany miodulą szczyrkowską
- Grillowane fileciki drobiowe owinięte boczkiem
- Domowe opiekane pierogi okraszone cebulką i boczkiem
 - Kiszka podsmażana z cebulką i boczkiem
 - Rozmaite swojskie kiełbasy z grilla
- Kapusta zasmażana po staropolsku z grzybami leśnymi,
- Ziemniaczki drobno krojone, duszone ze słoniną
 - chrzan, sos czosnkowy
 - musztarda
 - Żurawina
- Pajdy chleba pieczonego na miejscu

KOLACJA II

Krem z aromatycznych pieczonych buraków, gruszek i jabłek z kleksem swojskiej śmietany

ZIMNA PŁYTA - WIEJSKI STÓŁ-

Kurczak faszerowany po węgiersku

Deski serów tradycyjnych i europejskich z winogronami i konfiturą domową:

- ⌘ Oscypki regionalne
- ⌘ Bundz słodki
- ⌘ Warkocze gaździny
- ⌘ Rozmaite sery żółte, Lazur

Deska wędlin z naszej wędzarni: - produkty od podstaw przygotowywane u Nas

- ⌘ Schab z liściem
- ⌘ Karczek delicjusz
- ⌘ Szynka w ziołach
- ⌘ Boczek rolowany

Wytworny pasztet ze śliwką

Włoskie Caprese skąpane w oryginalnym pesto bazyliowym

Galaretki drobiowe według domowej receptury

Śledź po beskidzku marynowane w piklach i winie

Śledzik po wiejsku w autorskiej zalewie szefa kuchni

Kolorowa sałatka grecka z musztardowym winegretem

Orzeźwiająca sałatka z marynowanej czerwonej cebuli

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Maselka 82%, Pieczywo ciemne

Chleb swojski własnego wypieku

NAPOJE (nielimitowane)

Woda mineralna

Soki owocowe 100%

Pepsi, Mirinda, 7 up

BUFET KAWOWY:

Ekspres z kawą ziarnistą (Cappuccino, espresso, kawa czarna) oraz gorąca czekolada

Kawy klasyczna po turecku

Wybór aromatycznych herbat klasycznych i owocowych

Dodatkowe informacje

1. **SPECJALNE WARUNKI ANULACJI** w przypadku ogłoszenia nowych obostrzeń i zamknięciu pensjonatu, wpłacony zadek jest zwracany w każdym terminie.
2. Zabawa rozpoczyna się 27.11.2021 o godzinie 19.00
3. Zabawę prowadzi oraz zapewnia muzykę DJ -Luka
4. Pakowanie oraz wynoszenie potraw, napojów, alkoholu, ciast, ciasteczek oraz owoców poza teren lokalu jest zabronione
5. Zastrzegamy sobie prawo do możliwości odwołania imprezy w sytuacji gdy łączna liczba gości na tydzień przez imprezą nie przekroczy 40 osób.
6. Na życzenie przygotujemy stoliki dla grup zorganizowanych
7. Pojedyncze Pary będą lokowane we wspólnych stolikach po 12 osób
8. Parking jest niestrzeżony, nieodpłatny, monitorowany oraz ogrodzony
9. W związku z COVID-19, jeżeli sytuacja oraz wdrażane zalecenia ulegną zmianie, organizator może odwołać organizację wydarzenia.

SZCZYRK
43-370, Skośna 9
NIP: 937-246-64-49
www.podskrzycznem.pl



REZERWACJE:
Danel Robert
tel. 530 770 844
info@podskrzycznem.pl

