



W cenie każdej wymienionej propozycji :

- Dopasowanie menu do osób na diecie
 - Soki, Woda - bez limitu
 - Wyroby w 100% swojskie z Naszej wędzarni i piekarni
- Bufet kawowy z wyselekcjonowaną kawą ziarnistą i czekoladą
- Pełna dekoracja Sali w wersji standardowej
 - Sala do dyspozycji od 16.00 do 4.00

PROPOZYCJA PODSTAWOWA

149 zł/os

ZUPA (do wyboru jedna)

Domowy rosół z makaronem

LUB Wykwintna zupa z grzybów leśnych podana z łazankami

LUB Włoska zupa cebulowa na winie podana z tostem serowym

LUB Chłodnik sezonowy (zupa sezonowo dostępna)

LUB Regionalna orzeźwiająca chrzanica z puree ziemniaczanym

DANIE GŁÓWNE (wieloporcjowo)

Roladka po bawarsku

Złociste fileciki drobiowe

Schab po zbójnicku zapiekany z serem bacy

Dodatki

Sos pieczeniowy

Ziemniaki

Kluski śląskie

Zestaw surówek (3 rodzaje)

DESER

Węgierski mus czekoladowy z wiśniami oraz chrupkami

ZIMNA PŁYTA (w formie bufetu)

Deski serów tradycyjnych

Deska wędlin regionalnych

Deska wyrobów swojskich

Pasztet szefa kuchni

Półmisek warzyw świeżych

Galaretki drobiowe

Śledziki na kilka sposobów

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Masełka

Pieczywo mieszane oraz własnego wypieku

KOLACJA

Gulasz staropolski

NAPOJE (na stolikach bez ograniczeń)

Woda mineralna

Soki owocowe 100%

Kompot truskawkowy - do obiadu

BUFET KAWOWY:

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

Kawy klasyczna po turecku

Wybór aromatycznych herbat klasycznych i owocowych

PROPOZYCJA II 169 zł/os

ZUPA (do wyboru jedna)

Domowy rosół z makaronem

LUB Wykwintna zupa z grzybów leśnych podana z łązankami

LUB Włoska zupa cebulowa na winie podana z tostem serowym

LUB Chłodnik sezonowy (zupa sezonowo dostępna)

LUB Regionalna orzeźwiająca chrzanica z puree ziemniaczanym

DANIE GŁÓWNE (wieloporcjowo)

Tradycyjna wołowa rolada śląska

Sakiewki drobiowe wypełnione serem oraz papryką

Pieczeń wieprzowa szpikowana warzywami

Dodatki

Ziemniaczki z masełkiem i koperkiem

Kluski śląskie

Aromatyczny sos pieczeniowy

Marchew na słodko z soczystymi brzoskwiniami

Staropolska kapusta modra

Oryginalny coleslaw

DESER

Panna cotta z musem owocowym

ZIMNA PŁYTA – WIEJSKI STÓŁ-

Deski serów tradycyjnych i europejskich z winogronami i konfiturą domową

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



☞ Schab z liściem

☞ Karczek delicyjusz

☞ Szyńka w ziołach

Autorski pasztet szefa kuchni z żurawiną

Deska warzyw świeżych

Zakręcone różyczki z musem chrzanowo- cytrynowym

Galaretki drobiowe według domowej receptury

Śledzik po wiejsku w autorskiej zalewie szefa kuchni

Jajka na pierzynie z sosu tatarskiego

Kolorowa sałatka Grecka z musztardowym winegretem

Słodko- pikantna sałatka z pora

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Masełka 82%

Pieczywo ciemne

Chleb swojski własnego wypieku

KOLACJA I

Soczysta pieczeń wieprzowa duszona i podana na chrupiącym toście francuskim serwowana z autorską lekko pikantną sałatką z buraczków

NAPOJE (na stolikach bez ograniczeń)

Woda mineralna

Soki owocowe 100%

Kompot truskawkowy – do obiadu

BUFET KAWOWY:

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

Kawy klasyczna po turecku

Wybór aromatycznych herbat klasycznych i owocowych



PROPOZYCJA III 189 zł/os



ZUPA (do wyboru jedna)

Domowy rosół z makaronem

LUB

Wykwintna zupa z grzybów leśnych podana z łazankami

LUB

Włoska zupa cebulowa na winie podana z tostem serowym

LUB

Chłodnik sezonowy (zupa sezonowo dostępna)

LUB

Regionalna orzeźwiająca chrzanica z puree ziemniaczanym

DANIE GŁÓWNE (wieloporcjowo)

Tradycyjna wołowa rolada śląska

Krucze podudzie drobiowe nadziewane świeżymi brokułami i czosnkiem

Soczysty schabowy tradycyjnie z kością smażony

Dodatki

Ziemniaczki z masełkiem i koperkiem

Kluski śląskie

Aromatyczny sos pieczeniowy

Włoski sos śmietanowo- ziołowy

Marchew na słodko z soczystymi brzoskwiniami

Staropolska kapusta modra

Zestaw świeżych sałat z winegretem lub Colesław

DESER

Szarlotka podana na ciepło z lodami waniliowymi

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
- ⌘ Wytworny Lazur błękitny
- ⌘ Oryginalny Camembert



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

Tartinki z musami śmietankowymi

Kolorowa sałatka grecka z musztardowym winegretem

Orzeźwiająca sałatka z marynowanej czerwonej cebuli

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Masełka 82%

Pieczyno ciemne

Chleb swojski własnego wypieku

KOLACJA I

Filet polopepone zapiekany z pomidorami i mozzarellą podany z chipsami ziemniaczanymi oraz delikatną sałatką pekińską z mandarynkami

KOLACJA II

Soczysta pieczeń wieprzowa duszona i podana na aromatycznej kapuście zasmażanej ze śliwkami wędzonymi serwowana z puree ziemniaczano- chrzanowym i dużą ilością świeżego kopru

MOŻLIWOŚĆ WYMIANY KOLACJI II na

- Góralski wieczór, w towarzystwie kapeli regionalnej – + 20 zł/os.

Płonąca kita wieprzowa, uroczyście krojona przez naszego szefa kuchni, podawana z kapustką zasmażaną z grzybami leśnymi,
Grułami zbójnickimi,
Chrzanem,
Musztardą

Godzinny występ kapeli regionalnej wraz ze wspólnymi śpiewami i zabawami

KOLACJA III

Domowy barszczyk czerwony z chrupiącym krokietem

KOLACJA IV + 10 zł/ os

Staropolski gulasz

NAPOJE (nielimitowane)

Woda mineralna

Soki owocowe 100%

Pepsi, Mirinda, 7 up – butelki 0,85 l

Kompot truskawkowy – do obiadu

BUFET KAWOWY:

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

Kawy klasyczna po turecku

Wybór aromatycznych herbat klasycznych i owocowych

PROPOZYCJA IV 229 zł/os



ZUPA (do wyboru jedna)

Domowy rosół z makaronem

LUB

Wykwintna zupa z grzybów leśnych podana z łazankami

LUB

Włoska zupa cebulowa na winie podana z tostem serowym

LUB

Chłodnik sezonowy (zupa sezonowo dostępna)

LUB

Regionalna orzeźwiająca chrzanica z puree ziemniaczanym

DANIE GŁÓWNE (wieloporcjowo)

Tradycyjna wołowa rolada śląska

Soczysty schab zapiekany z brokułami i mozzarellą przykryty chipsem z grillowanego boczku

Wykwintna pieczeń Myśliwska duszona w aromatycznym sosie z orzechów włoskich i daktyli

De volaille z Prowansji faszerowany suszonymi pomidorami i masełkiem czosnkowym

Dodatki

Polskie ziemniaczki z masełkiem i koperkiem

Kluski śląskie

Kasza pęczak po myśliwsku z boczkiem i śliwkami

Słodki sos daktylowo- orzechowym

Tradycyjny sos pieczeniowy

Marchew na słodko z soczystymi brzoskwiniami

Staropolska kapusta modra

Buraczki z cebulką

Zestaw świeżych sałat z winegretem

DESER

Szarlotka podana na ciepło z lodami waniliowymi

KOLACJA I

Soczyste podudzie z kury faszerowane szpinakiem i serem feta podane z

Puree batatowym z kozim serem i oryginalnym parmezanem oraz

Lekko Pikantnymi buraczkami grubo tartymi

- Góralski wieczór- KOLACJA II

Płonąca kita wieprzowa, uroczyście krojona przez naszego szefa kuchni, podawana z

kapustką zasmażaną z grzybami leśnymi,

Grulami zbójnickimi,

Chrzanem,

Musztardą



Godzinny występ kapeli regionalnej wraz ze wspólnymi śpiewami i zabawami + 750 zł

KOLACJA III

Barszczyk czerwony z chrupiącym krokietem

KOLACJA IV + 12 zł/ os

Staropolski gulasz podawany w chlebku wiejskim.

BUFETY TEMATYCZNE:

BUFET SWOJSKI:

Deski serów tradycyjnych z konfiturą domową:

- ⊗ Oscypki regionalne
- ⊗ Bundz słodki
- ⊗ Warkocze gaździny

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

- ⊗ Schab z bobkowym listkiem
- ⊗ Karczek w papryce suszonej
 - ⊗ Szynka w ziołach
 - ⊗ Boczek rolowany
 - ⊗ Filet z indyka

Deska warzyw swojskich :

- ⊗ Pomidor z zieloną cebulką
 - ⊗ Ogórek
 - ⊗ Papryka kolorowa
- ⊗ Ogórki kwaszone z naszej spiżarni

Smalec ze skwarkami, jabłkiem oraz prażoną cebulką

Wytworny pasztet z dzika pieczony ze śliwką kalifornijską

Swojskie kiełbasy cienkie regionalne

Kabanosy suszone

Tradycyjne galaretki z nóżek wieprzowych według tradycyjnej Śląskiej receptury

Śledzik po BESKIDZKU w autorskiej mieszance warzyw szefa kuchni

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Chleb własnego wypieku

BUFET EUROPEJSKI:

Sery europejskie miękkie i twarde pleśniowe z winogronami

- ⊗ Rozmaite sery żółte
- ⊗ Wytworny Lazur błękitny
- ⊗ Oryginalny Camembert

Wyszukana rolada z indyka z brokułami skąpanymi w białym winie

Śledzie w aromatycznej zalewie korzennej szefa kuchni

Biszkopt szpinakowy z wędzonym łososiem i musem śmietankowo chrzanowym

Sałata z indykiem zawiniętym w swojskim boczku, gruszką, rukolą, pomidorkami koktajlowymi oblana kremem balsamicznym oraz oprószona świeżo mielonym kolorowym pieprzem

Pieczycwo ciemne

Masełka 82%

BUFET KAWOWY:

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

Kawy klasyczna po turecku

Wybór aromatycznych herbat klasycznych i owocowych

NA STOŁACH (bez ograniczeń)

Woda mineralna

Soki owocowe 100%

Kompot truskawkowy – do obiadu

Pepsi, Mirinda, 7 up – szklane 0,2 l



PROPOZYCJA „PREMIUM”

279 zł/os



Dodatkowe atuty oferty:

- **ALKOHOL** W WERSJI EXCLUSIVE BEZ LIMITU
- **CANDY BAR** z wyjątkowymi deserami, ciastami i owocami
- **Kolacja II** w formie **UCZTY REGIONALNEJ** z potrawami regionalnymi
- **Napoje gazowane** w buteleczkach szklanych 0,2 l, Soki, Woda – **bez limitu**
- 4 wzbogacone ciepłe posiłki z **AUTORSKIMI POTRAWAMI** naszego Szefa Kuchni w tym

Uroczysta kolacja

- **Obfite bufety tematyczne: Wiejski Stół oraz Bufet Europejski**
 - 2 desery
- **Wyroby w 100% swojskie z Naszej wędzarni i piekarni**
- **Bufet kawowy z wyselekcjonowaną kawą ziarnistą**

ZUPA (do wyboru jedna)

Domowy rosół z makaronem

LUB

Wykwintna zupa z grzybów leśnych podana z łazankami

LUB

Włoska zupa cebulowa na winie podana z tostem serowym

LUB

Chłodnik sezonowy (zupa sezonowo dostępna)

LUB

Regionalna orzeźwiająca chrzanica z puree ziemniaczanym

DANIE GŁÓWNE

Tradycyjna wołowa rolada śląska

Krucze podudzie drobiowe faszerowane po myśliwsku aromatycznym mięsem z borowikami

Soczysty schab tradycyjnie z kością smażony

Grillowany łosoś natarty masełkiem czosnkowym owinięty liśćmi szpinaku

Dodatki

Ziemniaczki z masełkiem i koperkiem

Kluski śląskie

Ziemniaczki opiekane

Aromatyczny sos pieczeniowy

Sos myśliwski z grzybów leśnych

Marchew na słodko z soczystymi brzoskwiniami

Staropolska kapusta modra

Buraczki z cebulką

Zestaw świeżych sałat z winogretem

DESER

Włoskie tiramisu z nutą amaretto i rumu podawane w pucharkach

ALKOHOLE EXCLUSIVE (bez ograniczeń)

Wódka

Ekskluzywny wybór Win z całego świata

Piwa regionalne, krajowe, smakowe oraz bezalkoholowe

Piwo 6 rodzajów – **Na bufecie samoobsługowym**

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

Białe (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)

Czerwone (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)

NA STOŁACH (bez ograniczeń)

Woda mineralna

Soki owocowe 100%

Kompot truskawkowy – do obiadu

Pepsi, Mirinda, 7 up – butelki szklane 0,2 l

Wódka czysta

BUFET KAWOWY:

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

Kawy klasyczna po turecku

Wybór aromatycznych herbat klasycznych i owocowych

BUFETY TEMATYCZNE:

BUFET SWOJSKI:

Deski serów tradycyjnych z konfiturą domową:

☞ Oscypki regionalne

☞ Bundz słodki

☞ Warkocze gaździny

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

☞ Schab z bobkowym listkiem

☞ Karczek w papryce suszonej

☞ Szyńka w ziołach

☞ Boczek rolowany

Wytworny pasztet z dzika pieczony ze śliwką kalifornijską

Swojskie kiełbasy cienkie regionalne

Kabanosy suszone

Tradycyjne galaretki z nówek wieprzowych według Śląskiej receptury

Śledzik po wiejsku w autorskiej zalewie szefa kuchni

Ogórki kwaszone z naszej spiżarni

Smalec ze skwarkami, jabłkiem oraz prażoną cebulką

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Chleb własnego wypieku

BUFET EUROPEJSKI:

Sery europejskie miękkie i twarde pleśniowe z winogronami

☞ Różne sery żółte

☞ Wytworny Lazur błękitny

☞ Oryginalny Camembert

Włoskie Caprese skąpane w oryginalnym pesto bazyliowym

Kurczak faszerowany po węgiersku

Kolorowa sałatka grecka z musztardowym winegretem

Orzeźwiająca sałatka z marynowanej czerwonej cebuli

Biszkopt szpinakowy z wędzonym łososiem i musem śmietankowo chrzanowym

Pieczywo ciemne

Masło 82%

CANDY BAR

Wyjątkowe desery (3 porcje na osobę) :

- ⊗ Mufinki z finezyjnymi kremami
- ⊗ Creme brulee z palonym cukrem
- ⊗ Panna Cotta z musami owocowymi
 - ⊗ Sernik z brzoskwiniami
 - ⊗ Jabłecznik na cyjmonowym 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 wafłowe, Delicje, Kule rafaello, Ptasie mleczko, beziki

KOLACJA I (jedna do wyboru)

Pieczone żeberka w autorskiej marynacie miodowo- cyjmonowej podane w sosie musztardowym z chrupiącymi ziemniaczkami w mundurkach oraz aromatycznymi grubo tartymi buraczkami z chrzanem

LUB

Soczysty szaszłyk drobiowo- warzywny w sosie słodko- kwaśnym podany z kolorowym risotto oraz delikatną sałatką pekińską ze świeżymi mandarynkami

LUB

Dorsz Atlantycki w sosie śmietankowo- limonkowym podany z makaronem algio e olio oraz musem szpinakowym

DESER II

Panna cotta z musem owocowym

- UCZTA REGIONALNA-

KOLACJA II

- Golonka wieprzowe duszone w marynacie z chili i piwa,
 - Duszonki z ognia
- 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,
 - musztarda
 - Żurawina
- Pajdy chleba pieczonego na miejscu

Godzinny występ kapeli regionalnej wraz ze wspólnymi śpiewami i zabawami **+ 750 zł**

KOLACJA III

Barszczyk czerwony z chrupiącym krokietem

KOLACJA IV + 12 zł/ os

Gulasz po węgiersku podawany w chlebku wiejskim

PAKIETY DODATKOWE:

DODATKOWA PRZYSTAWKA + 15 zł/ osoba

- ⊗ Carpaccio z melona w duecie z szynką parmeńską oraz rukolą skropione kremem balsamicznym i tartym parmezanem
- ⊗ Oscypek z grilla owinięty skwierczącym boczkiem podany z bagietką ziołową oraz brzosznicą
- ⊗ Ozorki w galarecie z musem chrzanowym i bagietką czosnkową
- ⊗ Tatar ze śledzia podany z grzaneczką czosnkową i masełkiem

Słodkości na bufet: + 15 zł od osoby lub na stołach + 20 zł od osoby

Owoce sezonowe i egzotyczne
Domowe ciasta 5 rodzajów do wyboru
Ciasteczka weselne drobne

CANDY BAR + 20 zł od osoby

+ 10 zł/ os. Dodatkowy deser

- ⊗ Fantazyjny puchar lodowy z sałatką owocową, bitą śmietaną i sosami
- ⊗ Węgierski mus czekoladowy z wiśniami oraz chrupkami
- ⊗ Aromatyczna pieczona gruszka, gotowana i marynowana w anyżu, cynamonie oraz słodkim winie podawana na ciepło z roztopioną belgijską czekoladą



+ 49 zł/ os. PAKIET ALKOHOLI EXCLUSIVE (bez ograniczeń)

Wódka

Ekskluzywny wybór Win z całego świata

Piwa regionalne oraz krajowe

Wódka - Na stoły

Piwo 6 rodzajów - Na bufecie samoobsługowym

Wina z całego świata 13 rodzajów: - Na bufecie samoobsługowym

Białe (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)

Czerwone (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)



CIASTA DO WYBORU:

Sernik, Sernik z brzoskwiniami, **Szarlotka**, Miodownik, Malinowa Chmurka, Snikers, Karmelowe, Cappuccino
Fale Dunaju, Pijak, **Orzechowiec**, Krówka, Czekoladowe
Niebo w gębie (biszkopt+ masa waniliowa+ galaretka owocowa)
Makowiec, Skubaniec z owocami sezonowymi
De Vou (ciasto miodowe z kremem śmietankowym i konfiturą)

[Oraz dodatkowe z aktualnej oferty cukierni](#)

Dodatkowe informacje

1. Propozycje zamienne/ dodatkowe do menu ustalane są indywidualnie z managerem
- 2. Danie główne przeliczane jest w proporcjach - 2,5 porcji mięsa na osobę**
- 3. Wszystkie potrawy z zimnej płyty, ciasta, ciasteczka, owoce uzupełniane są bez ograniczeń przez 5 godzin od ich wyłożenia po obiedzie**
- 4. Zimna płyta oferowana jest na bufetach tematycznych, wybierając zimną płytę „na stolikach weselnych” należy doliczyć 5 % do ceny wybranego menu.**
- 5. Pakowanie oraz wynoszenie potraw, napojów, alkoholu, ciast, ciasteczek oraz owoców w trakcie trwania przyjęcia nie jest wliczone w cenę menu.**
- 6. Istnieje możliwość, poszerzenia oferty o dodatkowe pakiety na napoje gazowane, piwo oraz wina, tym samym nie mogą być one dostarczone osobiście, poza ofertą.**
7. Podstawowa dekoracja Sali wliczona w cenę menu.
8. Cena wynajęcia Sali przy organizacji przyjęć powyżej 50 osób pełnopłatnych jest wliczona w cenę menu. Przy organizacji przyjęcia poniżej 50 osób pełnopłatnych, koszt wynajęcia sali wynosi różnicę między zgłoszoną liczbą gości pełnopłatnych a liczbą 70, gdzie różnica jest pomnożona przez 140 zł tj. 50 – Zgłoszona liczba gości = różnica x 140 zł. (w propozycji „Sprytnej” i „Kompletnych” dopłata po pełnej cenie wybranego menu)
9. Udzielamy rabatu 50 % na menu, dla dzieci w wieku 2 do 10 lat, oraz dzieci w wieku do 2 lat bezpłatnie.
10. Parking jest niestrzeżony, nieodpłatny, monitorowany oraz ogrodzony
11. Współpracujemy z wieloma podwykonawcami (zespół muzyczny, fotograf, kamerzysta, wynajem limuzyn, dekorator wnętrz...)
12. Ułożenie stołów oraz aranżacja całej Sali, do indywidualnego omówienia
13. Proponujemy pomoc w organizacji lub organizację wszystkich usług dodatkowych związanych z przyjęciem.

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



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