



Przyjęcia okolicznościowe

PROPOZYCJE MENU

PROPOZYCJA I 115 zł/os

| | |
|--|---|
| ZUPA: | Złocisty rosół podawany z makaronem |
| DRUGIE DANIE: | Cordon blue z piersi kurczaka <u>do wyboru farsz :</u> <ul style="list-style-type: none">○ <u>Z serem i szynką</u>○ <u>Z suszonymi pomidorami i fetą</u>○ <u>Z chrzanem i czerwoną papryką</u>○ <u>Z warzywami</u> <u>LUB ZAMIANA na: Polędwiczkę wieprzową z żurawiną i oscypkiem dopłata 9 zł</u> Ziemniaczki puree Warzywa klarowane na maśle |
| DESER: | TORT- <u>Nie wliczony w cenę menu, możliwość zamówienia według FV dostawy</u> Do wyboru na stronie: https://www.bakus.com.pl/galeria/ |
| ZIMNA PŁYTA: | Deska wędlin Deska serów Pomidor świeży Sałatka szopska Sałatka jarzynowa Śledzik po wiejsku Galaretki drobiowe Smalec swojski z prażoną cebulką Ogórek kwaszony Masełka Pieczywo mieszane |
| NAPOJE : Bez ograniczeń | Woda mineralna z miętą i cytrusami Soki owocowe 100% Kompot truskawkowy – do obiadu |
| BUFET KAWOWY: | Ekspres z kawą ziarnistą (Cappuccino, espresso, kawa czarna) Kawy klasyczna po turecku Wybór herbat klasycznych i owocowych |

PROPOZYCJA II 149 zł/os

- ZUPA:** Złocisty rosół podawany z makaronem
LUB
Aksamitny Krem z cukinii z nutą kokosową
- DRUGIE DANIE:** Tradycyjna rolada śląska
Soczysty kotlet schabowy z kością smażony na smalcu
Udo drobiowe faszerowane brokułami, czosnkiem i serem
Ziemniaczki z koperkiem
Kluski śląskie
Sos pieczeniowy
Sos śmietanowo- ziołowy
Zestaw aromatycznych surówek
- DESER:** TORT- Nie wliczony w cenę menu, możliwość zamówienia według FV dostawy
Do wyboru na stronie: <https://www.bakus.com.pl/galeria/>
- ZIMNA PŁYTA:** Deska wędlin wędzonych na miejscu
Deska serów regionalnych i europejskich
Włoskie capresse
Carpaccio z buraka z oliwą, rukolą i fetą
Sałatka jarzynowa
Sałatka grecka
Śledzik po wiejsku
Paszтет szefa kuchni z owocami żurawiny
Galaretki drobiowe
Smalec swojski z prażoną cebulką
Ogórek kwaszony
Masełka
Pieczywo mieszane oraz własnego wypieku
- DESER II:** Pucharek lodowy z owocami i bitą śmietaną
- NAPOJE :** Woda mineralna z miętą i cytrusami
Bez ograniczeń **Soki owocowe 100%**
Kompot truskawkowy – do obiadu
- BUFET KAWOWY:** Ekspres z kawą ziarnistą (Cappuccino, espresso, kawa czarna)
Kawy klasyczna po turecku
Wybór herbat klasycznych i owocowych

PROPOZYCJA III 179 zł/os

ZUPA:

Złocisty rosół podawany z makaronem

Lub

Wykwintna zupa z Grzybów leśnych

Lub

Chłodnik Litewski

DRUGIE DANIE:

Tradycyjna rolada śląska

Roladka z indyka owinięta szynką włoską nadziana na szparagu

Dorsz w cieście koperkowym

Kurczak supreme smażony na klarowanym maśle

Ziemniaki opiekane

Kluski śląskie

Warzywa klarowane na maśle

Sos kardamonowy

Sos pieczeniowy

Zestaw aromatycznych surówek

DESER:

TORT- Nie wliczony w cenę menu, możliwość zamówienia według FV dostawy

Do wyboru na stronie: <https://www.bakus.com.pl/galeria/>

ZIMNA PŁYTA:

Deska wędlin wędzonych na miejscu

Deska serów regionalnych i europejskich

Pasztet z królika z pistacjami

Włoskie Capresse

Galaretki drobiowe

Śledź po beskidzku

Śledzik w śmietanie

Soczyste tortille z różnymi farszami i dipami

Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem i musem śmietanowo-chrzanowym

Kolorowa sałatka grecka

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Masełka

Pieczywo mieszane oraz własnego wypieku

Kawa

Wybór aromatycznych herbat

DRUGI CIEPŁY

POSILEK:

(Do wyboru jedna)

Żeberka pieczone w autorskiej marynacie miodowo- cynamonowej podane z ziemniaczkami w mundurkach oraz aromatycznymi buraczkami z chrzanem

LUB

Roladka drobiowa ze szpinakiem serem feta

Puree z kozim serem i parmezanem

Buraczki na słodko

NAPOJE :

Bez ograniczeń

Woda mineralna z miętą i cytrusami

Soki owocowe 100%

Napoje gazowane Pepsi, Mirinda, 7Up

Kompot truskawkowy – do obiadu

BUFET KAWOWY:

Ekspres z kawą ziarnistą (Cappuccino, espresso, kawa czarna)

Kawy klasyczna po turecku

Wybór herbat klasycznych i owocowych

PROFESJONALNY OPEN BAR

69 zł/ od każdego gościa

79 zł/ od każdego gościa (opcja z wódką bez ograniczeń)

Dopłaty do małych przyjęć – Poniżej 25 os – 1000 zł/ 25 do 35 os – 500 zł

Opcja OPEN BAR to profesjonalne przygotowywanie drinków przez wykwalifikowanych barmanów. W swojej pracy wykorzystujemy styl klasyczny oraz nowoczesny, przez co czas oczekiwania na koktajl umilany jest efektownymi sztuczkami. Drinki serwowane na naszym barze mają niepowtarzalny **wygląd, smak oraz aromat**, co daje pewność zadowolenia oraz gwarancje udanej zabawy!

Zapewniamy na barku:

1. **Alkohole kolorowe do drinków oraz w czystej postaci - BEZ OGRANICZEŃ – RUM, MALIBU, TEQUILA, GIN, WÓDKI SMAKOWE, WHISKY, MARTINI, PIWO, WINA**
2. obsługę barmańską 5 godzin.
3. **Freestyle – Drinki niestandardowe, przygotowywane według zachcianek gości**
4. **Możliwość przygotowania drinka osobiście pod okiem profesjonalnego barmana**
5. **Piwo oraz wina dostępne na barze**
6. **Wódka na stołach oraz na barku bez ograniczeń – przy wariancie 75 zł**
7. **Drinki typu SOFT dla niepijących, kobiet w ciąży.**
8. napoje (coca-cola, sprite, tonic, woda gazowana)- [Do drinków](#)
9. soki (pomarańczowy, ananasowy, żurawinowy, jabłkowy, bananowy itp) – [Do drinków](#)
10. Smakowe syropy
11. Kartę drinków
12. **Alkohole w czystej postaci (whisky z lodem, tequila itp.)**
13. **praca w widowiskowym stylu**
14. dodatki barmańskie
15. lód
16. owoce (limonka, pomarańcz, cytryna, ananas, melon, jabłko, miechunka, kiwi, mięta oraz owoce sezonowe)

Opcja ta zawiera szeroki asortyment alkoholi, co daje możliwość zaspokojenie potrzeb smakowych każdego z gości!!

Stół biesiadny :

35 zł/os

(Uzupełniany przez 1 godzinę od wystawienia)

- Golonko pieczone na piwie
- Żeberka duszone w miodzie i musztardzie
 - Kapusta zasmażana po staropolsku
 - Krupniok z cebulką i papryką
- Deska biesiadna (salcesony, baleron)
 - Boczek wędzony
 - Żeberka wędzone
 - Kiełbasa lisecka
- Galaretki wieprzowe
- Kabanosy suszone
 - Sery owcze
- Smalec swojski z prażoną cebulką i jabłkiem
 - Swojskie ogórki kwaszone
 - Śledzik w zalewie wiejskiej
- Pajda chleba pieczonego na miejscu

Pakiety dodatkowe:

Alkohole

| | |
|--|----------------------|
| - BUFET „LOKALNYCH NAPITKÓW ” – TYLKO U NAS ! | 49 zł/ butelka 0,5 l |
| - Miodula SZCZYRKOWSKA – TYLKO U NAS ! | 69 zł/ butelka 0,5 l |
| - WÓDKA czysta według butelek | 35 zł/butelka 0,5 l |
| - Pakiet EXCLUSIVE Wódka, Wina, Piwa (bez ograniczeń) | 45 zł/os. dorosła |
| - Wino według butelek | 35 zł/ sztuka |
| - PIWO LANE (BECZKA – 60 piw) | 350 zł/ beczka |
| - PIWO według zużycia | 8 zł/ butelka 0,5 L |
| - PROSECCO „Z KIJA” z owocami i dodatkami | 850 zł/ 20 litrów |
| + Zestaw do APEROL SPRITZ Dodatkowo do prosecco „z kija” | 120 zł/ 1 zestaw |

Stacje tematyczne

| | |
|---|------------------------|
| - BUFET MEKSYKAŃSKI „AMIGO” | 29 zł od osoby |
| - BUFET SZCZYRKOWSKI – TYLKO U NAS ! ” | 29 zł od osoby |
| - BUFET SŁODKOŚCI „CANDY BAR” ” | 25 zł od osoby |
| - BUFET „LEMONIADOWY ” | 15 zł od osoby |
| - BUFET ALKOHOLOWY „ORZEŹWIAJĄCE PONCZE” | 20 zł od osoby |
| - FONTANNA CZEKOLADOWA z owocami | 900 zł/ 6 kg czekolady |

Upominki dla gości

| | |
|---|-------------------------|
| - „Smak regionu” mini Miodula Szczyrkowska z bilecikiem | 15 zł/ szt. |
| - „wyjątkowe kieliszki” grawerowane kieliszki do wina | 20 zł/ szt. |
| - miódki/ dżemiki dekoracyjne | 10 zł/ szt. |
| - PACZKI Z CIASTAMI dla gości na pożegnanie | 25 zł/ paczka ok 0,6 kg |

Ciasta

| | |
|---|---|
| - Pakiet Tort, ciasta 5 rodzajów, ciasteczka | do 25 osób= 55 zł/ os. Pow. 25 osób= 45 zł/ os. |
| - Pakiet „na stołach” ciasta 4 rodzaje, ciasteczka, Owoce | do 25 osób= 35 zł/ os. Pow. 25 osób= 30 zł/ os. |
| - Pakiet „na bufetach” ciasta 4 rodzaje, ciasteczka , Owoce | do 25 osób= 30 zł/ os. Pow. 25 osób= 25 zł/ os. |

Napoje bezalkoholowe

| | |
|---|--------------------------------|
| - Pakiet Pepsi bez ograniczeń (szklane 0,2 L) | 15 zł/ os. lub 3/ butelka |
| - Pakiet Pepsi bez ograniczeń (PET 1 L) | 10 zł/ os. lub 5,5 zł/ butelka |
| - Dodatkowe Soki na stoli – dowolne dostępne smaki | 8 zł/ dzbanek 1.8 l |

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, nie dotyczy Propozycji I w której danie główne podawane jest porcjowo**
3. **Wszystkie potrawy z zimnej płyty, ciasta, ciasteczka, owoce uzupełniane są bez ograniczeń do 4 godzin od jej wyłożenia na salę.**
4. **Pakowanie oraz wnoszenie potraw, napojów, alkoholu, ciast, ciasteczek oraz owoców w trakcie trwania przyjęcia nie jest wliczone w cenę menu.**
5. **Istnieje możliwość, poszerzenia oferty o dodatkowe pakiety na napoje gazowane, piwo oraz wina, tym samym nie mogą być one dostarczone osobiście, poza ofertą.**
6. Podstawowa dekoracja Sali wliczona w cenę menu.
7. Sala, na której odbywa się przyjęcie, jest rezerwowana na wyłączność do godziny 19.00 tego samego dnia. Każda następną rozpoczęta godzina wynosi 250 zł
8. Cena wynajęcia Sali (do godziny 19.00), przy organizacji przyjęć powyżej 20 osób pełnopłatnych jest wliczona w cenę menu. Przy organizacji przyjęcia poniżej 20 osób pełnopłatnych koszt wynajęcia Sali wynosi 500 zł, przy liczbie poniżej 10 osób pełnopłatnych koszt wynajęcia wynosi 1000 zł.
9. Udzielamy rabatu 50 % na menu, dla dzieci w wieku 2 do 6 lat, oraz dzieci w wieku do 2 lat bezpłatnie.
10. Parking jest niestrzeżony, nieodpłatny, monitorowany oraz ogrodzony
11. Współpracujemy z wieloma podwykonawcami, dzięki czemu oferujemy atrakcyjne rabaty na ich usługi.
12. Ułożenie stołów oraz aranżacja całej Sali, do indywidualnego omówienia
13. Proponujemy pomoc w organizacji lub organizację wszystkich usług dodatkowych związanych z planowanym przyjęciem.

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



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