



## Przyjęcia rodzinne z DJ-em

### **PROPOZYCJA I 149 zł od osoby**

#### **ZUPA:**

Domowy rosół drobiowo- wołowy z makaronem

#### **DRUGIE DANIE:**

**(porcjowo)**

Kruche podudzie drobiowe faszerowane po myśliwsku aromatycznym mięsem z borowikami

Podane na puree pietruszkowym w towarzystwie sosu borowikowego

Z ziemniaczkami grillowanymi z czosnkiem i majerankiem

Oraz zestawem surówek

#### **DESER:**

Węgierski mus czekoladowy z wiśniami w likierze, chrupkami czekoladowymi oraz nutą kokosową

#### **ZIMNA PŁYTA:**

Deski serów z winogronami i konfiturą domową:

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

☞ Schab z liściem

☞ Karczek delicjusz

☞ Szyńka w ziołach

☞ Boczek rolowany

Pomidor z cebulką

Różne tortille z dipami

Tradycyjna Sałatka jarzynowa

Śledzik po węgiersku w autorskiej zalewie szefa kuchni

Pasztet szefa kuchni z owocami żurawiny

Kurczak faszerowany po węgiersku

Galaretki drobiowe według domowej receptury

Smalec swojski z prażoną cebulką

Ogórek kwaszony

Masełka

Pieczyno mieszane oraz własnego wypieku

#### **KOLACJA I**

Staropolski Gulasz podawany z pieczywem

#### **NAPOJE :**

Woda mineralna z miętą

Soki owocowe

#### **BUFET KAWOWY:**

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

Kawy klasyczne po turecku

Wybór aromatycznych herbat klasycznych i owocowych

# **PROPOZYCJA II 179 zł od osoby**

## **ZUPA:**

Wykwintna zupa cebulowa na białym winie podana z tostem serowym

## **DRUGIE DANIE:**

**(wieloporcyjowo 2,5 mięsa na osobę)**

Roladka wieprzowa po bawarsku

Kruche podudzie drobiowe nadziewane świeżymi brokułami i czosnkiem

Soczysty schabowy tradycyjnie z kością smażony

Ziemniaczki z wody

Kluski śląskie

Włoski sos śmietanowo- ziołowy

Aromatyczny sos pieczeniowy

Marchew na słodko z soczystymi brzoskwiniami

Staropolska kapusta modra

Zestaw świeżych sałat z winegretem

## **DESER: (do wyboru jeden)**

Węgierski mus czekoladowy z wiśniami w likierze, chrupkami czekoladowymi oraz nutą kokosową

**LUB**

Fantazyjny puchar lodowy z sałatką owocową, bitą śmietaną i sosami

## **ZIMNA PŁYTA:**

Deski serów tradycyjnych i europejskich z winogronami i konfiturą domową:

☞ Oscypki regionalne

☞ Warkocze gaździny

☞ Rozmaite sery żółte

☞ Oryginalny Camembert

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

☞ Schab z liściem

☞ Karczek delicjusz

☞ Szyńka w ziołach

☞ Boczek rolowany

Włoskie caprese

Rozmaite tortille z dipami

Tradycyjna Sałatka jarzynowa

Kolorowa sałatka grecka z musztardowym winegretem

Śledzik po węgiersku w autorskiej zalewie szefa kuchni

Pasztet szefa kuchni z owocami żurawiny

Kurczak faszerowany po węgiersku

Galaretki drobiowe według domowej receptury

Smalec swojski z prażoną cebulką

Ogórek kwaszony

Masełka

Pieczywo mieszane oraz własnego wypieku

## **KOLACJA I**

Staropolski Gulasz podawany z pieczywem

## **NAPOJE :**

Woda mineralna z miętą

Soki owocowe

## **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 199 zł od osoby

## ZUPA:

Domowa zupa z grzybów leśnych podana z łazankami

## DRUGIE DANIE:

(wieloporcjowo 2,5 mięsa na osobę)

Tradycyjna wołowa rolada śląska  
Krucze podudzie drobiowe faszerowane po myśliwsku aromatycznym mięsem z borowikami  
Soczysty schab tradycyjnie z kością smażony  
Grillowany łosoś natarty masłem czosnkowym owinięty liśćmi szpinaku

## Dodatki

Ziemniaczki z masłem 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 winegretem

## **DESER: (do wyboru jeden)**

Panna cotta z musem owocowym

## **LUB**

Oryginalne Tiramisu, syto nasączone amaretto, układane wielowarstwowo w pucharkach

## ZIMNA PŁYTA:

Deski serów tradycyjnych i europejskich z winogronami i konfiturą domową:

- ⊗ Oscypki regionalne
- ⊗ Bundz słodki
- ⊗ Warkocze gaździny
- ⊗ Różne 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
- Włoskie caprese
- Różne tortille z dipami
- Tradycyjna Sałatka jarzynowa
- Kolorowa sałatka grecka z musztardowym winegretem
- Śledzik po wiejsku w autorskiej zalewie szefa kuchni
- Pasztet szefa kuchni z owocami żurawiny
- Kurczak faszerowany po węgiersku
- Galaretki drobiowe według domowej receptury
- Smalec swojski z prażoną cebulką
- Ogórek kwaszony
- Masełka
- Pieczywo mieszane oraz własnego wypieku

## **KOLACJA I**

Filet polopepone zapiekany z musem pomidorowym, liśćmi bazylii i mozzarellą podany z chipsami ziemniaczanymi oraz delikatną sałatką z mandarynkami

### **NAPOJE :**

Woda mineralna z miętą

Soki owocowe

Pepsi, Mirinda, 7Up

### **BUFET KAWOWY:**

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

Kawy klasyczna po turecku

Wybór aromatycznych herbat klasycznych i owocowych

## **DODATKOWO DO MENU:**

## **UCZTA REGIONALNA Z SZEFEM KUCHNI:**

Polecane jako dodatkowa kolacja, 2,5 porcje mięsa na osobę

**45 zł/os**

- Golonka wieprzowe duszona w marynacie z chili i piwa,
  - Bigos staropolski
  - Szaszłyki drobiowe z warzywami
- Żeberka pieczone i marynowane w marynacie musztardowo- miodowej
  - Oscypki z grilla
- Domowe opiekane pierogi okraszone cebulką i boczkiem
  - Kiszka podsmażana z cebulką i boczkiem
- Kapusta zasmażana po staropolsku z grzybami leśnymi,
  - Ziemniaczki drobno krojone, duszone ze słoniną
    - chrzan,
    - musztarda
    - Żurawina
    - Sos czosnkowy
  - Pajdy chleba pieczonego na miejscu

**Godzinny występ kapeli regionalnej wraz ze wspólnymi śpiewami i zabawami + 850 zł**

# DODATKI

## Alkohole

**LOKALNE NAPITKI:** Bufet z wyjątkowymi regionalnymi nalewkami oraz napitkami góralskimi w jakości Premium. Do dyspozycji gości oddajemy

7 niezwykle aromatycznych i o wyjątkowo świeżym smaku, nalewek owocowych :

Dereniowa, Malinowa, Truskawkowa, Owoce lasu, Czarny bez, Żurawina, Z pigwowca

Oraz dla Zbójników szukających mocniejszych wrażeń 4 Napitki góralskie

Bimber, Cytrynówka, Przepalanka górską, Wiśniówka .



**MIODULA SZCZYRKOWSKA:** Oryginalna Miodula dostępna tylko w Szczyrku i tylko w WYBRANYCH LOKALACH, jest to wyjątkowa wódka miodowa, wytwarzana w oparciu o staropolską recepturę na bazie miodu z górskich terenów południowej Polski. Leżakowana o naturalnym mętym/ miodowym kolorze i wyjątkowym smaku

### **PAKIET ALKOHOLI EXCLUSIVE (bez ograniczeń)**

Wyjątkowy wybór win z całego świata, ściśle wyselekcjonowany przez Naszych sommelierów tak aby zaspokoić oczekiwania każdego z Państwa gości i podkreślić każdy ciepły posiłek dobrze dobranym winem.

Do tego najwyższej jakości lokalna wódka „Biały Bocian” oraz wybór minimum 6 rodzajów piw w tym smakowe i bezalkoholowe

#### **Wódka**

**Ekskluzywny wybór Win z całego świata**

**Piwa regionalne oraz krajowe**

Wódka – Na stoły

Piwo 6 rodzajów – Na bufecie samoobsługowym

Wina z całego świata 12 rodzajów: - Na bufecie samoobsługowym

Białe (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)

Czerwone (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)



**PROSECCO „Z KIJA” :** Włoskie, białe wino musujące zdobywające coraz liczniejsze rzesze Zwolenników. Oferujemy Państwu możliwość zakupu tego wyjątkowego Prosecco prosto z nalewaka, co jest dodatkową atrakcją dla każdego z gości. Do wina dodajemy owoce, zioła oraz syropy smakowe aby Goście mogli komponować własne smaki.

**ZESTAW APEROL SPRITZ dodatek do prosecco** – w cenie zestawu uzupełniającego dodajemy Likier Aperol 0,7 l, świeżo wyciśnięty sok pomarańczowy 1 l, pomarańcze pokrojone w drobne kostki, Zioła, kruszony lód oraz czytelną i prostą instrukcję jak przygotować pysznego drinka.



## Stacje tematyczne:

**BUFET MEKSYKAŃSKI „AMIGO”:** Wyjątkowe potrawy, rodem prosto z Meksyku, zachwyca Państwa gości swoją różnorodnością i smakiem !



### Na ciepło :

- ☞ Chili con carne
- ☞ Amigos nachos : Nachos zapiekane z serem i szarpaną wieprzowiną
- ☞ Burritos
- ☞ Skrzydełka w marynacie burrito

### Na zimno :

- ☞ Tortille ale meksyk na wiele wariacji
- ☞ Takos al. Pastor
- ☞ Papryka faszerowana ryżem i grillowanym kurczakiem
- ☞ Nachos z dipami
- ☞ Krążki cebulowe z sosem chili
- ☞ Sałatka meksykańska „Gringo”
- ☞ Papryczki jalapeno w wielu wydaniach
- ☞ Sos serowy con chili
- ☞ Sos meksykański
- ☞ Kwaśna śmietana
- ☞ Mus śmietankowy z czosnkiem i ziołami

## **BUFET SZCZYRKOWSKI:**

Potrawy oferowane na tym bufecie są autorstwa  iami Naszego szefa kuchni, zaskoczą Państwa gości pomysłowością i smakiem

- ☞ Chłodnik litewki z jajami
- ☞ Ozory w sosie chrzanowym
- ☞ Ogórki kiszzone na 4 sposoby (Chili, Musztarda, Czosnek i Chrzan, Szefa)
- ☞ Autorski smalec w 3 odsłonach: Z karmelizowanym jabłkiem i cebulką, z pomidorami i czosnkiem, z wędzoną papryką.
- ☞ Filety śledziowe wędzone na dymie świerku w marynatach : Czosnkowej, z pieprzu młotkowanego, w papryczkach jalapeno, solo
- ☞ Roladki gaździny z bryndzą i szpinakiem
- ☞ Sałatka zbójcka
- ☞ Żebra wędzone
- ☞ Śliwki wędzone w boczku
- ☞ Kielbasa Babuni z galaretką „ze stoika”
- ☞ Pasztet wędzony na dymie bukowym
- ☞ Chleb orkiszowy z dymu z owocami żurawiny



## BUFET SŁODKOŚCI:

Wyjątkowe desery, ciasta i słodczyce które spełnią oczekiwania nie tylko najmłodszych gości na weselu ;)

### Wyjątkowe desery (3 porcje na osobę) :

- ⌘ Mufinki z finezyjnymi kremami
- ⌘ Creme brulee z palonym cukrem
- ⌘ Panna Cotta z musami owocowymi
- ⌘ Mini torciki tiramisu
- ⌘ Sernik z brzoskwiniami
- ⌘ Jabłecznik na cytrynowym toffi
- ⌘ Kolorowe deserki z owocami o wielu smakach
- ⌘ Mus czekoladowy z wiśniami i chrupkami



**Słodkie Dodatki :** Lizaki, Paluszki w czekoladzie, Rurki waflowe, Delicje, Kule rafaello, Ptasi mleczko, beziki, praliny,

## BUFET „LEMONIADOWY”:

Orzeźwienie dla każdego ! wyjątkowe lemoniady, przygotowywane tylko ze świeżych składników, **do wyboru 3 smaki** podane w wyjątkowym otoczeniu świeżych owoców, szklanek do lemoniady i kolorowych słomek



### Wyjątkowe lemoniady :

- ⌘ Sezonowa
- ⌘ Arbuzowa
- ⌘ Cytryna z rabarborem
- ⌘ Jabłko- mięta
- ⌘ Ogórkowo- limonkowa
- ⌘ Virgin Mojito
- ⌘ Ananasowo - gruszkowa
- ⌘ Słodka Pomarańcza

### Wyjątkowe ICE TEA:

- ⌘ Brzoskwińowa
- ⌘ Zielona herbata z jaśminem
- ⌘ Cytrynowa z miętą

## BUFET „ORZEŹWIAJĄCE PONCZE”:

Zaskakujące, delikatne, maksymalnie owocowo- orzeźwiające smaki, powstałe z mieszanki owoców z winem, rumem lub wódką. **Będą idealnym dodatkiem na upalne dni !**

### Wyjątkowe poncze mrożone:

**3 smaki** do wyboru, każdy może być przygotowany na wódcę lub Rumie do wyboru:

- ⌘ Arbuzowy (sezonowo)
- ⌘ Truskawkowy (sezonowo)
- ⌘ Mojito
- ⌘ Egzotyczny
- ⌘ Lemon Cini (pomarańcz, limonka, marakuja)
- ⌘ Sezonowa bomba owocowa
- ⌘ Gruszkowy
- ⌘ Kruszon Pomarańczowo- Brzoskwińowy



## 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	40 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 5 rodzajów, 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



## TORTY DO WYBORU W CENIE WYBRANYCH MENU:

### Śmietankowo owocowy

(biszkopt jasny, mus truskawkowy z bitą śmietaną, góra bita śmietana)

### Śmietankowo czekoladowy

(biszkopt ciemny, bita śmietana z czekoladą, góra bita śmietana)

### Malinowy

(biszkopt jasny, bita śmietana z malinami, góra bita śmietana)

### Śmietankowo czekoladowy z wiśniami

(biszkopt ciemny, bita śmietana z czekoladą i wiśniami, góra bita śmietana)

### Śmietankowo czekoladowy z gruszką

(biszkopt ciemny, bita śmietana z czekoladą i gruszką, góra bita śmietana)

### Malinowo czekoladowy

(biszkopt ciemny, masa czekoladowa, bita śmietana z malinami, biszkopt jasny góra bita śmietana)

### Tort BOHO/NAKED

Serek macarphone z bitą śmietaną, owocami oraz truskawką lub malinową frużeliną

### TORTY KREMOWE ORAZ TYNKOWANE + 10 zł/ osoba

Oferta smaków dostępna na życzenie u menagera

## 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. **Zabronione jest pakowanie oraz wnoszenie potraw, napojów, ciast, ciasteczek oraz owoców w trakcie trwania przyjęcia.**
3. **Istnieje możliwość, poszerzenia oferty o dodatkowe pakiety na napoje gazowane, piwo oraz wina, tym samym nie mogą być one dostarczone osobiście, poza ofertą.**
4. Podstawowa dekoracja Sali wliczona w cenę menu.
5. Sala, na której odbywa się przyjęcie, jest rezerwowana na wyłączność przez 10 godzin od rozpoczęcia przyjęcia. Każda następna rozpoczęta godzina to koszt 250 zł
6. Cena wynajęcia Sali balowej przy organizacji przyjęć powyżej 30 osób jest wliczona w cenę menu. Przy organizacji przyjęcia od 20 – 30 osób koszt wynajęcia Sali wynosi 800 zł, przy liczbie osób poniżej 20 osób koszt wynajęcia wynosi 1000 zł.
7. Udzielamy rabatu 50 % na menu, dla dzieci w wieku 2 do 6 lat, oraz dzieci w wieku do 2 lat bezpłatnie.
8. Parking jest niestrzeżony, nieodpłatny, monitorowany oraz ogrodzony
9. Współpracujemy z wieloma podwykonawcami, dzięki czemu oferujemy atrakcyjne rabaty na ich usługi.
10. Ułożenie stołów oraz aranżacja całej Sali, do indywidualnego omówienia
11. 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](http://www.podskrzycznem.pl)



REZERWACJE:  
Danel Robert  
tel. 530 770 844  
[info@podskrzycznem.pl](mailto:info@podskrzycznem.pl)