



## Dlaczego my?

- **WYJĄTKOWA LOKALIZACJA!** Z dala od miejskiego zgiełku, ruchliwej ulicy
- **NAJWYŻSZA JAKOŚĆ TO U NAS PODSTAWA!** Nasi kucharze przygotowują potrawy wyłącznie z żywności od lokalnych producentów, oferujemy także wędliny wędzone na miejscu i chleb wypiekany przez Szefa Kuchni.
- **DOMOWA ATMOSFERA!** Obsługa Sali Balowej & Gościniec Pod Skrzycznem to przede wszystkim pasjonaci swojej pracy wyróżniający się: **szczerym uśmiechem, życzliwością, precyzyjnością, a przede wszystkim profesjonalizmem**
  - **GWARANCJA UDANEGO PRZYJĘCIA!**

Pisać o sobie można wiele...  
ale lepiej sprawdzić niezależne opinie →
- **TYLKO WASZE PRZYJĘCIE W DANEJ SALI!** Oferujemy Możliwość Organizacji tylko waszego przyjęcia na danej Sali, nie musisz obawiać się niespodziewanych gości na twoim przyjęciu.
- **BRAK OPŁATY KORKOWEJ ORAZ SERWISOWEJ!** Możesz dostarczyć własną wódkę oraz słodkości bez obaw o dodatkowe koszty.
- **SPECJALNE MENU!** Goście na dietach oraz dzieci nie poczują się zapomniani, przygotowujemy dla nich wyjątkowe dania.
- **TORT, NAPOJE CIEPŁE I ZIMNE W CENIE BEZ OGRANICZEŃ!** Wyjątkowa kawa ziarnista, czekolada dla dzieci, wybór herbat owocowych, kawa po turecku, kompot truskawkowy do obiadu, soki i woda mineralna, to wszystko zapewniamy w cenie każdej propozycji.
- **KAMERALNY PENSJONAT NA MIEJSCU!** Planujesz zaprosić Gości z dalsza lub z zagranicy? Szukasz Sali z hotelem na miejscu? Chcesz zapewnić swoim Gościom komfortowy nocleg po przyjęciu ? Znajdziesz to wszystko u nas !
- **OSOBISTY KONSULTANT!** zdobywane latami doświadczenie naszego konsultanta, poparte opiniami naszych Gości na pewno przyda się w organizacji Waszego wyjątkowego przyjęcia.
- **BRAK UKRYTYCH KOSZTÓW!** Nie obawiaj się niespodziewanych wydatków, u nas płacisz tylko za to, co zamawiasz!
- **DEKORACJA SALI W CENIE!** Delikatne kompozycje z żywych kwiatów, serwety oraz dekoracje bufetów dopasowane kolorystycznie do twoich oczekiwań, to wszystko zapewniamy w cenie!
- **DLA DZIECI!** Do dyspozycji naszych najmłodszych gości oddajemy wewnętrzny plac zabaw
- **DUŻY OGRÓD I PARKING!** Nie martw się o miejsca parkingowe dla swoich gości, posiadamy duży, ogrodzony, monitorowany parking



# Propozycje menu

## Przyjęcia okolicznościowe

### PROPOZYCJA I 149 zł/os

<b>ZUPA:</b>	Złocisty rosół podawany z makaronem
<b>DRUGIE DANIE:</b> Podawane porcjowo	Cordon blue z piersi kurczaka do wyboru farsz : <ul style="list-style-type: none"><li>o <u>Z serem i szynką</u></li><li>o <u>Z suszonymi pomidorami i fetą</u></li><li>o <u>Z chrzanem i czerwoną papryką</u></li><li>o <u>Z warzywami</u></li></ul> <u>LUB ZAMIANA na: Połędwiczkę wieprzową z żurawiną i oscypkiem <b>dopłata 9 zł</b></u> Ziemniaczki puree Warzywa klarowane na maśle
<b>DESER:</b>	TORT okolicznościowy Śmietanowo- truskawkowy (biszkopt jasny, mus truskawkowy z bitą śmietaną, góra bita śmietana)
<b>ZIMNA PLYTA:</b>	Deska wędlin wędzonych na miejscu Deska serów regionalnych i europejskich Pomidor świeży Sałatka szopska z serem feta Sałatka jarzynowa Śledzik po wiejsku Galaretki drobiowe Smalec swojski z prażoną cebulką Ogórek kwaszony Masełka Pieczywo mieszane
<b>NAPOJE :</b> Bez ograniczeń	Woda mineralna z miętą i cytrusami <b>Soki owocowe 100%</b> <b>Kompot truskawkowy – do obiadu</b> Kawa ziarnista (Cappuccino, espresso, kawa czarna) Kawy klasyczna po turecku Wybór herbat klasycznych i owocowych

### DODATKOWO POLECAMY:

Ciasta domowe 3 rodzaje, Owoce sezonowe i egzotyczne	+ 20 zł/ os
Napoje gazowane bez ograniczeń butelki szklane 0,2l Pepsi, Mirinda, 7Up, Tonic	+ 8 zł/ os.:

# PROPOZYCJA II 179 zł/os



<b>ZUPA:</b>	Złocisty rosół podawany z makaronem
<b>Do wyboru jedna</b>	<u>LUB</u> Aksamitny Krem z cukinii z nutą kokosową
<b>DRUGIE DANIE:</b>	Tradycyjna wołowa rolada śląska Soczysty kotlet schabowy z kością smażony na smalcu Podudzie faszerowane brokułami, czosnkiem i serem feta Polędwiczki drobiowe w panierce klasycznej  Ziemniaczki z koperkiem Frytki + Ketchup Kluski śląskie Sos pieczeniowy Sos śmietanowo- ziołowy Zestaw aromatycznych surówek
<b>DESER:</b>	TORT okolicznościowy Śmietanowo- truskawkowy (biszkopt jasny, mus truskawkowy z bitą śmietaną, góra bita śmietana)
<b>ZIMNA PŁYTA:</b>	Deska wędlin wędzonych na miejscu Deska serów regionalnych i europejskich Włoskie capresse Carpaccio z buraka z oliwą, rukolą i fetą Sałatka jarzynowa Sałatka z grillowanym kurczakiem Śledzik po wiejsku Soczyste tortille z różnymi farszami i dipami Paszтет szefa kuchni z owocami żurawiny Galaretki drobiowe Smalec swojski z prażoną cebulką Ogórek kwaszony Masełka Pieczywo mieszane oraz własnego wypieku
<b>DO WYBORU:</b>	
DESER	Pucharek lodowy z owocami, bitą śmietaną i polewą owocową
<u>LUB</u>	
DANIE CIEPŁE	Gulasz po węgiersku z pieczywem
<b>NAPOJE :</b>	Woda mineralna z miętą i cytrusami
<b>Bez ograniczeń</b>	<b>Soki owocowe 100%</b> <b>Kompot truskawkowy – do obiadu</b> Kawa ziarnista (Cappuccino, espresso, kawa czarna) Kawy klasyczna po turecku Wybór herbat klasycznych i owocowych

## DODATKOWO POLECAMY:

Ciasta domowe 3 rodzaje, Owoce sezonowe i egzotyczne	+ 20 zł/ os
Napoje gazowane bez ograniczeń butelki szklane 0,2l Pepsi, Mirinda, 7Up, Tonic	+ 8 zł/ os.

# PROPOZYCJA III 199 zł/os

<b>ZUPA:</b> Do wyboru jedna	Złocisty rosół podawany z makaronem <u>Lub</u> Wykwintna zupa z Grzybów leśnych <u>Lub</u> Chłodnik sezonowy
<b>DRUGIE DANIE:</b>	Tradycyjna rolada śląska Roladka z indyka owinięta szynką włoską nadziana na szparagu Dorsz na Liściach szpinaku Polędwiczki drobiowe w panierce klasycznej  Ziemniaczki z koperkiem Frytki + Ketchup Warzywa klarowane na maśle Sos Chrzanowo- cytrynowy Sos pieczeniowy Zestaw aromatycznych surówek
<b>DESER:</b>	TORT okolicznościowy Śmietanowo- truskawkowy (biszkopt jasny, mus truskawkowy z bitą śmietaną, góra bita śmietana)
<b>ZIMNA PŁYTA:</b>	Deska wędlin wędzonych na miejscu Deska serów regionalnych i europejskich Paszтет 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 Sałatka z grillowanym kurczakiem Tradycyjna sałatka jarzynowa Masełka Pieczywo mieszane oraz własnego wypieku Kawa Wybór aromatycznych herbat
<b>DRUGI CIEPŁY POSILEK:</b> (Do wyboru jeden)	Żeberka pieczone w autorskiej marynacie miodowo- cynamonowej podane z ziemniaczkami w mundurkach oraz <u>aromatycznymi buraczkami z chrzanem</u> <u>LUB</u> Roladka z podudzia ze szpinakiem serem feta Puree z kozim serem i parmezanem Buraczki na słodko
<b>NAPOJE :</b> Bez ograniczeń	Woda mineralna z miętą i cytrusami <b>Soki owocowe 100%</b> <b>Napoje gazowane Pepsi, Mirinda, 7Up</b> <b>Kompot truskawkowy – do obiadu</b> Kawa ziarnista (Cappuccino, espresso, kawa czarna) Kawy klasyczna po turecku Wybór herbat klasycznych i owocowych
	<b>DODATKOWO POLECAMY:</b>

Ciasta domowe 3 rodzaje, Owoce sezonowe i egzotyczne

+ 20 zł/ os

# PROPOZYCJA IV 229 zł/os

## ZUPA:

Wykwintna zupa cebulowa na białym winie podana z tostem serowym

## DRUGIE DANIE:

### (wieloporcjowo 2,5 mięsa na osobę)

Tradycyjna wołowa rolada śląska  
Soczysty schabowy tradycyjnie z kością smażony  
Południczki wieprzowe szpikowane czosnkiem  
Grillowany łosoś natarty maselkiem czosnkowym owinięty liśćmi szpinaku

## Dodatki

Ziemniaczki z maselkiem i koperkiem  
Kluski śląskie  
Frytki + Ketchup  
Aromatyczny sos pieczeniowy  
Sos myśliwski z grzybów leśnych  
Serek czosnkowo- cytrynowy  
Staropolska kapusta modra  
Bukiet warzyw gotowanych  
Coleslaw  
Buraczki z cebulką

## DESER

TORT okolicznościowy Śmietanowo- truskawkowy  
(biszkopt jasny, mus truskawkowy z bitą śmietaną, góra bita śmietana)

## ZIMNA PLYTA:

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
- ∅ Szynka w ziołach
- ∅ Boczek rolowany

Deska warzyw świeżych

Carpaccio z buraka z oliwą, rukolą i fetą

Soczyste tortille z różnymi farszami i dipami

Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem i musem śmietanowo chrzanowym

Tradycyjna Sałatka jarzynowa

Kolorowa sałatka grecka z musztardowym winegretem

Pasztet szefa kuchni z owocami żurawiny

Galaretki drobiowe według domowej receptury

Smalec swojski z prażoną cebulką

Ogórek kwaszony

Masełka

Pieczywo mieszane oraz własnego wypieku

## DESER:

Oryginalne Tiramisu, syto nasączone amaretto, układane wielowarstwowo w pucharkach

## NAPOJE BEZ OGRANICZEŃ:

Woda mineralna z miętą i cytrusami

**Soki owocowe 100%**

**Napoje gazowane Pepsi, Mirinda, 7Up**

**Kompot truskawkowy – do obiadu**

Kawa ziarnista (Cappuccino, espresso, kawa czarna)

Kawy klasyczna po turecku

Wybór herbat klasycznych i owocowych

## **DODATKOWO POLECAMY:**

Ciasta domowe 3 rodzaje, Owoce sezonowe i egzotyczne

**+ 20 zł/os**

# 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!!

## 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

## Pakiety dodatkowe:

### Alkohole

- BUFET „LOKALNYCH NAPITKÓW ” – <b>TYLKO U NAS !</b>	69 zł/ butelka 0,5 l
- Miodula SZCZYRKOWSKA – <b>TYLKO U NAS !</b>	79 zł/ butelka 0,5 l
- WÓDKA czysta według butelek	49 zł/butelka 0,5 l
- Pakiet EXCLUSIVE Wódka, Wina, Piwa (bez ograniczeń)	59 zł/os. dorosła
- Wino według butelek	39 zł/ sztuka
- PIWO według zużycia	8 zł/ butelka 0,5 L
- PROSECCO z owocami i dodatkami	790 zł/ 10 litrów
+ Zestaw do APEROL SPRITZ Dodatkowo do prosecco	150 zł/ 1 L

### Stacje tematyczne

- BUFET MEKSYKAŃSKI „AMIGO”	29 zł od osoby
- BUFET SZCZYRKOWSKI – <b>TYLKO U NAS !</b> ”	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	19 zł/ szt.
- „wyjątkowe kieliszki” grawerowane kieliszki do wina	20 zł/ szt.
- miódki/ dżemiki dekoracyjne	10 zł/ szt.
- PACZKI Z CIASTAMI dla gości na pożegnanie	32 zł/ paczka ok 0,5 kg

### Napoje bezalkoholowe

- Pakiet Pepsi bez ograniczeń (szklane 0,2 L)	15 zł/ os. lub 4/ butelka
- Pakiet Pepsi bez ograniczeń (PET 0,85 L)	10 zł/ os. lub 9 zł/ butelka
- Dodatkowe Soki na stoli – dowolne dostępne smaki	8 zł/ dzbanek 1.8 l

## 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 wynoszenie 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, wódka, 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 do godziny 19.00 tego samego dnia. Każda następująca rozpoczęta godzina wynosi 250 zł
8. Jeżeli sala jest rezerwowana na wyłączność, jej wynajęcie do godziny 19.00, przy organizacji przyjęć powyżej 20 osób pełnopłatnych jest wliczone w cenę menu. Przy organizacji przyjęcia poniżej 20 osób pełnopłatnych koszt wynajęcia Sali na wyłączność wynosi dopłatę do pełnych 20 osób w kwocie 100 zł za każdą brakującą osobę.
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](http://www.podskrzycznem.pl)



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