



## 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

❖ **Obiady okolicznościowe**

❖ **Przyjęcia urodzinowe**

**DODATKOWO DO KAŻDEJ PROPOZYCJI POLECAMY:**

- Ciasta domowe 3 rodzaje, Owoce sezonowe i egzotyczne **+ 20 zł/ os**
- Napoje gazowane bez ograniczeń butelki szklane 0,2l Pepsi, Mirinda, 7Up, Tonic **+ 12 zł/ os.**
- Wymiana deseru na TORT okolicznościowy Śmietanowo- truskawkowy **+ 12 zł/ os.**  
(biszkopt jasny, mus truskawkowy z bitą śmietaną, góra bita śmietana)
- TORT okolicznościowy Śmietanowo- truskawkowy **+ 19 zł/ os.**
- PAKIET ALKOHOLI EXCLUSIVE (bez ograniczeń) **+ 69 zł/ os.**

**Wódka czysta**

**Ekskluzywny wybór Win z całego świata**

**Piwa klasyczne, smakowe oraz bez alkoholowe**

**Wódka – Na stoły**

**Piwo min. 6 rodzajów – Na bufecie samoobsługowym**

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

**Białe (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)**

**Czerwone (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie)**



# OBIAD OKOLICZNOŚCIOWY

## PROPOZYCJA MENU

**129 zł/os**

### ZUPA:

(Do wyboru jedna)

Domowy rosół drobiowo- wołowy z makaronem

LUB

Wykwintna zupa cebulowa na białym winie podana z tostem serowym

LUB

Domowy żurek na serwatce podany z jajkiem

### DRUGIE DANIE:

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

Tradycyjna wołowa rolada śląska

Soczysty schabowy tradycyjnie z kością smażony

De volaille z maselkiem i pietruszką

Grillowany łosoś natarty maselkiem czosnkowym owinięty liśćmi szpinaku

### Dodatki

Ziemniaczki z maselkiem i koperkiem

Kluski śląskie

Aromatyczny sos pieczeniowy

Serek czosnkowo- cytrynowy

Staropolska kapusta modra

Bukiet warzyw gotowanych

Coleslaw

### DESER:

(Do wyboru jeden)

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

LUB

Panna cotta z musem owocowym

LUB

**+ 10 zł** Oryginalne Tiramisu, syto nasączone amaretto, układane wielowarstwowo w pucharkach

### NAPOJE ZIMNE:

Woda mineralna z miętą, Soki owocowe 100%. Napoje gazowane, Kompot truskawkowy do obiadu

### NAPOJE CIEPŁE:

Kawy do wyboru (Cappuccino, espresso, kawa czarna) oraz gorąca czekolada

Kawy klasyczna po turecku

Wybór aromatycznych herbat klasycznych i owocowych

# PRZYJĘCIA URODZINOWE

Toast winem musującym w cenie każdej propozycji

## PROPOZYCJA I

179 zł/os

### ZUPA:

(Do wyboru jedna)

Domowy rosół drobiowo- wołowy z makaronem

LUB

Wykwintna zupa cebulowa na białym winie podana z tostem serowym

### DRUGIE DANIE:

(porcjowo)

Kruche podudzie, faszerowane po myśliwsku aromatycznym mięsem z borowikami

Podane na puree z parmezanem i kozim serem

W towarzystwie sosu borowikowego

Surówka ze świeżego selera z bakaliami

LUB

Roladki wieprzowe po Szczyrkowsku, macerowane w musztardzie Dijon

Sos musztardowo- miodowy

Puree z chrzanowo- koperkowe

Rubinowa kapusta z porzeczkami

### DESER:

(Do wyboru jeden)

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

LUB

Panna cotta z musem owocowym

### NAPOJE ZIMNE:

(Bez ograniczeń)

Woda mineralna z miętą, Soki owocowe 100%. Kompot truskawkowy do obiadu

### BUFET KAWOWY:

(Bez ograniczeń)

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

Kawy klasyczna po turecku

Wybór aromatycznych herbat klasycznych i owocowych

## 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

☞ Szynka w ziołach

☞ Boczek rolowany

Pomidor z cebulką

Rozmaite tortille z dipami

Tradycyjna Sałatka jarzynowa

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

Pieczyno mieszane oraz własnego wypieku

### **KOLACJA I**

**(Możliwość dokupienia)**

Barszczyk czerwony z pasztecikiem francuskim + 15 zł

LUB

Domowy Żurek z pieczywem + 18 zł

LUB

Staropolski bogracz podawany z pieczywem + 18 zł

### **NAPOJE ZIMNE:**

**(Bez ograniczeń)**

Woda mineralna z miętą, Soki owocowe 100%. Kompot truskawkowy do obiadu

### **BUFET KAWOWY:**

**(Bez ograniczeń)**

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

Kawy klasyczna po turecku

Wybór aromatycznych herbat klasycznych i owocowych

# PROPOZYCJA II

199 zł/os

## ZUPA:

(Do wyboru jedna)

Domowy rosół drobiowo- wołowy z makaronem

LUB

Wykwintna zupa cebulowa na białym winie podana z tostem serowym

LUB

Domowy żurek na serwatce podany z jajkiem

LUB

Toskańska zupa rybna z nutą chili

## DRUGIE DANIE:

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

Tradycyjna wołowa rolada śląska

Podudzie nadziewane świeżymi brokułami, czosnkiem i serem feta

Soczysty schabowy tradycyjnie z kością smażony

De volaille z masełkiem i pietruszką

Ziemniaczki z wody

Kluski śląskie

Frytki

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

Panna cotta z musem owocowym

LUB

**+ 10 zł** Oryginalne Tiramisu, syto nasączone amaretto, układane wielowarstwowo w pucharkach

## NAPOJE ZIMNE:

Woda mineralna z miętą, Soki owocowe 100%. Kompot truskawkowy do obiadu

## NAPOJE CIEPŁE:

Kawy do wyboru (Cappuccino, espresso, kawa czarna) oraz gorąca czekolada

Kawy klasyczna po turecku

Wybór aromatycznych herbat klasycznych i owocowych

## ZIMNA PŁYTA:

Deski serów tradycyjnych i europejskich z winogronami i konfiturą domową:

- ⌘ Oscypki regionalne
- ⌘ Warkocze gaździny
- ⌘ Różne 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
- Carpaccio z buraka z oliwą, rukolą i fetą
- Różne 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
- Maselka
- Pieczyno mieszane oraz własnego wypieku

## KOLACJA I

(możliwość podania w kociołku)

Staropolski Gulasz podawany z pieczywem

## **DODATKOWA KOLACJA II + 35 zł**

Soczysty szaszłyk drobiowo- warzywny w sosie słodko- kwaśnym  
podany z kolorowym risotto

oraz delikatną sałatką pekińską ze świeżymi mandarynkami

**LUB**

Filet polopopone zapiekany z mussem pomidorowym, liśćmi bazylii i mozzarellą  
chipsy ziemniaczane

Sałatka wiosenna

**LUB**

Lekko pikantna, drobiowa potrawka „HARNASIA” z dużą ilością grillowanych warzyw,  
podana z sytym risotto po zbójnicku z tartym oscypkiem

# PROPOZYCJA III

**239 zł/os**

## ZUPA:

(Do wyboru jedna)

Domowy rosół drobiowo- wołowy z makaronem

LUB

Wykwintna zupa cebulowa na białym winie podana z tostem serowym

LUB

Domowy żurek na serwatce podany z jajkiem

LUB

Toskańska zupa rybna z nutą chili

## DRUGIE DANIE:

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

Tradycyjna wołowa rolada śląska

Krucze podudzie faszerowane po myśliwsku aromatycznym mięsem z borowikami

Soczysty schab tradycyjnie z kością smażony

Grillowany łosoś natarty masłem czosnkowym owinięty liśćmi szpinaku

Ziemniaczki z masłem i koperkiem

Kluski śląskie

Frytki

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)

Szarlotka podana na ciepło z gałką lodów waniliowych

LUB

Panna cotta z musem owocowym

LUB

Oryginalne Tiramisu, syto nasączone amaretto, układane wielowarstwowo w pucharkach

## NAPOJE ZIMNE:

Woda mineralna z miętą, Soki owocowe 100%. Kompot truskawkowy do obiadu

## NAPOJE CIEPŁE:

Kawy do wyboru (Cappuccino, espresso, kawa czarna) oraz gorąca czekolada

Kawy klasyczna po turecku

Wybór aromatycznych herbat klasycznych i owocowych



## 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
- Carpaccio z buraka z oliwą, rukolą i fetą
- Różne tortille z dipami
- Tradycyjna Sałatka jarzynowa
- Kolorowa sałatka grecka z musztardowym winegretem
- Sałatka z grillowanym kurczakiem
- 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

(do wyboru jedna)

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

LUB

Filet polopepone zapiekany z mussem pomidorowym, liśćmi bazylii i mozzarellą  
chipsy ziemniaczane, Sałatka wiosenna

## KOLACJA II

(Możliwość dokupienia)

Barszczyk czerwony z pasztecikiem francuskim + 15 zł

LUB

Domowy Żurek z pieczywem + 18 zł

LUB

Staropolski bogracz podawany z pieczywem + 18 zł

# PROPOZYCJA IV

## 259 zł/os

### PRZYSTAWKA

Tatar z łososia w towarzystwie świeżych kaparów, parmezanu, oliwek podane z chrupiącą bagietką czosnkową

### ZUPA

Wykwintna zupa z grzybów leśnych podana z łazankami (na życzenie w formie kremu z grzankami)

### DANIE GŁÓWNE:

Polędwiczki wieprzowe toczone w kolorowym pieprzu

Sos borowikowy

Ziemniaczki opiekane z rozmarynem i czosnkiem

Wytrawna surówka z selera z bakaliami

### DESER

Oryginalne Tiramisu, syto nasączone amaretto, układane wielowarstwowo w pucharkach

### LUB

Tort okolicznościowy (smak do wyboru)

### NAPOJE ZIMNE:

Woda mineralna z miętą,

Kompot truskawkowy do obiadu,

Soki owocowe 100%,

napoje gazowane Pepsi, Mirinda, 7Up, Tonic w butelkach 0,2 l

### NAPOJE CIEPŁE:

Kawy do wyboru (Cappuccino, espresso, kawa czarna) oraz gorąca czekolada

Kawy klasyczna po turecku

Wybór aromatycznych herbat klasycznych i owocowych

## **ZIMNA PŁYTA (w formie bufetu)**

Deski serów europejskich z winogronami i konfiturą

Deski serów tradycyjnych z konfiturą domową:

⌘ Oscypki regionalne

⌘ Bundz słodki

⌘ Warkocze gaździny

Wytworny pasztet z dzika pieczony ze śliwką

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

⌘ Schab z liściem

⌘ Karczek delicyjusz

⌘ Boczek rolowany

⌘ Szyńka w ziołach

Włoskie Caprese

Rozmaite tortille z dipami

Kurczak faszerowany po węgiersku

Soczysty Indyk zamknięty w maladze

Śledzik po włosku z aromatycznymi suszonymi pomidorami

Tatar ze śledzia w towarzystwie gorczycy

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

Kolorowa sałatka grecka

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Masełka

Pieczywo mieszane oraz wypiekane na miejscu

## **KOLACJA I**

Roladka drobiowa z udźca, nadziana suszonymi pomidorami i serem feta

Sos włoski

Puree z kozim serem, parmezanem i świeżym chrzanem

Kalafior romanesco

## **KOLACJA II**

Staropolski gulasz podawany w chlebku wiejskim

## DODATKOWO DO MENU:

### UCZTA REGIONALNA Z SZEFEM KUCHNI:

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

**59 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 z ogniska z sosem Tzatzyki
    - chrzan,
    - musztarda
    - Żurawina
  - Sos czosnkowy
- Pajdy chleba pieczonego na miejscu

**Godzinny występ kapeli regionalnej wraz ze wspólnymi śpiewami i zabawami + 1250 zł**

### PROFESJONALNY OPEN BAR

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

**Minimalna kwota OPEN BARU 2900 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 wariantach 89 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!!**

# DODATKI

## Alkohole

**LOKALNE NAPITKI:** Bufet z wyjątkowymi regionalnymi nalewkami oraz napitkami górskimi 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 górskie

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 liczniejszą rzeszę 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 odstonach: 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
- ☞ Kiełbasa 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, Ptasie 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 mięta

## 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 !         | 69 zł/ butelka 0,5 l |
| - Miodula SZCZYRKOWSKA – TYLKO U NAS !                | 89 zł/ butelka 0,5 l |
| - WÓDKA czysta według butelek                         | 49 zł/butelka 0,5 l  |
| - Pakiet EXCLUSIVE Wódka, Wina, Piwa (bez ograniczeń) | 69 zł/os. dorosła    |
| - Wino według butelek                                 | 45 zł/ sztuka        |
| - PIWO według butelek                                 | 10 zł/ butelka       |
| - PROSECCO z owocami i dodatkami                      | 890 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 – 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” | 25 zł od osoby         |
| - FONTANNA CZEKOLADOWA z owocami         | 900 zł/ 6 kg czekolady |

## Upominki dla gości

|   |                         |
|---|-------------------------|
| - „Smak regionu” mini Miodula Szczyrkowska z bilecikiem | 29 zł/ szt.             |
| - „wyjątkowe kieliszki” grawerowane kieliszki do wina   | 29 zł/ szt.             |
| - miódki/ dżemiki dekoracyjne                           | 12 zł/ szt.             |
| - PACZKI Z CIASTAMI dla gości na pożegnanie             | 32 zł/ paczka ok 0,5 kg |



## TORTY DO WYBORU:

### 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

## 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 **obiad okolicznościowy**, jest dostępna do godziny 19:00 lub przez 4 godziny od rozpoczęcia, niezależnie od liczby Gości.
6. Sala, na której odbywa się **przyjęcie urodzinowe**, jest rezerwowana na wyłączność do 10 godzin, licząc od rozpoczęcia przyjęcia. Każda następną rozpoczęta godzina to koszt 350 zł
7. Cena wynajęcia Sali przy organizacji **przyjęć urodzinowych powyżej 25 osób** pełnopłatnych, jest wliczona w cenę menu do 10 godzin licząc od wejścia na salę. Cena wynajęcia Sali przy organizacji przyjęć okolicznościowych **poniżej 25 osób** pełnopłatnych wynosi dopłatę do 25 osób w kwocie 100 zł za osobę np. **20 osób zgłoszonych + 5 osób brakujących x 100 zł= 500 zł dopłaty do Sali.**
8. Udzielamy rabatu 50 % na menu, dla dzieci w wieku 2 do 6 lat, oraz dzieci w wieku do 2 lat bezpłatnie.
9. Parking jest niestrzeżony, nieodpłatny, monitorowany oraz ogrodzony
10. Współpracujemy z wieloma podwykonawcami, dzięki czemu oferujemy atrakcyjne rabaty na ich usługi.
11. Ułożenie stołów oraz aranżacja całej Sali, do indywidualnego omówienia
12. 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)