



## Oferta Cenowa 2026

### Dlaczego my?

- **DEKORACJA SALI W CENIE!** Delikatne kompozycje z żywych kwiatów, serwety oraz dekoracje bufetów dopasowane kolorystycznie do twoich oczekiwań, to wszystko zapewniamy w cenie!
- **TYLKO WASZE PRZYJĘCIE NA JEDNEJ SALI!** Oferujemy Możliwość Organizacji tylko waszego przyjęcia na danej Sali, nie musisz obawiać się niespodziewanych gości na twoim przyjęciu.
- **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.
- **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 →
- **BRAK OPŁATY KORKOWEJ ORAZ SERWISOWEJ!** Możesz dostarczyć własne nalewki bez obaw o dodatkowe koszty. Słodkości, wódkę, piwa oraz wina możesz zakupić u nas w atrakcyjnych cenach!
- **SPECJALNE MENU!** Goście na dietach oraz dzieci nie poczują się zapomniani, przygotowujemy dla nich wyjątkowe dania.
- **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!
- **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



JEŚLI ORGANIZUJESZ U NAS JUŻ KOLEJNĄ UROCZYSTOŚĆ I MASZ OCHOTĘ COŚ ZMIENIĆ.

OFERUJEMY MOŻLIWOŚĆ MODYFIKACJI DAŃ ☺

# Propozycje menu

## Przyjęcia okolicznościowe

### PROPOZYCJA I 189 zł/os.

|                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ZUPA:</b>                              | Złocisty rosół podawany z makaronem                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>DRUGIE DANIE:</b><br>Podawane porcjowo | Cordon blue z piersi kurczaka<br><u>do wyboru farsz :</u> <ul style="list-style-type: none"><li>o <u>Z serem i szynką</u></li><li>o <u>Z suszonymi pomidorami i masłem</u></li><li>o <u>Z pieczarkami, boczkiem i cebulką</u></li><li>o <u>Ze szpinakiem i serem feta</u></li></ul> <u>LUB ZAMIANA na: Polędwiczkę wieprzową w sosie borowikowym dopłata 9 zł</u> |
|                                           | Ziemniaczki puree<br>Warzywa klarowane na maśle                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>DESER:</b>                             | TORT okolicznościowy Śmietanowo- truskawkowy<br>(biszkopt jasny, mus truskawkowy z bitą śmietaną, góra bita śmietana)                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>ZIMNA PŁYTA:</b>                       | Deska wędlin wędzonych na miejscu<br>Deska serów regionalnych i europejskich<br>Paszтет szefa kuchni z owocami żurawiny<br>Stragan warzyw świeżych<br>Sałatka z grillowanym kurczakiem<br>Domowa sałatka jarzynowa<br>Soczyste tortille z różnymi farszami i dipami<br>Smalec swojski z prażoną cebulką<br>Ogórek kwaszony<br>Maselka<br>Pieczywo mieszane        |
| <b>NAPOJE :</b><br>Bez ograniczeń         | Woda mineralna z miętą i cytrusami<br><b>Soki owocowe 100%</b><br><b>Kompot truskawkowy – do obiadu</b><br>Kawa ziarnista (Cappuccino, espresso, kawa czarna)<br>Kawy klasyczna po turecku<br>Wybór herbat klasycznych i owocowych                                                                                                                                |

### DODATKOWO POLECAMY:

|                                                                                |               |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Ciasta domowe 3 rodzaje, Owoce sezonowe i egzotyczne                           | + 29 zł/ os   |
| Napoje gazowane bez ograniczeń butelki szklane 0,2l Pepsi, Mirinda, 7Up, Tonic | + 15 zł/ os.: |

# PROPOZYCJA II 219 zł/os.



## ZUPA:

Do wyboru jedna

Złocisty rosół podawany z makaronem

LUB

Aksamitny Krem z cukinii z nutą kokosową

## DRUGIE DANIE:

(wieloporcjowo)

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 (3 rodzaje)

## DESER:

TORT okolicznościowy Śmietanowo- truskawkowy

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

## ZIMNA PŁYTA:

Deska wędlin wędzonych na miejscu

Deska serów regionalnych i europejskich

Włoskie capresse

Carpaccio z buraka z oliwą, rukolą i fetą

Sałatka z brokułów z prażonym słonecznikiem

Sałatka z grillowanym kurczakiem

Śledzik po wiesku

Soczyste tortille z różnymi farszami i dipami

Pasztet szefa kuchni z owocami żurawiny

Galaretki drobiowe

Smalec swojski z prażoną cebulką

Ogórek kwaszony

Maselka

Pieczyno mieszane oraz własnego wypieku

## DO WYBORU:

DESER

Pucharek lodowy z owocami, bitą śmietaną i polewą owocową

LUB

DANIE CIEPŁE

Gulasz po węgiersku z pieczywem

NAPOJE :

Woda mineralna z miętą i cytrusami

Bez ograniczeń

**Soki owocowe 100%**

**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

**+ 29 zł/ os**

Napoje gazowane bez ograniczeń butelki szklane 0,2l Pepsi, Mirinda, 7Up, Tonic

**+ 15 zł/ os.**

# PROPOZYCJA III 249 zł/os.

## ZUPA:

Do wyboru jedna

Złocisty rosół podawany z makaronem

Lub

Wykwintna zupa z Grzybów leśnych

Lub

Krem z pieczonych pomidorów

## DRUGIE DANIE:

(wieloporcjowo)

Tradycyjna wołowa rolada śląska

Łódzkie z fileta drobiowego nadziewane szpinakiem

Kapsy schabowe z pieczarkami i boczkiem

Polędwiczki drobiowe w panierce klasycznej

Ziemniaczki z koperkiem

Frytki + Ketchup

Kluski śląskie

Bukiet warzyw gotowanych

Sos śmietanowo- ziołowy

Sos pieczeniowy

Zestaw aromatycznych surówek (2 rodzaje)

## DESER:

TORT okolicznościowy Śmietanowo- truskawkowy

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

## ZIMNA PŁYTA:

Deska wędlin wędzonych na miejscu

Deska serów regionalnych i europejskich

Pasztet szefa kuchni z owocami żurawiny

Włoskie Capresse

Galaretki drobiowe

Carpaccio z buraka z oliwą, rukolą i fetą

Śledzik w śmietanie

Soczyste tortille z różnymi farszami i dipami

Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem i musem śmietanowo chrzanowym

Sałatka z grillowanym kurczakiem

Sałatka z brokułów z prażonym słonecznikiem

Maselka

Pieczewo mieszane oraz własnego wypieku

Kawa

Wybór aromatycznych herbat

## DRUGI CIEPŁY

### POSIŁEK:

(Do wyboru jeden)

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

LUB

Roladka z podudzia drobiowego z brokułami i serem feta

podana na puree z kozim serem i parmezanem oraz buraczkami na słodko

## NAPOJE :

Bez ograniczeń

Woda mineralna z miętą i cytrusami

Soki owocowe 100%

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

+ 29 zł/ os

Napoje gazowane bez ograniczeń butelki szklane 0,2l Pepsi, Mirinda, 7Up, Tonic

+ 15 zł/ os.

# PROPOZYCJA IV 269 zł/os.

## ZUPA:

Wykwintna zupa cebulowa na białym winie podana z tostem serowym

## DRUGIE DANIE:

Tradycyjna wołowa rolada śląska  
Soczysty schabowy tradycyjnie z kością smażony  
Podudzie faszerowane grzybami leśnymi  
Grillowany łosoś natarty masłem czosnkowym

## Dodatki

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

## 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:

- Ø Oscypki regionalne
- Ø Warkocze gaździny
- Ø Rozmaite sery żółte
- Ø Oryginalny Camembert

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

- Ø Schab z liściem
- Ø Karczek delicjusz
- Ø Szynka w ziołach
- Ø 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 musiem 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

Masło

Pieczywo mieszane oraz własnego wypieku

## KOLACJA:

Polędwiczka a'la wellington podana z karmelizowanymi kluseczkami oraz buraczkami na słodko

## DESER:

Węgierski mus czekoladowy z wiśniami, chrupkami czekoladowymi i nutą kokosową

## NAPOJE BEZ OGRANICZEŃ:

Woda mineralna z miętą i cytrusami

**Soki owocowe 100%**

**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

**+ 29 zł/ os**

Napoje gazowane bez ograniczeń butelki szklane 0,2l Pepsi, Mirinda, 7Up, Tonic

**+ 15 zł/ os.**

# PROFESJONALNY OPEN BAR

79 zł/ od każdego gościa

89 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 gwarancję 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 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:**

Jako dodatkowa kolacja, 2,5 porcje mięsa na osobę

**69 zł/os**

- Golonka wieprzowa 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 + 1350 zł**

## Pakiety dodatkowe:

### Alkohole

|                                                       |                      |
|-------------------------------------------------------|----------------------|
| - BUFET „LOKALNYCH NAPITKÓW ” – TYLKO U NAS !         | 79 zł/ butelka 0,5 l |
| - Miodula SZCZYRKOWSKA – TYLKO U NAS !                | 89 zł/ butelka 0,5 l |
| - WÓDKA czysta według butelek                         | 59 zł/butelka 0,5 l  |
| - Pakiet EXCLUSIVE Wódka, Wina, Piwa (bez ograniczeń) | 79 zł/os. dorosła    |
| - Wino według butelek                                 | 49 zł/ sztuka        |
| - PIWO według zużycia                                 | 10 zł/ butelka 0,5 L |
| - PROSECCO z owocami i dodatkami                      | 890 zł/ 10 litrów    |
| + Zestaw do APEROL SPRITZ Dodatkowo do prosecco       | 180 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” | 20 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.             |
| - miodki/ dżemiki dekoracyjne                           | 12 zł/ szt.             |
| - PACZKI Z CIASTAMI dla gości na pożegnanie             | 38 zł/ paczka ok 0,5 kg |

3 kawałki ciasta + kruche ciasteczka

### Napoje bezalkoholowe

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

## TORTY DO WYBORU W CENIE 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)

### Mango z markują i miętą

(biszkopt jasny, bita śmietana z mango i marakują, góra bita śmietana)

### Śmietankowo czekoladowy z wiśniami

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

### Orzechowo kawowy

(biszkopt ciemny, bita śmietana z orzechami i kwą, góra bita śmietana)

### Śmietankowo czekoladowy z gruszką

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

### Czekoladowo adwokatosy

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

### Malinowo czekoladowy z chrupką

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

### Tort BOHO/ NAKED

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

**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. **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, 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 750 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)