ANDRZEJKI 2026

349 zł od osoby

⭐ W CENIE:

🎻 Góralska Biesiada z kapelą regionalną
🍸 Nielimitowany Open Bar przez cały wieczór
🍷 13 rodzajów win z całego świata
🍽️ Bogate menu z regionalnymi specjałami
🍰 Candy Bar pełen słodkości
🏞️ Wiejski Stół z własnymi wyrobami
🎧 Zabawa z DJ-em do godziny 4:00

Przyjdź większą ekipą!

Grupy od 10 osób otrzymują rabat 10 zł od każdej osoby.

Atrakcje:

⭐ Wieczór pełen góralskich emocji!

Po pierwszej części zabawy oraz tradycyjnej kolacji zapraszamy na wyjątkową Góralską Biesiadę.
Od drugiego ciepłego posiłku salę wypełni muzyka na żywo, wspólny śpiew, regionalny klimat oraz zabawy prowadzone przez kapelę.
To będzie moment, który zapamiętacie na długo!

NA DOBRY POCZĄTEK:

Carpaccio **z polędwicy wołowej**
z oliwą, kaparami i serem grana padano
podane **z chrupiącą focaccią**

DANIE GŁÓWNE:

Duszone policzki wieprzowe w kremowym sosie z palonych warzyw
Kopytka okraszone skwarkami i cebulką
Sos własny
Marchew glazurowana

CANDY BAR

- Deser Rafaello (z alkoholem)
- Deser Cytrynowo- Borówkowy na bazie jogurtu
- Mufinki z finezyjnymi kremami
- Creme brulee z palonym cukrem
- Panna Cotta z musami owocowymi
- Pudding CHIA z musem mango-marakuja
- Owoce sezonowe i egzotyczne
- Sernik z brzoskwiniami, Jabłecznik
- Krem czekoladowy z wiśniami i chrupkami

- Góralska Biesiada z Kapelą regionalną-

KOLACJA II

- Golonki wieprzowe duszone w marynacie z chili i piwa,
- Żeberka BBQ
- Duszonki z ognia
- Karczek z grilla skrapiany miodulą szczyrkowską
- Grillowane fileciki drobiowe owinięte boczkiem
- Domowe opiekane pierogi okraszone cebulką i boczkiem
- Kiszka podsmażana z cebulką i boczkiem podana w pieczonym jabłku
- Rozmaite swojskie kiełbasy z grilla
- Kapusta zasmażana po staropolsku z grzybami leśnymi,
- Ziemniaczki z ogniska z tatzikami
- Chrzan, musztarda, żurawina
- Pajdy chleba pieczonego na miejscu

KOLACJA II (podana na bufet w kociołku)

Kociołek Drwala

OPEN BAR

Nielimitowany alkohol z profesjonalną obsługą barmańską

🍸 Profesjonalni barmani przez cały wieczór przygotowują klasyczne i autorskie koktajle.

Serwujemy między innymi:

Koktajle alkoholowe,

koktajle bezalkoholowe,

whisky, martini, prosecco,

nalewki smakowe, gin, i wiele więcej.

Wódka czysta

Ekskluzywny wybór Win z całego świata

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

Piwa regionalne klasyczne, smakowe oraz bezalkoholowe

ZIMNA PŁYTA – WIEJSKI STÓŁ-

Domowa Necówka

Deski serów tradycyjnych i europejskich z winogronami i konfiturą domową:

- Oscypki regionalne
- Bundz słodki
- Warkocze gaździny
- Rozmaite sery żółte, Lazur

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

- Schab z liściem
- Karczek delicjusz
- Szynka w ziołach
- Boczek rolowany

Wytworny pasztet ze śliwką

Mini Burgery w różnych wydaniach

Aromatyczne tortille z różnymi dipami

Carpaccio z buraka

Galaretki z nóżek wieprzowych

Roladki z szynki z wieloma farszami

Śledzik w śmietanie z jabłkiem i miodem

Sałatka meksykańska z nachosami

Jaja w sosie tatarskim

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Chleb swojski własnego wypieku

NAPOJE (nielimitowane)
Woda mineralna
Soki owocowe 100%
Pepsi, Mirinda, 7 up, Tonic
Kawa/ Herbata

Dodatkowe informacje

1. **Zabawa odbywa się w dwóch terminach 27.11.2026 oraz 28.11.2026 od godziny 19.00 a kończy o 4.00**
2. **Zabawę prowadzi oraz zapewnia muzykę DJ PAULO**
3. **Pakowanie oraz wynoszenie potraw, napojów, alkoholu, ciast, ciasteczek oraz owoców poza teren lokalu jest zabronione**
4. **Zastrzegamy sobie prawo do możliwości odwołania imprezy w sytuacji, gdy łączna liczba gości na tydzień przed imprezą nie przekroczy 40 osób.**
5. **Zadatek wynosi 50% kwoty rezerwacji, pozostała część płatna na 30 dni przed przyjęciem**
6. Na życzenie przygotujemy stoliki dla grup zorganizowanych, Dla grup liczących minimum 10 osób przygotowujemy osobne stoliki, Mniejsze grupy oraz pary mogą zostać dosadzone do wspólnych stolików liczących 10–12 osób.
7. Pojedyncze Pary będą lokowane we wspólnych stolikach po 12 osób
8. Parking jest niestrzeżony, nieodpłatny, monitorowany oraz ogrodzony

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

Pod Skrzycznem
- 2012 -
SALA BALOWA & GOŚCINIEC

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