Oferta cenowa na rok 2027

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. Wódkę, piwa, wina oraz słodkości możesz zakupić u nas w atrakcyjnych cenach!
- SPECJALNE MENU! Goście na dietach oraz dzieci nie poczują się zapomniani, przygotujemy 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 **MOŻLIOWŚĆ MODYFIKACJI DAŃ** 😊

Propozycje menu

❖ Obiady okolicznościowe

❖ Przyjęcia urodzinowe

DODATKOWO DO KAŻDEJ PROPOZYCJI POLECAMY:

- Ciasta domowe 3 rodzaje, Owoce sezonowe i egzotyczne **+ 29 zł/ os**
- Napoje gazowane bez ograniczeń butelki szklane 0,2l Pepsi, Mirinda, 7Up, Tonic **+ 19 zł/ os.**
- **Wymiana deseru na TORT okolicznościowy (smaki na końcu oferty)** **+ 25 zł/ os.**
- **TORT okolicznościowy (smaki na końcu oferty)** **+ 30 zł/ os.**
- **PAKIET ALKOHOLI EXCLUSIVE** (bez ograniczeń) **+ 89 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

Obiad serwowany wieloporcjowo w formie uroczystej, dekoracja stołów żywymi kwiatami. Propozycja dedykowana do spotkań rodzinnych i firmowych.

- Czas przewidziany w ofercie **do 4 godzin**
- Możliwe godziny organizacji od 12:00 do 18:00

PROPOZYCJA MENU
189 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

Soczysty schabowy tradycyjnie z kością smażony

De volaille z masełkiem i pietruszką

Grillowany łosoś natarty masełkiem czosnkowym owinięty liśćmi szpinaku

Dodatki

Ziemniaczki z masełkiem 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:

(bez ograniczeń)

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

NAPOJE CIEPŁE:

(bez ograniczeń)

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
209 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:

(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: <u>- produkty od podstaw przygotowywane u Nas</u>

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

Pomidor z cebulką

Rozmaite tortille z dipami

Sałatka z brokułów z prażonym słonecznikiem

Śledzik po wiejsku w autorskiej zalewie szefa kuchni

Pasztet szefa kuchni

Kurczak faszerowany po węgiersku

Galaretki drobiowe według domowej receptury

Smalec swojski z prażoną cebulką

Ogórek kwaszony

Masełka

Pieczywo mieszane oraz własnego wypieku

<u>KOLACJA I</u>

<u>(Możliwość dokupienia)</u>

<u>Barszczyk czerwony z pasztecikiem francuskim + 20 zł</u>

<u>LUB</u>

<u>Domowy Żurek z pieczywem + 20 zł</u>

<u>LUB</u>

<u>Staropolski bogracz podawany z pieczywem + 24 zł</u>

NAPOJE ZIMNE:

<u>(Bez ograniczeń)</u>

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

BUFET KAWOWY:

<u>(Bez ograniczeń)</u>

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

Kawy klasyczna po turecku

Wybór aromatycznych herbat klasycznych i owocowych

PROPOZYCJA II

259 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 na smalcu

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
- 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

Włoskie caprese

Carpaccio z buraka z oliwą, rukolą i fetą

Rozmaite tortille z dipami

Sałatka z grillowanym kurczakiem

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

(możliwość podania w kociołku)

Staropolski Gulasz podawany z pieczywem

DODATKOWA KOLACJA II + 45 zł

Żeberka pieczone w autorskiej marynacie miodowo- cynamonowej

podane z ziemniaczkami w mundurkach

oraz aromatycznymi buraczkami z chrzanem

LUB

Filet polopepone zapiekany z musem 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

299 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
Kruche podudzie faszerowane po myśliwsku aromatycznym mięsem z borowikami
Soczysty schab tradycyjnie z kością smażony na smalcu
Grillowany łosoś natarty masełkiem czosnkowym owinięty liśćmi szpinaku

Ziemniaczki z masełkiem 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
- Rozmaite sery żółte
- Wytworny Lazur błękitny
- Oryginalny Camembert

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

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

Włoskie caprese

Carpaccio z buraka z oliwą, rukolą i fetą

Rozmaite tortille z dipami

Sałatka z brokułów z prażonym słonecznikiem

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)

Polędwiczka wieprzowa a'la wellington

podana z karmelizowanymi kluseczkami oraz buraczkami na słodko

LUB

Filet polopepone zapiekany z musem pomidorowym, liśćmi bazylii i mozzarellą

chipsy ziemniaczane, Sałatka wiosenna

<u>KOLACJA II</u>

<u>(Możliwość dokupienia)</u>

<u>Barszczyk czerwony z pasztecikiem francuskim + 20 zł</u>

<u>LUB</u>

<u>Domowy Żurek z pieczywem + 20 zł</u>

<u>LUB</u>

<u>Staropolski bogracz podawany z pieczywem + 24 zł</u>

PROPOZYCJA IV
329 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:

(Do wyboru jedno)

Polędwiczki wieprzowe toczone w kolorowym pieprzu

Sos borowikowy

Ziemniaczki opiekane z rozmarynem i czosnkiem

Wytrawna surówka z selera z bakaliami

LUB

Policzki wołowe w sosie szefa kuchni

Puree z chrzanem, selerem i kozim serem

Duszone warzywa

DESER

Oryginalne Tiramisu, syto nasączone amaretto, układane wielowarstwowo w pucharkach

LUB

Tort okolicznościowy z cukierni „Bakus” (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: <u>- produkty od podstaw przygotowywane u Nas</u>

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

Włoskie Caprese

Rozmaite tortille z dipami

Kurczak faszerowany po węgiersku

Soczysty Indyk 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

Sałatka z brokułów z prażonym słonecznikiem

Masełka

Pieczywo mieszane oraz wypiekane na miejscu

KOLACJA I

(Do wyboru jedna)

Roladka drobiowa z udźca, nadziana suszonymi pomidorami i serem feta

Sos włoski

Puree z kozim serem, parmezanem i świeżym chrzanem

Kalafior romanesco

<u>LUB</u>

Żeberka pieczone w autorskiej marynacie miodowo- cynamonowej

podane z ziemniaczkami w mundurkach

oraz aromatycznymi buraczkami z chrzanem

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

79 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 + 1350 zł

PROFESJONALNY OPEN BAR

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

Minimalna kwota OPEN BARU 3000 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**
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 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 górska, 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 mętnym/ 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 instrukcje jak przygotować pysznego drinka.

Stacje tematyczne:

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

Na ciepło :

- Chili con carne
- Amigos nachos : Nachosy 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
- Nachosy 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 autors ONLY HERE iami Naszego szefa kuchni, zaskoczą Państwa gości pomysłowością i smakiem

- Chłodnik litewki z jajami
- Ozory w sosie chrzanowym
- Ogórki kiszone 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 zbójecka
- Żebra wędzone
- Śliwki wędzone w boczku
- Kiełbasa Babuni z galaretką „ze słoika”
- Pasztet wędzony na dymie bukowym
- Chleb orkiszowy z dymu z owocami żurawiny

BUFET SŁODKOŚCI:

Wyjątkowe desery, ciasta i słodycze 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 cynamonowym 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 rabarbarem
- Jabłko- mięta
- Ogórkowo- limonkowa
- Virgin Mojito
- Ananasowo - gruszkowa
- Słodka Pomarańcza

Wyjątkowe ICE TEA:

- Brzoskwiniowa
- 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 wódce lub Rumie** do wyboru:

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

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)	89 zł/os. dorosła
- Wino według butelek	59 zł/ sztuka
- PIWO według butelek	10 zł/ butelka
- 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”	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.
- miodki/ dżemiki dekoracyjne	19 zł/ szt.
- PACZKI Z CIASTAMI dla gości na pożegnanie	40 zł/ paczka ok 0,5 kg

3 kawałki ciasta + kruche ciasteczka

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)

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 adwokatowy
(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 macarpone z bitą smietaną, 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 wynoszenie potraw, napojów, ciast, ciasteczek oraz owoców w trakcie trwania przyjęcia.**
3. **Istnieje możliwość, poszerzenia oferty o dodatkowe pakiety na słodkości, torty, napoje gazowane, alkohole, 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 następna rozpoczęta godzina to koszt 1000 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, jednak nie wcześniej niż 15:00 i nie dłużej niż do 5:00 rano. 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

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