

Zajazd GNIEWKO, tel. 58 535 15 27, mail: zajazd@gniewko.com.pl

# - OBIAD WESELNY 2020 -

piątek / sobota, dd.mm.2020, godz. 14<sup>00</sup> - 20<sup>00</sup>, Sala Balowa,  
? x dorosłych + ? x dzieci

## Powitanie:

- pajda wiejskiego chleba ze smalcem + kieliszek nalewki
- lampka wina musującego dla wszystkich Gości

## Zupa:

(ok 14:15)

- rosół z kury z makaronem domowym

## Danie główne:

(podane na półmiskach)

- zrazy tradycyjne z szynki wieprzowej w sosie własnym
- mini Devolay faszerowany serem Camembert
  - żeberka duszone i pieczone w piecu (pół na pół)
  - uduka z kurczaka napchane pierną pieczarką i otulone boczkiem
- pieczony stek z łososia, podany z sosem grzybowym na borowikach

## Dodatki:

- ziemniaki gotowane, wiejskie fryty grubo-cięte
- surówka z białej kapusty, surówka z selera i pora z rodzynkami
- tarte buraczki domowe, fasolka szparagowa gotowana na parze

## Słodkie co nie co:

(ok 15:30)

(zawarte w cenie menu)

Wszelkie słodkości zamawiane tylko w naszej restauracji – wyrób cukierni „Staropolska”  
Z uwagi na przepisy, nie możemy serwować produktów innego pochodzenia

*W skład menu wchodzi poniższe ciasta. Podane smaki są przykładowe.*

- **CIASTA** (ok. 2 porcje / osobę) - wyrób cukierni „Staropolska”
  - Sernik firmowy 1 porcja - rozmiar 5x5 cm (x N porcji/os.)  
Delikatna masa serowa na kruchym spodzie. Całość udekorowana lukrem
  - Kostka Porzeczkowa 1 porcja - rozmiar 5x5 cm (x N porcji/os.)  
Smakowita czekolada orzechowa z chrupiącymi prażynkami oddzielona cienką warstwą biszkopta od orzeźwiającego musu porzeczkowego z delikatnym budyniem
  - Kostka 3-BIT 1 porcja - rozmiar 5x5 cm (x N porcji/os.)  
Tradycyjne kruche ciasto przełożone warstwami klasycznego kajmaku z odrobiną alkoholu, puszystego budyniu oraz bitej śmietanki.
  - Kostka Alpejska 1 porcja - rozmiar 5x5 cm (x N porcji/os.)  
delikatny, ciemny biszkopt nasączony winem wermut, na którym ułożono puszysty krem adwokatowy z bezikami

*Jeżeli rodzina jest „słodka” i uznają Państwo, że potrzeba więcej porcji ciasta, istnieje możliwość ich domówienia.*





- **TORTY OKOLICZNOŚCIOWE** - wyrób cukierni „Staropolska”  
zamówienie dodatkowe → smaki i ceny w załączniku

- wielkość: 16 porcji, 24 porcje, 32 porcje

- serwowany uroczyscie i krojony przez kelnera

### Zakąski zimne:

(ok 17:00)

(małe porcje – duża różnorodność)

#### 1. półmisek bardziej mięsny:

- schab pieczony z wędzoną śliwką
- roladka marchewkowa z szynką i domowym twarogiem
- pikantna roladka z kurczaka wypchana serową papryką
- mini kiełbaski w cieście francuskim
- klopsiki wołowe w glazurze barbecue z marynatami

#### 2. półmisek bardziej rybny:

- łosoś z pary, w koperkowej galarecie
- roladka buraczkowa ze śledziem i serkiem Almette
- delikatny pasztet rybny z blanszowaną marchwią i koprem
- bruschetta z pastą paprykową i szynką parmeńską
- tatar z łososią z kaparami, podany w kruchej babeczce
- sałatka włoska na rukoli z suszonymi pomidorami i wędzonym serkiem
- sałatka gyros z kurczakiem i ananasem na kukurydzy
- pieczywo, masło

### Kolacja na ciepło:

(ok 19:00)

- barszcz czerwony do picia
- + pierogi na okrągło z golonką + zasmażka kociewska (1 duża szt. / os.)

### Napoje:

(w dzbankach - ilość bez ograniczeń)

- aromatyczna kawa / herbata z cytryną
- soki owocowe: jabłkowy i pomarańczowy
- woda mineralna z cytryną

(w warnikach - słodki stolik)

**Koszt uczestnictwa dla 1 osoby dorosłej wynosi - 185 zł**

dzieci (jedzące) w wieku do 10 lat - 50 % ceny menu imprezy





## - MENU DLA DZIECI -

- dzieci - maluszki - gratis (nie jedzące, bez miejsca siedzącego)
- dzieci (jedzące) w wieku do 10 lat - 50 % ceny menu imprezy

- dzieci siedzą wspólnie z jednej strony stołu lub między rodzicami -

**Zupa:** - rosół z domowym makaronem

**Drugie danie:** - filet z kurczaka panierowany + frytki + ogórek + marchewka

**Deser:** - lody waniliowe z drażetkami i bitą śmietaną

**Kolacja:** - naleśniki z dżemem lub Nutellą

dodatkowo zamawiane u nas:

## - ALKOHOL I NAPOJE -

... wszelkie alkohole zamawiane wyłącznie w naszej restauracji ...

- wódka: Żołądkowa deLuxe, Żubrówka biała - 35 zł / 0,5L
- wódka: Bols Platinum, Biały Bocian - 40 zł / 0,5L
- wino mołdawskie białe / czerwone półwytrawne - 30 zł / 0,75L
- whisky: Jack Daniel's + lód + cytryna - 125 zł / 0,7L
- Ballantine's + lód + cytryna - 105 zł / 0,7L
- napoje gazowane: Pepsi, Mirinda, 7-Up - 5 zł / 0,5L

osobny stolik

- 
- SŁUP PIWA 3L - Żywiec - 45 zł (szkło 0,33L)
  - SŁUP PIWA 5L - Żywiec - 75 zł (szkło 0,33L)

*liczone według zużycia*

## - INFORMACJE DODATKOWE -

- Salę stroimy w następującym zakresie:
  - eleganckie strojenie stołów dla Gości
  - dekoracje ze świeżych kwiatów - **zawarte w cenie imprezy**
- Cena ponadto obejmuje
  - muzyka nastrojowa w tle + pełna obsługa kelnerska
  - **pokrowce na krzesła dla wszystkich Gości**
  - **w miarę możliwości – kącik zabaw dla dzieci**  
(zależne od ilości osób na Sali)

wszystkie mięsa / słodkości, jakie pozostaną po imprezie,  
pakujemy Państwu na wynos w pojemniki jednorazowe  
- (1 zł/szt.)

