

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

- OBIAD RODZINNY 2025 -

chrzciny, roczek, jubileusz, rocznica, urodziny

dzień tygodnia, dd.mm.2025, godz. ??⁰⁰ - max 20⁰⁰, Sala Wiklinowa / Kominkowa / Folkowa
? x dorosłych + ? x dzieci

Organizujemy imprezy z kompletnym menu i strojeniem sali odpowiednio do uroczystości.
Nie musicie się Państwo niczym zajmować, tylko przyjechać na gotowe spotkanie.
Dla dzieci przygotowujemy osobne menu, by rodzice również nie musieli się o nic martwić.

oferujemy 3 różne menu do wyboru, a każde z nich składa się z poniższych pozycji

1. Na początek:

- lampka wina musującego

(jeżeli menu zawiera Tort, to szampan jest podawany razem z nim)

(symbolicznie - dla dorosłych)

2. Zupa:

- wybieramy z listy menu - jedna dla wszystkich Gości. Podawana w bulionówce 220 ml

3. Danie główne:

- zawsze duża różnorodność mięs (4/5 porcji mięsa na każdą osobę w zależności od menu)

4. Słodkie co nie co:

- wszelkie słodkości zamawiane tylko w naszej restauracji

- z uwagi na regulacje, nie możemy serwować produktów innego pochodzenia

w cenie menu zawarte jest:

- **SZARLOTKA** naszego wypieku, na ciepło, z lodami waniliowymi i bitą śmietaną (z uwagi na szybkość i logistykę podania, serwujemy ją gdy na imprezie jest do 20 osób)
- ➔ lub...
- **CIASTO** - (2 porcje / osobę) - wyrób cukierni „Staropolska” (min. zamówienie w cukierni to 6/12 kawałków jednego typu, więc ciasto podajemy od 12 os.)

Możliwość domówienia tortu:

wyrób cukierni „Staropolska”

* smaki i ceny w załączniku

- **TORTY** - produkcja cukiernicza, nowoczesne i bardzo lekkie w smaku
- torty dekoracyjne: 16 porcji, 24 porcje, 32 porcje

w przypadku zamówienia tortu, podajemy go jako pierwszego wraz z ciastem (jeżeli jest wybrane), natomiast gdy jest szarlotka, serwujemy ją jako drugą w kolejności po torcie, na wskazaną godzinę

Można całkowicie zrezygnować z szarlotki (lub ciasta) w takim przypadku koszt menu pomniejszamy o 15 zł/os.

5. Napoje:

(ilość bez ograniczeń)

napoje zimne - podajemy w dzbankach, uzupełnianych na bieżąco

napoje gorące - HERBATA - różne smaki do wyboru, woda gorąca w warniku + cytryna

- KAWA - serwowana z ekspresu samoobsługowego.

- dokładnie ta sama kawa jaką podajemy w restauracji

- różne rodzaje kaw (latte, cappuccino, czarna / biała *Alfredo*)

☀ **Istnieje możliwość domówienia kolacji** ☀

(informacje na ostatniej stronie menu)





- 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

- INFORMACJE DODATKOWE -

- Cena menu ponadto obejmuje
 - eleganckie strojenie stołów dla Gości (**bieżnik, serwetki, poszetki** i itd.)
 - sala ustrojona adekwatnie do rodzaju i konwencji uroczystości + **świeże kwiaty**
 - wyeksponowane krzesło dla Solenizanta, Jubilata itp.
 - kolor strojenia: BIAŁO-ZŁOTY + elementy zielonego + **BALONY z helem**
 - muzyka nastrojowa w tle + pełna obsługa kelnerska
 - **w miarę możliwości – kącik zabaw dla dzieci** (zależne od ilości osób na Sali)
 - **wszelkie imprezy organizujemy max do godziny 20⁰⁰.**

Uwaga: - nie organizujemy imprez nocnych i tanecznych

- nie ma możliwości przywiezienia własnego tortu, ciasta, alkoholu itp.

dotatkowo zamawiane u nas:

- ALKOHOL i NAPOJE -

liczone według zużycia

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

- | | |
|---|-----------------|
| - wódka: Żołądkowa deLuxe / Żubrówka biała | - 60 zł / 0,5L |
| - wódka: Bols Marine / Biały Bocian | - 70 zł / 0,5L |
| - wino Mołdawskie białe / czerwone - półwytrawne | - 45 zł / 0,75L |
| - wino Australijskie białe / czerwone - wytrawne | - 55 zł / 0,75L |
| - wino musujące Prosecco (włoskie) | - 65 zł / 0,75L |
| - whisky: Jack Daniel's + lód + cytryna | - 150 zł / 0,7L |
| Ballantine's + lód + cytryna | - 120 zł / 0,7L |
| - napoje gazowane: Pepsi, Mirinda, 7-Up | - 9 zł / 0,5L |

osobny stolik

➤ SŁUP PIWA 3L - Żywiec - 60 zł (+ szkło 0,33L)

liczone według zużycia

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



MENU 1 – od 10 do 30 os. dorosłych

Zupa:

(wybieramy 1 rodzaj zupy dla wszystkich Gości)

- Rosół z kury z makaronem domowym i pietruszką (nalewany z dzbanków przez kelnerów)
- lub - Krem z pomidorów i pieczonej papryki z makaronem naleśnikowym (do 20 os)
- lub - Krem z zielonego groszku na mleku kokosowym z prażonymi migdałami (do 20 os)
- lub - Kremowa zupa cebulowa z grzankami serowymi (do 20 os)

Danie główne:

METER KOCIEWSKI - Klasyczny -

(Każdy Meter może być 5, 6 lub 7 osobowy. Ilość porcji dostosowana jest do liczby osób dorosłych)

w skład 1 metra wchodzi:

(dla każdej osoby to samo)

1. Wieprz i Wół na kaszy gryczanej

- **Zrazy wołowe**, w ciemnym sosie pieczeniowym
- **Pieczeń z karkówki**, szpikowana czosnkiem

2. Drób i Wieprz na zielonym

- **mini Devolay**, z serem Camembert, w białym sezamie
- **Tradycyjny Schabik**, smażony na wiejskim smalcu
- **Kotlety mielone z Kaczki**, z cebulą, boczkiem i pietruszką

3. Kociewskie lepianki

- **Pierogi ruskie** z wędzonym twarogiem (takie duże - 1 szt./os.)
okraszone tradycyjną zasmażką

4. Dodatki

- **kapusta zasmażana** na boczku
- **sałatka z korniszona** z cebulką
- **potarte buraczki domowe**
- **sałatka ze świeżych warzyw** z sosem winegret
- **ziemniaki opiekane** w ziołach
- **ziemniaki gotowane** z koperkiem
- sos ciemny pieczeniowy / sos czosnkowy + ketchup z dyni

Słodkie co nie co:

(zawarte w cenie menu)

- **SZARLOTKA** - naszego wypieku **lub** **CIASTO** - wyrób cukierni „Staropolska”

Możliwość domówienia tortu:

- **TORTY** wyrób cukierni „Staropolska”
+ **lampka wina musującego** (w cenie)

* smaki i ceny w załączniku

(x N – dla dorosłych)

(w dzbankach - ilość bez ograniczeń)

(ekspres samoobsługowy - różne kawy)

Napoje:

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

Koszt uczestnictwa dla 1 osoby dorosłej wynosi - 180 zł

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



MENU 2 – od 10 do 30 os. dorosłych

Zupa:

(wybieramy 1 rodzaj zupy dla wszystkich Gości)

- lub - Rosół z kury z makaronem domowym i pietruszką (nalewany z dzbanków przez kelnerów)
- lub - Krem z pomidorów i pieczonej papryki z makaronem naleśnikowym (do 20 os)
- lub - Krem z zielonego groszku na mleku kokosowym z prażonymi migdałami (do 20 os)
- lub - Kremowa zupa cebulowa z grzankami serowymi (do 20 os)

Danie główne:

METER KOCIEWSKI -z Fjutom* -

(Każdy Meter może być 5, 6 lub 7 osobowy. Ilość porcji dostosowana do liczby osób dorosłych)

w skład 1 metra wchodzi:

(dla każdej osoby to samo)

1. Wieprzowina i Drób na zielonym

- **Żeberka pieczone**, z sosem miodowo - musztardowym
- **Kaczka Pytka pieczona z Fjutom*** z sosem śliwkowym na winie
- **Roladka z piersi kurczaka ze szpinakiem i fetą**, smażona w „panko”

2. Ryba w grzybach

- **Smażony stek z Halibuta** bastowany w maśle, na sosie podgrzybkowym

3. Kociewskie lepianki

- **Pierogi ruskie** z wędzonym twarogiem (takie duże - 1 szt./os.)
okraszone tradycyjną zasmażką

4. Dodatki

- **kapusta zasmażana** na boczku
- **sałatka z korniszona** z cebulką
- **surówka z białej kapusty** z porem
- **sałatka ze świeżych warzyw** z sosem winegret
- **ziemniaki opiekane** w ziołach
- **ziemniaki gotowane** z koperkiem
- **sos śliwkowy na czerwonym winie / sos czosnkowy + ketchup z dyni**

Słodkie co nie co:

(zawarte w cenie menu)

- **SZARLOTKA** - naszego wypieku **lub** **CIASTO** - wyrób cukierni „Staropolska”

Możliwość domówienia tortu:

- **TORTY** wyrób cukierni „Staropolska”
+ **lampka wina musującego** (w cenie)

* **smaki i ceny w załączniku**

(xN – dla dorosłych)

Napoje:

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

(w dzbankach - ilość bez ograniczeń)

(ekspres samoobsługowy - różne kawy)

Koszt uczestnictwa dla 1 osoby dorosłej wynosi - 190 zł

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

* **Fjut** – Kociewski Cyrop z buraka cukrowego



MENU 3 – pow. 10 os. dorosłych

Zupa:

(wybieramy 1 rodzaj zupy dla wszystkich Gości)

- Rosół z kury z makaronem domowym i pietruszką (nalewany z dzbanków przez kelnerów)
- lub - Krem z pomidorów i pieczonej papryki z makaronem naleśnikowym (do 20 os)
- lub - Krem z zielonego groszku na mleku kokosowym z prażonymi migdałami (do 20 os)
- lub - Kremowa zupa cebulowa z grzankami serowymi (do 20 os)

Danie główne:

(podane na półmiskach – 6 rodzajów mięs → 4 porcje na każdą os.)

- **Zrazy wołowe**, w ciemnym sosie pieczeniowym
- **Pieczeń z karkówki**, szpikowana czosnkiem, w sosie własnym
- **Żeberka pieczone**, z sosem miodowo - musztardowym
- **zrolowane Udko Kurczaka** w boczku, duszone z pierną pieczarką
... podane na sosie porowym z parmezanem
- **mini Devolay** z serem Camembert, w białym sezamie
- **pieczony filet z Łososia**, na sosie podgrzybkowym

Dodatki: - ziemniaki gotowane z koperkiem, ziemniaki opiekane w ziołach

- kapusta zasmażana na boczku, potarte buraczki domowe
- surówka z białej kapusty z porem, sos ciemny pieczeniowy
- sałatka ze świeżych warzyw z sosem winegret

Słodkie co nie co:

(zawarte w cenie menu)

- **SZARLOTKA** - naszego wypieku lub **CIASTO** - wyrób cukierni „Staropolska”

Możliwość domówienia tortu:

- **TORTY** wyrób cukierni „Staropolska”
+ **lampka wina musującego** (w cenie)

* smaki i ceny w załączniku

(x N – dla dorosłych)

Napoje:

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

(w dzbankach - ilość bez ograniczeń)

(ekspres samoobsługowy - różne kawy)

Koszt uczestnictwa dla 1 osoby dorosłej wynosi - 180 zł

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

- DANIA VEGE -

☀ DANIE VEGETARIAŃSKIE - 1 (bez mięsa)

(zestaw na jednym talerzu)

mini-Placek ziemniaczany z duszonymi warzywami, zapieczone z serem (lub bez)

+ **Pierogi ze szpinakiem** polane masłem (takie duże - 2 szt.)

+ **pieczony filet z Łososia** na sosie podgrzybkowym (śmietana roślinna)

☀ DANIE VEGAŃSKIE - 2 (bez mięsa / bez sera)

Bulwa Kociowska VEGE

ziemniak pieczony w całości, faszerowany warzywami duszonymi w roślinnej śmietanie



- DODATKOWA KOLACJA -

Wszelkie dodatkowe opcje należy zamawiać z odpowiednim wyprzedzeniem,
nie jesteśmy w stanie przygotować zakąsek w trakcie imprezy

(z uwagi na pracochłonność przygotowania, kolację można zamówić gdy jest powyżej 15 os. na imprezie)
proponowana kolacja jest dodatkiem do obiadu i nie można jej zamówić osobno.

Na każdą z osób przypada 1 porcja z każdej zakąski menu kolacyjnego
stosujemy zasadę „małe porcje = duża różnorodność”

Zakąski zimne:

powyżej 15 os. dorosłych

- rolada szpinakowa z łososiem marynowanym w cytrusowej gorzałce
 - tatar wołowy na kruchej babeczce z sosem czosnkowym
 - siekany burak z jabłkiem i cebulą na marynowanym śledziu
 - pasztet drobiowy z boczkiem, pieczarkami i suszoną żurawiną
 - krem szczypiorkowo-kaparowy z grillowanym chorizo i salsą pomidorową
 - mini-sałatka z kaczką sous vide, marynowaną gruszką, granatem
i chipsem z parmezanu
 - sałatka makaronowa z kurczakiem bastowanym **we Fjucie***,
na kukurydzy ze słodką mandarynką
 - ciemne pieczywo + smalec GNIEWKO + kiszeniak
 - rolada z karkówki nadziana orzechowym pasztetem w panierce z majeranku
 - roladka z indyka wypchana chrzanioną żurawiną w szynce parmeńskiej
- * Fjut – Kociewski Cyrop z buraka cukrowego

Koszt kolacji dla 1 osoby dorosłej wynosi - 80 zł

Dla dzieci:

(wybieramy 1 rodzaj dla wszystkich Dzieci)

- Kolacja:** - naleśniki z dżemem lub Nutellą + bita śmietana
lub... - gotowane parówki z szynki + chlebek z masłem i ogórkiem + ketchup

istnieje możliwość domówienia dodatkowej kolacji na ciepło

prosimy jednak o wcześniejsze zasugerowanie takiej ewentualności gdyż nie zawsze mamy odpowiednią ilość porcji

Do zamówienia z wyprzedzeniem → dla wszystkich Gości to samo

- barszcz czerwony do picia (bulionówka 220 ml) - cena 20 zł /os
+ PASZTECIK francuski z mieloną golonką

Do zamówienia nawet w trakcie imprezy → liczone według wydanych porcji

- flaczki kociewskie (bulionówka 220 ml) - cena 18 zł /os
+ PAJDA chleba ze smalcem i kiszeniakiem

lub...

- żur kociewski (bulionówka 220 ml) - cena 18 zł /os
+ BULWA pieczona z zasmażką

