

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

- STYPA 2019+ -

dzień, dd.mm.2019, godz. 00⁰⁰, Sala Balowa,

? - ilość osób

Zupa:

- rosół z kury z makaronem domowym, marchewką i pietruszką

Danie główne:

(podane na półmiskach)

- pieczeń z karkówki szpikowana czosnkiem, w sosie własnym
- Devolay faszerowany serem Camembert
- udka z kurczaka marynowane w ziołach i opiekane w lipnym miodzie

Dodatki: - ziemniaki gotowane, wiejskie fryty grubo-cięte

- tarte buraczki domowe
- surówka z białej kapusty
- surówka z selera i pora z rodzynkami

Słodkie co nie co:

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 biskopta 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.
 - Jabłecznik Leśny 1 porcja - rozmiar 5x5 cm (x N porcji/os.)
Nadzienie jabłkowe z dodatkiem wiśni, malin oraz czarnej porzeczki ułożone na kruchym spodzie. Całość udekorowana kruszonką

Wszelkie słodkości zamawiane tylko w naszej restauracji - wyrób cukierni „Staropolska”

Z uwagi na przepisy nie możemy serwować produktów innego pochodzenia

Napoje:

(w dzbankach - ilość bez ograniczeń)

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

(w termosach)

Koszt uczestnictwa dla 1 osoby wynosi - 55 zł





- INFORMACJE DODATKOWE -

- Na obiad przewidziane są 3 porcje mięsa na osobę
- Deser składa się z 2 kawałków ciasta na osobę

- Przygotowujemy spotkanie na wskazaną liczbę osób – minimum osobowe + do 10-ciu miejsc nadprogramowych
 - rozliczenie na koniec imprezy za przybyłą liczbę osób lub wskazane minimum osobowe

- wszystkie mięsa i słodkości jakie zostaną po imprezie pakujemy na wynos
 - dysponujemy pojemnikami jednorazowymi w cenie 1 zł/szt.

- Cena ponadto obejmuje
 - strojenie stołów dla Gości wraz z dekoracją ze świeżych kwiatów
 - białe obrusy + czarne bieżniki i serwetki + świece

 - pełną obsługę kelnerską
 - muzykę nastrojową w tle

