

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

## - STYPA 2021 -

dzień, dd.mm.2021, godz. 00<sup>00</sup>, 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
- schabowy tradycyjny smażony na smalcu, z pieczarkami (pół na pół)
- udka z kurczaka marynowane w ziołach i opiekane w lipnym miodzie

### Dodatki:

- ziemniaki gotowane, wiejskie fryty grubo-cięte
- surówka z białej kapusty, surówka z selera i pora z rodzynkami
- tarte buraczki domowe, sos pieczeniowy z nutą pietruszki

### 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 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*
  - Jabłecznik Tradycyjny      1 porcja - rozmiar 5x5 cm      (x N porcji/os.)  
*Nadzienie jabłkowe z rodzynkami i skórka cytrynową ułożone na kruchym spodzie z kruszonką maślaną. udekorowana cukrem pudrem*

*W sytuacji gdy cukiernia nie może dostarczyć wybranego smaku ciasta, dobierzemy w zamian podobny*

### Napoje:

(w dzbankach - ilość bez ograniczeń)

- aromatyczna kawa / herbata z cytryną (w warnikach - słodki stolik)
- soki owocowe: jabłkowy i pomarańczowy
- woda mineralna z cytryną

Koszt uczestnictwa dla 1 osoby wynosi - 65 zł





## - INFORMACJE DODATKOWE -

- Na obiad przewidziane są 3 porcje mięsa na osobę (4 rodzaje)
- 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

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

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

