

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

- STYPA 2022 -

dzień tygodnia, dd.mm.2022, godz. ??⁰⁰, Sala Balowa ? - ilość osób

Zupa:

- rosół z kury z makaronem domowym, marchewką i pietruszką

Danie główne:

(podane na półmiskach - 3 porcje na os.)

- pieczeń z karkówki szpikowana czosnkiem, w sosie własnym

- Devolay faszerowany serem Camembert

- schabowy tradycyjny smażony na smalcu, posypany pieczarkami

- udka z kurczaka marynowane w ziołach i opiekane w miodzie } (pół na pół)

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 - 75 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 regulacje nie możemy serwować produktów innego pochodzenia*

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

