

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

- STYPA 2025 -

dzień tygodnia, dd.mm.2024, godz. ??⁰⁰ - max 19⁰⁰, Sala Wiklinowa, ? x ilość osób

Zupa:

- Rosół z kury z makaronem domowym i pietruszką (nalewany z dzbanków przez kelnerów)

Danie główne:

(podane na półmiskach - 4 porcje na os.)

- **pieczeń z Karkówki**, szpikowana czosnkiem, w sosie własnym
- **mini Devolay** z serem Camembert, w białym sezamie
- **kotlety mielone** z karmelizowaną cebulą
- **Schabowy tradycyjny**, smażony na smalcu, posypany pieczarkami
- **zrolowane Udko Kurczaka** w boczku, duszone z pierną pieczarką } (pół na pół)
... podane na sosie porowym z parmezanem

Dodatki: - **ziemniaki gotowane** z koperkiem, **ziemniaki opiekane** w ziołach
- potarte buraczki domowe, surówka z białej kapusty z porem
- surówka z marchewki i jabłka, sos ciemny pieczeniowy

Słodkie co nie co:

(zawarte w cenie menu)

W skład menu wchodzi już ciasta. Podane smaki są przykładowe.

- **CIASTA** (ok. 2 porcje / osobę) - wyrób cukierni „Staropolska”
 - **SERNIK TRADYCYJNY** 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.)
czekolada orzechowa z chrupiącymi prażynkami oddzielona musem porzeczkowym
 - **KOSTKA DESEROWA** 1 porcja - rozmiar 5x5 cm (x N porcji/os.)
dwa delikatne musy na bazie czekolady białej i czekolady deserowej przełożone ciemnym biszkoptem tworzą wyśmienitą kompozycję smakową
 - **KOSTKA owocowa z galaretką** 1 porcja - rozmiar 5x5 cm (x N porcji/os.)
biszkopt z warstwą puszystej bitej śmietanki i świeżych truskawek w galaretkce
 - **PLEŚNIAK** 1 porcja - rozmiar 5x5 cm (x N porcji/os.)
kruchy spód z dużą ilością czarnych porzeczek, pod pierzynką z bezy - kruchej z zewnątrz i mięciutkiej w środku. Całość udekorowana, maślaną kruszonką

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

Napoje:

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

Koszt uczestnictwa dla 1 osoby wynosi - 95 zł





- INFORMACJE DODATKOWE -

- Na obiad przewidziane są 4 porcje mięsa na osobę (5 rodzajów)
- 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 2zł/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
- (2zł/szt.)

