



Zapraszamy do organizowania imprez na naszych salach:

„JÓZKOWA CHATA” wyprawia Państwo kolację w formie grillowej z muzyką biesiadną w formie audio i video w góralskim klimacie przy kominku / imprezy do 60 osób /sala klimatyzowana/ WIFI/TV

„ORANŻERIA Z KOMINKIEM” w blasku kominka można zjeść dania naszej kuchni czy też wyprawić uroczę urodziny, imieniny/ imprezy do 30 osób / sala klimatyzowana / WIFI / TV

SALA WESELNA ”PERŁA GÓR” wyprawia Państwo niezapomniane przyjęcie weselne/ imprezy do 180 osób/sala klimatyzowana/WIFI/TV

NOWA ORANŻERIA W ZABIELANYM DREWNI, całościowo przeszklona z pięknym widokiem na nasz OGRÓD/ imprezy do 45 osób /WIFI/TV

GÓRNA KARCZMA KOMINKOWA stworzona do imprez z okazji urodzin, imienin, chrzcin czy też komunii/ przyjęcia do 60 osób / sala klimatyzowana / WIFI/ TV

Dodatkowe atrakcje w formie stołu wiejskiego, foto budki, pokazu sztucznych ogni, napis miłość, animatorki dla dzieci czy też barmana są możliwe. Wszystko jest do ustalenia na miejscu w lokalu czynnym codziennie od 10 do 21.

Zapewniamy GOŚCIOM strudzonym podróżą nocleg w pokojach gościnnych. Nocleg 70 zł od osoby ze śniadaniem. Dzieci do 5 lat nieodpłatnie. **POSIADAMY 10 POKOI ORAZ APARTAMENT DLA NOWOŻEŃCÓW.**

PRZY rezerwowaniu terminów na imprezy wymagany jest zadek i konieczne jest podpisanie UMOWY . Rezerwacje bez zadatków są anulowane po 3 DNIACH.

Istnieje możliwość dokonania W KAŻDYM MENU OKOLICZNOŚCIOWYM ZAMIANY POSZCZEGÓLNYCH DAŃ.

Można zamówić Kasztelana niepasteryzowanego 60 piw - 0,5 l w cenie 450 zł., napoje gazowane 1l w cenie 10 zł

ZADATEK WPLĄCONY NA POCZET IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWEJ JEST NIE ZWRACANY.

OSTATECZNA LICZBA OSÓB DO 10 DNI PRZED PLANOWANĄ IMPREZĄ/10 DNI PRZYJĘCIE WESELNE/ JEDEN MIESIĄC KOMUNIE

DO 6 LAT DZIECI ODDZIELNE MENU – 80 ZŁ OBIAD DWUDANIOWY Z DESEREM NP. :

ROSÓŁ Z KLUSKAMI NUGETSSY Z FRYTKAMI I SURÓWKĄ Z MARCHEWKI

LUB POMIDOROWA Z RYŻEM, KOTLET Z PIERSI KURCZAKA Z ZIEMNIAKAMI I MIZERRIĄ.

DESER DO WYBORU

LODY Z OWOCAMI I BITĄ ŚMIETANĄ, SERNIK Z CIEPŁYMI MALINAMI, SZARLOTKA Z LODAMI

***w cenę wliczone są soki i woda.**

***dania jednakowe dla wszystkich dzieci**

JÓZKOWA CHATA 2 OFERTY GRILLOWE / WAŻNA OD 20 MAJA 2019 ROKU

+EWENTUALNIE ZA DODATKOWĄ ODPLATNOŚCIĄ TORT

**CZAS TRWANIA IMPREZY DO 5 GODZ (PRZEDŁUŻENIE 2 GODZ – DOPŁATA 300 Zł)*

**ALKOHOL WE WŁASNYM ZAKRESIE OD GOŚCI - DO 25 OSÓB IMPREZA – OPŁATA STAŁA 150 Zł , POWYŻEJ 25 OSÓB IMPREZA – 250 Zł
OPŁATA STAŁA, OD 50 OSÓB -350 Zł ,*

**SALA „KOMINKOWA GÓRNA „ NA WYŁĄCZNOŚĆ POWYŻEJ 40 OSÓB PEŁNOPŁATNYCH, SALA „KARCZMIANA DOLNA” NA WYŁĄCZNOŚĆ POWYŻEJ 20 OSÓB, „ JÓZKOWA CHATA „ NA WYŁĄCZNOŚĆ POWYŻEJ 30 OSÓB, „ORANŻERIA” POWYŻEJ 25 OSÓB NA WYŁĄCZNOŚĆ, SALA „WESELNA PERŁA GÓR” – MOŻLIWOŚĆ ORGANIZOWANIA ŁĄCZONYCH IMPREZ, POWYŻEJ 80 OSÓB NA WYŁĄCZNOŚĆ , NOWA ORANŻERIA ZABIELANA –POWYŻEJ 35 OSÓB NA WYŁĄCZNOŚĆ,*

Oferta 145 zł za osobę OFERTA GRILLOWA/ 3 WYDANIA / +EWENTUALNIE ZA DODATKOWĄ ODPLATNOŚCIĄ TORT

I WYDANIE 19⁰⁰

ZUPA GULASZOWA / KREM Z POMIDORÓW MUŚNIĘTY ŚMIETANĄ (do wyboru)

- 1. KARKÓWKA w marynacie musztardowo-miodowej z pieczonym serem typu feta-
1 porcja**
- 2. PIERSĆ z kurczaka zapiekana z mozzarellą - 1 porcja,**
- 3. UDKO w sezamie w marynacie sojowo - miodowej - 1 porcje,**
- 4. ZIEMNIAK pieczony z sosem czosnkowym – ½ na osobę**

II WYDANIE DESER 21⁰⁰

SZARLOTKA na ciepło z lodami i musem malinowym /sernik z musem malinowym i bitą śmietaną (do wyboru)

III WYDANIE 23⁰⁰

- 5. KIEŁBASA grillowa w marynacie miodowej z chili - 1 porcja,**
- 6. KASZANKA z cebulą - 1 porcja,**
- 7. SZASZŁYKI drobiowe- wieprzowe z warzywami - 1 porcja**

ZIMNE PRZEKĄSKI NA STOŁACH bez możliwości zmiany.

- 1. SAŁATKA GRECKA.**
- 2. POMIDORY Z MOZARELLĄ**
- 3. SAŁATKA GRILLOWA z makaronem.**
- 4. PIKLE – marynowana dynia, papryka , grzybki,**
- 5. Musztarda, keczup, chrzan, PIECZYWO mieszane.**



DODATKOWO W CENIE

- soki i woda w dzbankach bez ograniczeń
- serwetki , przyprawy
- serwis kawowo- herbaciany
- obsługa kelnerska do 5 godzin wraz z grillowaniem. Powyżej czasu określonego w umowie dopłata 150 zł za godzinę.(czas przedłużenia maksymalnie do dwóch godzin)

II WERSJA GRILLOWA / WAŻNA OD 20 MAJA 2019 ROKU

Oferta 130 zł za osobę /2 WYDANIA +EWENTUALNIE ZA DODATKOWĄ ODPLATNOŚCIĄ TORT LUB DESER

(12 zł dodatkowy deser nie zależnie czy będzie serwowany na talerzu czy na paterze)

I WYDANIE 18⁰⁰

ZUPA GULASZOWA / KREM Z POMIDORÓW MUŚNIĘTY ŚMIETANĄ (do wyboru)

1. SKRZYDEŁKO sezamowe z kurczaka - 1 porcja,
2. KARKÓWKA w marynacie musztardowo-miodowej z pieczonym serem typu feta- 1 porcja
3. KIEŁBASA w marynacie miodowej z chili - 1 porcje,

II WYDANIE 21⁰⁰

4. SZASZŁYKI drobiowe- wieprzowe z warzywami - 1 porcje,
5. KASZANKA Z CEBULĄ – 1 porcja.
6. TOSTY Z PESTO – 1 porcja

ZIMNE PRZEKĄSKI NA STOŁACH bez możliwości zamiany

1. SAŁATKA GRECKA
2. SAŁATKA GRILLOWA z makaronem
3. PIKLE – marynowana dynia, papryka , grzybki,
4. Musztarda, keczup, chrzan
5. PIECZYWO mieszane.

DODATKOWO W CENIE OD TALERZYK

- soki i woda w dzbankach bez ograniczeń.
- serwetki , przyprawy
- serwis kawowo- herbaciany
- obsługa kelnerska do 5 godzin wraz z grillowaniem. Powyżej czasu określonego w umowie dopłata 150 zł za godzinę.(czas przedłużenia maksymalnie do 2 godzin)





JÓZKOWA CHATA NA WYŁĄCZNOŚĆ POWYŻEJ 30 OSÓB

JÓZKOWA CHATA

SALA DO 60 OSÓB

GÓRALSKI STYL

RZUTNIK

EKRAN



WIFI

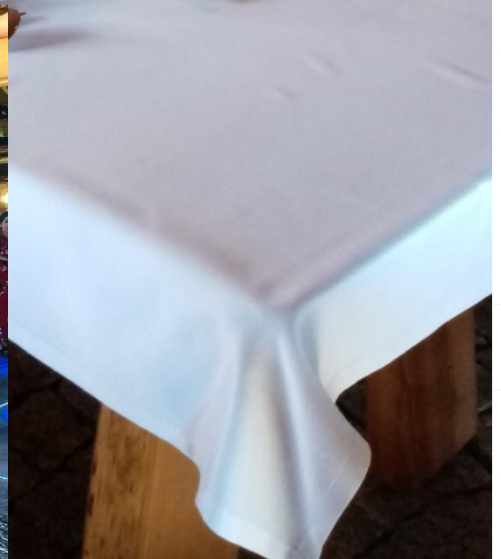
KLIMATYZOWANA

KOMINEK



PARKIET DO TAŃCA





****OFERTY WAŻNE OD 1 STYCZNIA 2021 ROKU**

CZAS TRWANIA IMPREZY DO 7 GODZIN

****ALKOHOL WE WŁASNYM ZAKRESIE OD GOŚCI - DO 25 OSÓB IMPREZA – OPŁATA STAŁA 150 ZŁ , POWYŻEJ 25 OSÓB IMPREZA – 250 ZŁ OPŁATA STAŁA, POWYŻEJ 50 OSÓB – 350 ZŁ**

****SALA „ORANŻERIA z kominkiem” na WYŁĄCZNOŚĆ POWYŻEJ 25 OSÓB, SALA „KOMINKOWA GÓRNA „ NA WYŁĄCZNOŚĆ POWYŻEJ 40 OSÓB PEŁNOPLATNYCH, SALA „KARCZMIANA DOLNA” NA WYŁĄCZNOŚĆ POWYŻEJ 20 OSÓB, „ JÓZKOWA CHATA „ NA WYŁĄCZNOŚĆ POWYŻEJ 30 OSÓB, SALA „WESELNA PERŁA GÓR” – MOŻLIWOŚĆ ORGANIZOWANIA ŁĄCZONYCH IMPREZ, POWYŻEJ 60 OSÓB NA WYŁĄCZNOŚĆ , ORANŻERIA PRZY SALI WESELNEJ NA WYŁĄCZNOŚĆ POWYŻEJ 35 OSÓB PEŁNOPLATNYCH.**

Menu 180 zł od osoby I WERSJA 3 MIĘSA/DESER/2 ZUPY/4 PRZEKĄSKI

I WYDANIE

**KREM z pomidorów muśnięty śmietaną i pieczywem czosnkowym.
PIECZONE ŻEBERKA w marynacie miodowej z rozmarynem i duszoną cebulą podane z sosem miodowo- musztardowym , ziemniakami opiekanymi z aromatem ziół i świeżą fasolką szparagową.**

II DESER LODY z owocami i bitą śmietaną.

III wydanie półmiskowe

Zrazy wołowe zawijane z farszem z grzybów z puree ziemniaczanym i buraczkami zasmażanymi.

IV wydanie półmiskowe

POŁĘDWICZKI w sosie śmietanowo kurkowym serwowane z kopytkami w towarzystwie grillowanych warzyw.

V wydanie

KREM porowo-ziemniaczany z groszkiem

ZIMNE PRZAKĄSKI 4

**Tatar wołowy,
Woreczki z szynki z melonem,
Camembert w migdałach na rozszponce,
Miks sałat z rukolą i szynką parmeńską, parmezanem i tostami.**



Dodatkowo w cenie od organizatora imprezy:

serwis kawowo- herbaciany

ciasto sernik /szarlotka na serwisie, pucharki z galaretką z owocami wraz z tortem okazjonalnym

SOKI BEZ OGRANICZEŃ i woda w dzbankach z miętą i cytryną

odpowiedni wystrój stołów(serwety, obrusy itd.) oraz obsługa kelnerska, balony, żywe kwiaty

Za dodatkową odpłatnością:

Napoje gazowane-Pepsi, Mirinda, 7UP-1l - 10 zł, woda gazowana Górska Natura -0,5l – 6 zł

Alkohol Soplica, Bols, Pałacowa, Żubrówka Biała 60 zł, Alkohol Finlandia, Absolut 70 zł

WINA / KARTA WIN

****WAŻNA OD 1 STYCZNIA 2021 ROKU**

CZAS TRWANIA IMPREZY DO 7 GODZIN

***ALKOHOL WE WŁASNYM ZAKRESIE OD GOŚCI - DO 25 OSÓB IMPREZA – OPŁATA STAŁA 150 ZŁ , POWYŻEJ 25 OSÓB IMPREZA – 250 ZŁ
OPŁATA STAŁA, POWYŻEJ 50 OSÓB -350 ZŁ**

****SALA „ORANŻERIA z kominkiem” NA WYŁĄCZNOŚĆ POWYŻEJ 25 OSÓB, SALA „KOMINKOWA GÓRNA „ NA WYŁĄCZNOŚĆ POWYŻEJ 40 OSÓB
PEŁNOPLATNYCH, SALA „KARCZMIANA DOLNA” NA WYŁĄCZNOŚĆ POWYŻEJ 20 OSÓB, „ JÓZKOWA CHATA „ NA WYŁĄCZNOŚĆ POWYŻEJ 30 OSÓB,
„ORANŻERIA” NA WYŁĄCZNOŚĆ POWYŻEJ 20 OSÓB, SALA „WESELNA PERŁA GÓR” – MOŻLIWOŚĆ ORGANIZOWANIA ŁĄCZONYCH IMPREZ, POWYŻEJ 60
OSÓB NA WYŁĄCZNOŚĆ , ORANŻERIA PRZY SALI WESELNEJ NA WYŁĄCZNOŚĆ POWYŻEJ 35 OSÓB PEŁNOPLATNYCH**

Menu 180 zł od osoby II WERSJA 3 MIĘSA/DESER/2 ZUP/4 PRZEKĄSKI

I WYDANIE

**Gulaszowa z pieczywem, KARKÓWKA z rusztu w marynacie pikantnej z ziołami z pieczoną
fetą serwowana z ziemniakami zapiekаныmi i surówką.**

II DESER Beza z serkiem mascarpone i owocami.

**III wydanie Grillowany filec z kurczaka w marynacie miodowo-ziołowej z pesto
zapiekany z pomidorem w towarzystwie świeżej sałaty z rukoli i pomidorków koktajlowych
serwowany z ryżem na sypko.**

**IV wydanie SCHABIKI SOUTE na pieczonej gruszcze z żurawiną serwowane z
ziemniakami po staropolsku i świeżą sałatą.**

V wydanie

BARSZCZYK czerwony z rożkiem z ciasta francuskiego z mięsem.

ZIMNE PRZEKĄSKI 4

Rolada z łososia z twarożkiem i szczypiorkiem

Mini szyneczki z musem musztardowym z warzywami w galarecie

Mini schabiki z musem chrzanowym z warzywami w galarecie

Sałatka z kurczakiem, ryżem, serem żółtym.

Dodatkowo w cenie od organizatora imprezy:

serwis kawowo- herbaciany

**ciasto sernik /szarlotka na serwisie, pucharki z galaretką z owocami wraz z tortem
okazjonalnym**

SOKI BEZ OGRANICZEŃ i woda w dzbankach z miętą i cytryną

**odpowiedni wystrój stołów(serwety, obrusy itd.) oraz obsługa kelnerska balony, żywe
kwiaty**

Za dodatkową odpłatnością:

**Napoje gazowane-Pepsi, Mirinda, 7UP-1l – 10 zł, woda gazowana Górską Naturą 0,5l -6 zł,
Alkohol Soplica, Bols, Pałacowa, Żubrówka Biała 60 zł, Alkohol Finlandia, Absolut 70 zł,
WINA /KARTA WIN**

****OFERTY WAŻNE OD 1 STYCZNIA 2021 ROK**

CZAS TRWANIA IMPREZY DO 7 GODZIN

***ALKOHOL WE WŁASNYM ZAKRESIE OD GOŚCI - DO 25 OSÓB IMPREZA – OPŁATA STAŁA 150 ZŁ , POWYŻEJ 25 OSÓB IMPREZA – 250 ZŁ OPŁATA STAŁA, POWYŻEJ 50 OSÓB -350 ZŁ**

****SALA „ORANŻERIA Z KOMINKIEM” NA WYŁĄCZNOŚĆ POWYŻEJ 25 OSÓB, SALA „KOMINKOWA GÓRNA „ NA WYŁĄCZNOŚĆ POWYŻEJ 40 OSÓB PEŁNOPLATNYCH, SALA „KARCZMIANA DOLNA” NA WYŁĄCZNOŚĆ POWYŻEJ 20 OSÓB, „ JÓZKOWA CHATA „ NA WYŁĄCZNOŚĆ POWYŻEJ 30 OSÓB, SALA „WESELNA PERŁA GÓR” – MOŻLIWOŚĆ ORGANIZOWANIA ŁĄCZONYCH IMPREZ, POWYŻEJ 60 OSÓB NA WYŁĄCZNOŚĆ, ORANŻERIA PRZY SALI WESELNEJ POWYŻEJ 35 OSÓB NA WYŁĄCZNOŚĆ.**

Menu 180 zł od osoby III WERSJA 4 MIĘSA/1 ZUPA/4 PRZEKĄSKI

I WYDANIE

Gulaszowa z pieczywem/ ROSÓŁ z makaronem.

GORDON BLUE (z serem i szynką) podany z ćwiartkami ziemniaków w aromacie ziół i warzywami grillowanymi .

II WYDANIE PULPECIKI Z INDYKA podane z kasza jaglaną i surówką koperkową.

III wydanie

Grillowany filet z kurczaka w marynacie miodowo-ziołowej z pesto zapiekany z pomidorem w towarzystwie świeżej sałaty z rukoli i pomidorków koktajlowych serwowany z ryżem na sypko.

IV wydanie

Łosoś na kołderce szpinakowo- serowej z sosem czosnkowym podany z opiekаныmi ziemniakami i warzywami gotowanymi ze słonecznikiem.

ZIMNE ZAKĄSKI 4

Wytrawne ptysie z łososiem

Sałatka makaronowa z pomidorami suszonymi , oliwkami i kurczakiem

Mini szyneczki z mussem musztardowym z warzywami w galarecie

Mini schabiki z mussem chrzanowym z warzywami w galarecie

Dodatkowo w cenie od organizatora imprezy:

serwis kawowo- herbaciany

ciasto sernik /szarlotka na serwisie, pucharki z galaretką z owocami wraz z tortem okazjonalnym

SOKI BEZ OGRANICZEŃ i woda w dzbankach z miętą i cytryną

odpowiedni wystrój stołów(serwety, obrusy itd.) oraz obsługa kelnerska, balony, żywe kwiaty

Za dodatkową odpłatnością:

Napoje gazowane-Pepsi, Mirinda, 7UP-1l - 10 zł, woda gazowana Górska Natura -0,5l - 6 zł

Alkohol Soplica, Bols, Pałacowa, Żubrówka Biała 60 zł / Alkohol Finlandia, Absolut 70 zł / WINA/ KARTA WIN





***OFERTY WAŻNE OD 1 STYCZNIA 2021**

***CZAS TRWANIA IMPREZY DO 5 GODZ – (PRZEDŁUŻENIE 2 GODZINY DOPLATA 200zł)**

***ALKOHOL WE WŁASNYM ZAKRESIE OD GOŚCI - DO 25 OSÓB IMPREZA – OPŁATA STAŁA 150 ZŁ , POWYŻEJ 25 OSÓB IMPREZA – 250 ZŁ OPŁATA STAŁA, POWYŻEJ 50 OSÓB – 350 ZŁ OPŁATA STAŁA**

***SALA „KOMINKOWA GÓRNA „ NA WYŁĄCZNOŚĆ POWYŻEJ 40 OSÓB PEŁNOPŁATNYCH, SALA „KARCZMIANA DOLNA” NA WYŁĄCZNOŚĆ POWYŻEJ 20 OSÓB, „ JÓZKOWA CHATA „ NA WYŁĄCZNOŚĆ POWYŻEJ 30 OSÓB, „ORANŻERIA „ NA WYŁĄCZNOŚĆ POWYŻEJ 25 OSÓB, SAŁA „WESELNA PERŁA GÓR” – MOŻLIWOŚĆ ORGANIZOWANIA ŁĄCZONYCH IMPREZ, POWYŻEJ 80 OSÓB NA WYŁĄCZNOŚĆ, ORANŻERIA PRZY SALI WESELNEJ NA WYŁĄCZNOŚĆ POWYŻEJ 35 OSÓB.**

Menu 162 zł od osoby I WERSJA 1 ZUPA/3 MIĘSA/PIEROGI/ 3 PRZEKĄSKI

(12 zł dodatkowy deser nie zależnie czy będzie serwowany na talerzu czy na paterze)

KREM z białych warzyw z chipsem z bekonu.

POLĘDWICZKI wieprzowe faszerowane pomidorami w sosie śmietanowo kurkowym serwowane z kopytkami w towarzystwie kalafiora z zasmażką.

II wydanie półmiskowe

MIX PIEROGÓW (Z MIĘSEM, KAPUSTA I GRZYBAMI, SZPINAKIEM NIE WYMIENNE)

III wydanie półmiskowe

PIECZONE ŻEBERKA w marynacie miodowej z rozmarynem i duszoną cebulą podane z sosem miodowo- musztardowym , ziemniakami opiekanyymi z aromatem ziół i świeżą fasolką szparagową.

PIERŚ z kurczaka nadziewana szpinakiem w sosie gorgonzola z szarpańcami ziemniaczanymi i mini marchewką.

ZIMNE ZAKĄSKI

MINI schabiki z musem chrzanowym w galarecie Sałatka grecka

MIKS sałat z rukolą z szynką parmeńską, parmezanem i tostami.

SAŁATKA grecka

Dodatkowo w cenie od organizatora imprezy:

serwis kawowo- herbaciany

SOKI BEZ OGRANICZEŃ i woda niegazowana z miętą i cytryną

odpowiedni wystrój stołów(serwety, obrusy itd.) oraz obsługa kelnerska

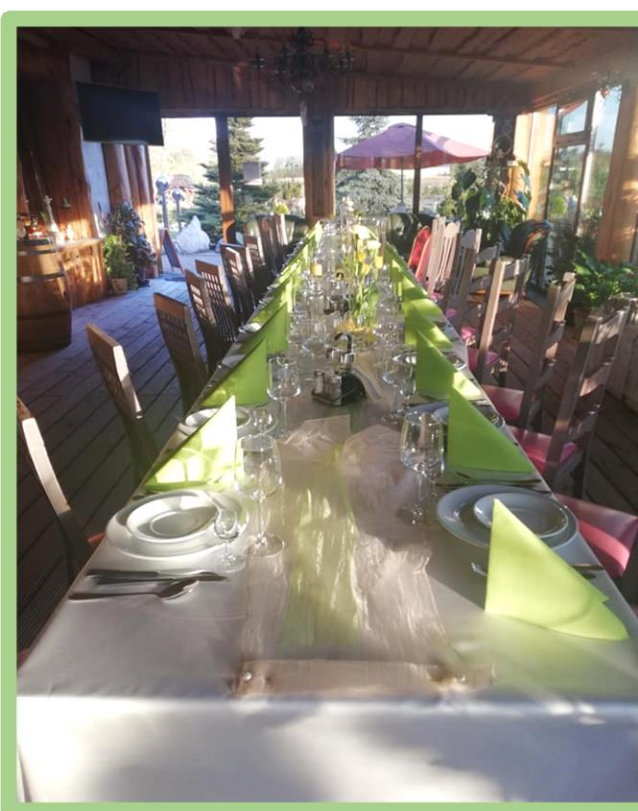
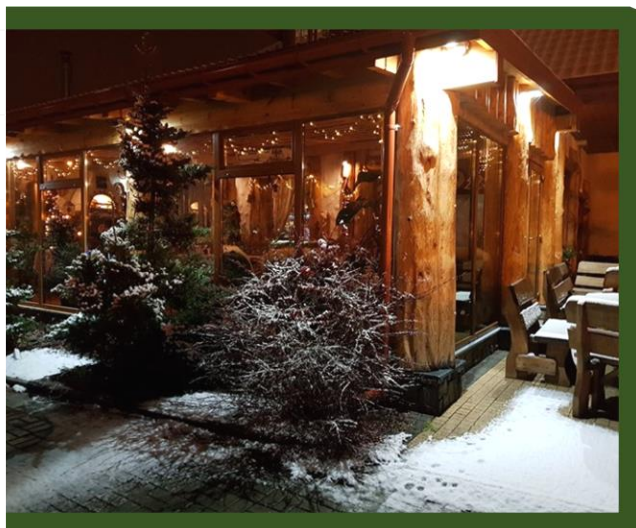
Za dodatkową odpłatnością:

Napoje gazowane-Pepsi, Mirinda, 7UP-1l -10 zł

Woda gazowana Górska Natura -0,5l – 6 zł

Alkohol Soplica, Bols, Pałacowa, Żubrówka Biała 60 zł, Alkohol Finlandia, Absolut 70 zł

ORANŻERIA SZKLANA połączona Z DREWNIEM
NA WYŁĄCZNOŚĆ POWYŻEJ 25 OSÓB /
DO 30 OSÓB SALA
KLIMATYZOWANA, WIFI, TV, KOMINEK



****OFERTY WAŻNE OD 1 STYCZNIA 2021 ROKU**

CZAS TRWANIA IMPREZY DO 5 GODZ – (PRZEDŁUŻENIE 2 GODZINY DOPŁATA 200zł)

****ALKOHOL WE WŁASNYM ZAKRESIE OD GOŚCI - DO 25 OSÓB IMPREZA – OPŁATA STAŁA 150 ZŁ , POWYŻEJ 25 OSÓB IMPREZA – 250 ZŁ OPŁATA STAŁA , POWYŻEJ 50 OSÓB – 350 ZŁ OPŁATA STAŁA**

****SALA „KOMINKOWA GÓRNA „ NA WYŁĄCZNOŚĆ POWYŻEJ 40 OSÓB PEŁNOPLATNYCH, SALA „KARCZMIANA DOLNA” NA WYŁĄCZNOŚĆ POWYŻEJ 20 OSÓB, „ JÓZKOWA CHATA „ NA WYŁĄCZNOŚĆ POWYŻEJ 30 OSÓB, „ORANŻERI A” NA WYŁĄCZNOŚĆ POWYŻEJ 25 OSÓB, SALA „WESELNA PERŁA GÓR” – MOŻLIWOŚĆ ORGANIZOWANIA ŁĄCZONYCH IMPREZ, POWYŻEJ 80 OSÓB NA WYŁĄCZNOŚĆ, ORANŻERIA PRZY SALI WESELNEJ POWYŻEJ 35 OSÓB PEŁNOPLATNYCH NA WYŁĄCZNOŚĆ.**

Menu 162 zł od osoby II WERSJA 1 ZUPA/3 MIĘSA/PIEROGI/ 3 PRZEKĄSKI

(12 zł dodatkowy deser nie zależnie czy będzie serwowany na talerzu czy na paterze)

ROSÓŁ /KREM GRZYBOWY

ŁOSOŚ uszlachetniony musem chrzanowym z warzywami gotowanymi podany z kluskami półfrancuskimi ze szpinakiem.

II wydanie półmiskowe

MIX PIEROGÓW (Z MIĘSEM, KAPUSTA I GRZYBAMI, SZPINAKIEM NIE WYMIENNE).

III wydanie półmiskowe

SCHABOWY zapiekany z pieczarkami i serem podany z puree ziemniaczanym i kapustą młodą.

PIRAMIDKA z kurczaka z sosem pesto, mozarellą i pomidorami podana z frytkami i mini marchewką karmelizowaną.

ZIMNE PRZAKĄSKI

Woreczki z szynki podane z melonem

Filet z kurczaka w glazurze z malin lub żurawiny.

CAMEMBERT w migdałach na roszponce.

Dodatkowo w cenie od organizatora imprezy:

serwis kawowo- herbaciany

SOKI BEZ OGRANICZEŃ i woda niegazowana z miętą i cytryną.

odpowiedni wystrój stołów(serwety, obrusy itd.) oraz obsługa kelnerska

Za dodatkową odpłatnościami:

Napoje gazowane-Pepsi, Mirinda, 7UP-1l – 10 zł, Woda gazowana i niegazowana Górska Natura - 0,5l – 6 zł

Alkohol Soplica, Bols, Pałacowa, Żubrówka Biała 60 zł

Alkohol Finlandia, Absolut 70 zł

WINA / KARTA WIN

****CZAS TRWANIA IMPREZY DO 5 GODZ (PRZEDŁUŻENIE 2 GODZINY – DOPŁATA 200 ZŁ)**

****OBOWIĄZUJE OD 1 stycznia 2021 ROKU**

****ALKOHOL WE WŁASNYM ZAKRESIE OD GOŚCI - DO 25 OSÓB IMPREZA – OPŁATA STAŁA 150 ZŁ , POWYŻEJ 25 OSÓB IMPREZA – 250 ZŁ OPŁATA STAŁA , POWYŻEJ 50 OSÓB -350 ZŁ**

****SALA „KOMINKOWA GÓRNA „ NA WYŁĄCZNOŚĆ POWYŻEJ 40 OSÓB PEŁNOPLATNYCH, SALA „KARCZMIANA DOLNA” NA WYŁĄCZNOŚĆ POWYŻEJ 20 OSÓB, „ JÓZKOWA CHATA „ NA WYŁĄCZNOŚĆ POWYŻEJ 30 OSÓB, „ORANŻERIA z KOMINKIEM” NA WYŁĄCZNOŚĆ POWYŻEJ 25 OSÓB, SALA „WESELNA PERŁA GÓR” – MOŻLIWOŚĆ ORGANIZOWANIA ŁĄCZONYCH IMPREZ, POWYŻEJ 80 OSÓB NA WYŁĄCZNOŚĆ , ORANŻERIA PRZY SALI WESELNEJ NA WYŁĄCZNOŚĆ POWYŻEJ 35 OSÓB**

Menu 155 zł od osoby I WERSJA 3 MIĘSA/1 ZUPA/1 DESER/2 PRZEKĄSKI

KREM z pomidorów muśnięty śmietaną podany z pieczywem czosnkowym.

UDKO z kaczki pieczone na jabłkach z pomarańczą i żurawiną podane z buraczkami zasmażanymi i ziemniakami po staropolsku z aromatem czosnku i ziół.

II wydanie półmiskowe

DESER BEZA z serkiem mascarpone i owocami.

III wydanie półmiskowe

DEVOLAILLE z masłem podany z frytkami i świeżą sałatką.

PSTRĄG pieczony z ziołami i masłem czosnkowym podany z puree ziemniaczanym i warzywami gotowanymi z migdałami.

ZIMNE PRZEKĄSKI

Sałatka grecka

MIKS sałat z rukolą z szynką parmeńską, parmezanem i tostami

Dodatkowo w cenie od organizatora imprezy:

serwis kawowo- herbaciany ,

SOKI BEZ OGRANICZEŃ i woda niegazowana z miętą i cytryną

odpowiedni wystrój stołów(serwety, obrusy itd.) oraz obsługa kelnerska

Za dodatkową odpłatnością:

Napoje gazowane-Pepsi, Mirinda, 7UP-1l -10 zł

Woda gazowana Górska Natura -0,5l – 6 zł

Alkohol Soplica, Bols, Pałacowa, Żubrówka Biała 60 zł

Alkohol Finlandia, Absolut 70 zł ,

WINA / KARTA WIN

****OBOWIĄZUJE OD 1 STYCZNIA 2021 ROKU**

****CZAS TRWANIA IMPREZY DO 5 GODZ – (PRZEDŁUŻENIE 2 GODZINY DOPŁATA 200zł)**

****ALKOHOL WE WŁASNYM ZAKRESIE OD GOŚCI - DO 25 OSÓB IMPREZA – OPŁATA STAŁA 150 ZŁ , POWYŻEJ 25 OSÓB IMPREZA – 250 ZŁ
OPŁATA STAŁA , POWYŻEJ 50 OSÓB -350 ZŁ**

****SALA „KOMINKOWA GÓRNA „ NA WYŁĄCZNOŚĆ POWYŻEJ 40 OSÓB PEŁNOPLATNYCH, SALA „KARCZMIANA DOLNA” NA WYŁĄCZNOŚĆ
POWYŻEJ 20 OSÓB, „ JÓZKOWA CHATA „NA WYŁĄCZNOŚĆ POWYŻEJ 25 OSÓB , ORANZERIA Z KOMINKIEM „ NA WYŁĄCZNOŚĆ POWYŻEJ
25 OSÓB, SALA „WESELNA PERŁA GÓR” – MOŻLIWOŚĆ ORGANIZOWANIA ŁĄCZONYCH IMPREZ, POWYŻEJ 60 OSÓB NA WYŁĄCZNOŚĆ,
ORANZERIA PRZY SALI WESELNEJ NA WYŁĄCZNOŚĆ POWYŻEJ 35 OSÓB**

Menu 155 zł od osoby II WERSJA 3 MIĘSA/1 ZUPA/1 DESER/2 PRZEKĄSKI

KREM Z białych warzyw z nuta białej czekolady z chipsem .

**SANDACZ pod pierzynką (jajko, por) podany na sosie kurkowym z kluskami półfrancuskimi
i surówką z kiszzonej kapusty.**

II wydanie półmiskowe

DESER SUFLET czekoladowy z lodami waniliowymi.

III wydanie półmiskowe

**FILET Z KURCZAKA w marynacie pomarańczowo- ziołowej z pesto zapiekany z serem
serwowany z ryżem i sałatką z sosem winegre.**

**GOŁABKI z ryżem w sosie pomidorowym podane z puree ziemniaczanym i surówką z
ogórka i cebuli.**

ZIMNE PRZEKĄSKI

Wytrawne ptysie z łososiem wędzonym i riccotą.

Filet z kurczaka w glazurze z malin lub żurawiny.

CAMEMBERT w migdałach na roszponce.

Dodatkowo w cenie:

serwis kawowo- herbaciany,

SOKI BEZ OGRANICZEŃ i woda niegazowana z miętą i cytryną.

odpowiedni wystrój stołów(serwety, obrusy itd.) oraz obsługa kelnerska

Za dodatkową odpłatnością:

Napoje gazowane-Pepsi, Mirinda, 7UP-1l – 10 zł

Woda gazowana i niegazowana Górska Natura -0,5l – 6 zł

Alkohol Soplica, Bols, Pałacowa, Żubrówka Biała 60 zł

Alkohol Finlandia, Absolut 70 zł

WINA / KARTA WIN





**CHATKA SKRZATKA ZEWNĘTRZNY
DOMEK DLA DZIECI DO 6 ROKU ŻYCIA.**

