

Imię i nazwisko, nr telefonu, email

TERMIN: 00-00-2016/17 (dzień) **GODZ:** 00:00 **LICZBA OS:**

CENA OS: 149zł **CZAS REZERWACJI:** do 22:00 z możliwością przedłużenia

zadatek

PRZYJĘCIE / IMPREZA

NA START: smalczyk z boczkiem, cebulką i suszoną śliwką, chlebek, ogórki

ZUPA

(powyżej 20 os. 2 zupy do wybrania
poniżej 20 os. 1 zupa do wybrania)

rosół z makaronem
żurek z ziemniakami
grzybowa z łazankami
krem z pomidorów z grzankami
krem z białych warzyw z prażonymi pestkami słonecznika
cebulowa z pulpecikami rybnymi

DANIE GŁÓWNE

(powyżej 20 os. do wybrania 3 dania po 70% z każdego rodzaju – 100g każda porcja
poniżej 20 os. 2 dania po 100%)

tradycyjne zrazy wołowe
pieczeń wołowa w sosie własnym
szynka z pieca w sosie pieczeniowym
soczysty udziec indyjski w sosie
pierś z indyka w sosie pieczarkowo-brokułowym
pierś z indyka szpikowana figami w sosie własnym
okoń morski w sosie pieczarkowym
roladki z pstrąga otulone boczkiem na sosie porowo-śmietanowym

DODATKI

ziemniaki, ziemniaki opiekane, ziemniaki puree, ryż
na ciepło : marchewka glazurowana lub buraczki zasmażane z masłem
na zimno : zestaw surówek (dwa rodzaje surówek)

soki owocowe (jabłko, pomarańcz, porzeczka), kompot, woda niegazowana

DESER

(do wybrania 1 rodzaj ciasta, dodatkowa porcja 5zł/os.)

jabłecznik, sernik z brzoskwiniami
kawa/herbata

dodatkowo płatne:

napoje i soki – 1l/osoba – 7zł/osoba
alk – korkowe 10zł/butelka lub:
butelka wódki 0,5l – 45zł
OKOCIM 0,5l – 6zł
WINO butelka 0,75l – 40zł

ZAKĄSKI

deski mięs pieczystych i pasztetów własnego wyrobu
podane z sosem chrzanowym i żurawinowym
połędwiczką z kurczaka w zalewie pomidorowo-octowej
ryba po grecku

galaretki koktajlowe: drobiowe lub rybne
sałatki (trzy do wyboru) :
sałatka gyros, z wędzonym kurczakiem,
jarzynowa, z tortellini, grecka
zimowa caprese z bazyliowym pesto

jedno do wyboru:

rożek obfitości (mięso mielone z suszonymi pomidorami)
faserowane pieczarki (szpinakiem lub boczkiem i cebulką)
jajko w skorupce miesnej z sosem tatarskim

trio śledziowe (trzy do wyboru) :

w śmietanie, gajowego , po kaszubsku , w oleju , po szwedzku
masło, chleb biały, chleb pełnoziarnisty

OKOŁO GODZ 22:00 – do wybrania

barszcz czerwony z domowym pasztecikiem
bogracz
dramstyk z kurczaka z sosem czosnkowym
biała kiełbasa na cebuli pieczona w cydrze
flaki wołowe

OBSŁUGA 300zł

DODATKOWA GODZINA po 22:00 – 200zł

CAŁOŚĆ PODANA JEST W WAZACH I NA PÓLMISKACH.

GWARANTUJEMY NAJWYŻSZĄ JAKOŚĆ, OGROMNE PORCJE I WYJĄTKOWY, DOMOWY, ZAPOMNIANY JUŻ W POLSCE SMAK.

OSTATECZNYM POTWIERDZENIEM REZERWACJI JEST WPŁATA ZALICZKI – BEZZWROTNEJ W RAZIE REZYGNACJI Z REZERWACJI

WSTĘPNA REZERWACJA BEZ WPŁACONEJ ZALICZKI BĘDZIE AUTOMATYCZNIE ANULOWANA PO 2 DNIACH OD JEJ DOKONANIA, LUB W PRZYPADKU WPŁATY ZALICZKI OD INNYCH ZAINTERESOWANYCH DANYM TERMINEM OSÓB

BEZ WCZEŚNIEJSZEGO UZGODNIENIA ZABRANIA SIĘ PRZYNOŚZENIA WŁASNYCH SPRZĘTÓW ODTWARZAJĄCYCH MUZYKĘ, GŁOŚNYCH ROZMÓW, ŚPIEWÓW LUB ZACHOWANIA KTÓRE RAZI I PRZESZKADZA INNYM GOŚCIOM RESTAURACJI.

INTERNET www.gospodagdansk.pl

EMAIL kontakt@gospodagdansk.pl

TEL RESTAURACJA 58 524 00 95

TEL RESTAURACJA 510 096 591

TEL MANAGER 509 588 001