

TERMIN: 00-00-2025 (DZIEŃ) GODZ: 00:00 LICZBA OS: 00

CENA OS: 219zł CZAS REZERWACJI: 4h

ZADATEK:

PRZYJĘCIE / IMPREZA

ZUPA

(1 zupa do wybrania)

rosół z makaronem

grzybowa z łazankami

krem z pomidorów z grzankami

krem z białych warzyw z pestkami słonecznika

DANIA GŁÓWNE

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

pieczeń z karkówki w sosie myśliwskim

szynka z pieca z sosem pieczeniowym

polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym

pierś z indyka z sosem pieczarkowo-brokułowym

roladki wieprzowe w sosie własnym

grillowany fileć z pstrąga na kremowym szpinaku

fileć z dorsza pieczony w ziołach

DODATKI

ziemniaki, kasza gryczana

na ciepło: buraczki zasmażane na maśle

na zimno: zestaw surówek (dwa rodzaje)

DESER

(jeden rodzaj do wyboru)

sernik brzoskwiniami

jabłecznik

kawa/herbata

ZAKĄSKI

półmiski mięs pieczystych własnego wyrobu

pasztet z dziczyzny z sosem żurawinowym

marynaty

rybka na sposób grecki

śledzik w oleju

kąski drobiowe

tarta wiejska z łososiem lub kurczakiem

smalczyk, chleb, ogórki kiszzone

SAŁATKI

(dwa rodzaje do wyboru)

gyros

grecka

jarzynowa

caprese z bazylią

z wędzonym kurczakiem

z tertelini

KOLACJA

(jeden rodzaj do wyboru)

barszcz czerwony z domowym pasztecikiem

bogracz z kluseczkami

gulasz z karkówki w sosie pieczarkowym, kasza

NAPOJE

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

woda niegazowana – 500ml/osoba 12,-

napoje gazowane (cola, cola zero, sprite) – 500ml/osoba 12,-

impreza nocna - godzina otwarcia restauracji 300,-

NIE DOPUSZCZAMY DO DOSTARCZANIA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH I GARMATERYJNYCH OD INNYCH DOSTAWCÓW
LUB „DOMOWEJ” PRODUKCJI, ZABRANIAJĄ TEGO PRZEPISY POWIATOWEJ STACJI EPIDEMIOLOGICZNO SANITARNEJ
DOKŁADNĄ IŁOŚĆ OSÓB TRZEBA ZDEKLAROWAĆ TYDZIEŃ PRZED UROCZYSTOŚCIĄ
REZERWACJA WYMAGA WPLATY ZADATKU. ZADATEK JEST NIE ZWROTNY W PRZYPADKU REZYGNACJI Z REZERWACJI.

TEL RESTAURACJA 510 096 591 EMAIL kontakt@gospodagdansk.pl INTERNET gospodagdansk.pl