

TERMIN: 00-00-2024 (DZIEŃ) GODZ: 00:00 LICZBA OS: 00

CENA OS: 179zł CZAS REZERWACJI: 4h

zadatek:

PRZYJĘCIE / IMPREZA

ZUPA

(jedna zupa do wyboru)

rosół z makaronem

grzybowa z łazankami

krem z pomidorów z grzankami

krem z białych warzyw z pestkami ze słonecznika

DANIA GŁÓWNE

(powyżej 20os. 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

pierś z indyka w sosie pieczarkowo-brokułowym

polędwiczki wieprzowe w sosie

z pieczarkami i suszonymi pomidorami

filet z kurczaka z pieczarkami i serem

pieczone udko z kurczaka

filet z dorsza pieczony w ziołach

dorsz smażony

szynka z pieca z sosem pieczeniowym

DODATKI

ziemniaki, kasza gryczana, ziemniaki opiekane, kopytka

na ciepło: buraczki zasmażane na maśle

na zimno: zestaw surówek (dwa rodzaje)

DESER

(jeden rodzaj do wyboru)

sernik z brzoskwiniami

jabłecznik

kawa/herbata

ZAKĄSKI

półmiski mięs pieczystych własnego wyrobu

pasztet z dziczyzny z sosem żurawinowym

marynaty

śledzik w oleju

smalczyk, chleb, ogórki kiszone

SALATKI

(dwa rodzaje do wyboru)

gyros

grecka

jarzynowa

z wędzonym kurczakiem

z tortellini

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 GARMAŻERYJNYCH 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