



Gospoda Zalewajka Zaprasza



ul. Od lasu 23 lok, 05-510 Konstancin Jeziorna, tel. (22) 726 74 34, 500 699 208

www.gospodazalewajka.pl

biuro@gospodazalewajka.pl



Propozycja kosztowa :

Wariant I: Koszt: 169 PLN/osoba

Wariant II: Koszt: 199 PLN/osoba

Do końcowego rachunku doliczamy 10% serwisu

WARIANT 1

Przekąski w stole:

- *Deski pasztetów oraz mięs pieczonych i wędzonych*
- *Roladki z szynki z musem chrzanowym*
- *Kaczka faszerowana po staropolsku*
- *Śledź w dwu smakach*
- *Salatka grecka*
- *Pieczyno mieszane, Masło*

Dodatkowo proponujemy:

- *Deski serów – 95 zł./szt.*
- *Pstrąg(cały) w galarecie z migdałami - 2 szt. - 90 zł.*

Zupy(1 do wyboru na miejscu):

- *Swojska Zalewajka*
- *Krem pomidorowy z grzankami*

Dania na ciepło:

- *Polędwiczka wieprzowa w sosie pieprzowym*
- *Udka z kurczaka faszerowane, sos pieczarkowy*
- *Ziemniaki opiekane*
- *Bukiety surówek*
- *Buraczki zasmażane*

II Dania na ciepło(1 do wyboru):

- *Żurek z jajkiem i kielbasą*
- *Flaki wołowe*



Desery(1 do wyboru):

- *Patery ciast MIX*
- *Sernik tradycyjny z wiśniami na ciepło*
- *Szarlotka na ciepło z lodami*

Dodatkowo proponujemy:

Świeże Owoce – 95 zł. patera(dla 10-15 os.)

Pucharki z lodami – 14 zł./szt.

Napoje bezalkoholowe:

- *Pepsi, soki owocowe(pomarańczowy, jabłkowy), woda Gaz./Niegazowana – 1 L/os.*
- *Kawa rozpuszczalna i herbata (bez limitu w bufecie)*

WARIANT 2

Przystawki w stole:

- *Deski pasztetów oraz mięs pieczonych i wędzonych*
- *Schab po warszawsku*
- *Mini tatarz wołowe*
- *Kaczka faszerowana po staropolsku*
- *Filet z sandacza w cytrynowej galarecie*
- *Salatka Grecka*
- *Pieczywo mieszane, Chrzan, Masło, Ogórki kiszane*

Dodatkowo proponujemy:

- *Deski serów – 95 zł./szt.*
- *Pstrąg(cały) w galarecie z migdałami - 2 szt. - 90 zł.*

Zupy(1 do wyboru na miejscu):

- *Flaki wołowe*
- *Zupa krem z białych warzyw z grzankami*



Dania na ciepło:

- *Polędwiczka wieprzowa w sosie pieprzowym*
- *Kaczka pieczona w sosie żurawinowym*
- *Ziemniaki opiekane*
- *Buraki zasmażana*
- *Bukiety surówek*

II Dania na ciepło(1 do wyboru):

- *Gulasz z dziczyzny*
- *Mix pierogów(3 szt./os.) podanych na półmiskach z kubkiem barszczu dla każdego*

Desery(1 do wyboru):

- *Patery ciast MIX*
- *Sernik tradycyjny z wiśniami na ciepło*
 - *Szarlotka na ciepło z lodami*

Dodatkowo proponujemy:

Świeże Owoce – 95 zł. patera(dla 10-15 os.)

Pucharki z lodami – 14 zł./szt.

Napoje bezalkoholowe:

- *Pepsi, soki owocowe(pomarańczowy, jabłkowy), woda Gaz./Niegazowana – 1 L/os.*
- *Kawa rozpuszczalna i herbata (bez limitu w bufecie)*



Dodatkowo Proponujemy:

- **Stół wiejski:**
wybór kielbas, boczek wędzony, kaszanka, salceson, szynka z nogą, smalec z jabłkiem, ogórki kwaszone z beczki, chleb wiejski.
- **Stół rybny:** ryby wędzone, ryby pieczone, galaretki rybne.
- **Ryby na postumencie** - łosoś, jesiotr

Live Cooking :

- **Pieczona szynka** z sosem chrzanowym i kaszą gryczaną
- **Pieczone prosię lub pieczony dzik**
- **Pieczony Indyk** - z farszem staropolskim

Ceny do uzgodnienia, zależne od wagi oraz asortymentu.

Dodatkowe usługi i atrakcje:

- Kuligi oraz przejażdżki bryczką
- Organizacja ogniska
- Animacje dla dzieci
- Foto-budka
- Pokazy kulinarne z aktywnym uczestnictwem gości
- Muzyka na żywo - zespół muzyczny
- DJ - organizacja oświetlenia, karaoke itp.
- Muzyka biesiadna
- Impreza z zespołem Góralskim lub Westernowym
- Pokazy tańca brzucha oraz tańców towarzyskich i latynoamerykańskich z aktywnym uczestnictwem gości



Rezerwacja terminu

Chcąc zarezerwować wybrany przez Państwa termin, należy podpisać umowę i wpłacić zaliczkę w wysokości od 600 do 2000 zł. w zależności od liczby uczestników przyjęcia.

*Pozostajemy otwarci na Państwa wszelkie sugestie i oczekiwania.
Managerowie Restauracji służą radą i pomocą. Zapraszamy na osobiste spotkanie.*

