Zajazd GNIEWKO, tel. 58 535 15 27, mail: zajazd@gniewko.com.pl

- OBIAD RODZINNY 2026 -

chrzciny, roczek, jubileusz, rocznica, urodziny

dzień tygodnia, dd.mm.2026, godz. ??^{00} - max 20^{00}, Sala Wiklinowa / Kominkowa / Folkowa

? x dorosłych + ? x dzieci

Organizujemy imprezy z kompletnym menu i strojeniem sali odpowiednio do uroczystości.
Nie musicie się Państwo niczym zajmować, tylko przyjechać na gotowe spotkanie.
Dla dzieci przygotowujemy osobne menu, by rodzice również nie musieli się o nic martwić.

oferujemy 3 różne menu do wyboru, a każde z nich składa się z poniższych pozycji

1. Na początek:

(jeżeli menu zawiera Tort, to szampan jest podawany razem z nim)

- lampka wina musującego *(symbolicznie - dla dorosłych)*

2. Zupa:

- *wybieramy z listy menu - jedna dla wszystkich Gości. Podawana w bulionówce 220 ml*

3. Danie główne:

- *zawsze duża różnorodność mięs (4/5 porcji mięsa na każdą osobę w zależności od menu)*

4. Słodkie co nie co:

- wszelkie słodkości zamawiane tylko w naszej restauracji

- *z uwagi na wymagania sanitarne oraz pełną odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności, nie wyrażamy zgody na wnoszenie własnych produktów cukierniczych*

w cenie menu zawarte jest:

- DESER „gniewkowy” *(w trakcie imprezy kelnerzy przyjmują od gości zamówienia na wybrane desery)*
  - SZARLOTKA na ciepło z lodami waniliowymi i bitą śmietaną
  - BROWNIE czekoladowe na ciepło, z gałką lodów waniliowych i wiśniami
  - SERNIK domowy z sosem czekoladowym i ciepłym musem malinowym

  (ze względów logistycznych DESER „gniewkowy” serwujemy dla grup liczących do 20 osób)

➔ lub…

- CIASTO cukiernicze - (2 porcje / osobę) - wyrób cukierni „Wiślańska”

  (min. zamówienie w cukierni to 6/12 kawałków jednego typu, więc ciasto serwujemy od 12 osób)

Możliwość domówienia tortu: wyrób cukierni „Wiślańska” **** smaki i ceny w załączniku***

- TORTY - produkcja cukiernicza, wielkość: 16 porcji, 24 porcje, 32 porcje

w przypadku zamówienia tortu, podajemy go jako pierwszego wraz z ciastem (jeżeli jest wybrane), natomiast gdy jest szarlotka / brownie / sernik, serwujemy je jako drugie w kolejności po torcie, na wskazaną godzinę

Można całkowicie zrezygnować z deseru lub ciasta w takim przypadku koszt menu pomniejszamy o 15 zł/os.

5. Napoje:

(ilość bez ograniczeń)

napoje zimne - *podajemy w dzbankach, uzupełnianych na bieżąco*

napoje gorące - *HERBATA - różne smaki do wyboru, woda gorąca w warniku + cytryna*

- *KAWA - **serwowana z ekspresu samoobsługowego***
- *różne rodzaje kaw (latte, cappuccino, czarna / biała **Alfredo**)*

Istnieje możliwość domówienia kolacji
(informacje na ostatniej stronie)

- MENU DLA DZIECI -

- dzieci - maluszki - gratis (nie jedzące, bez miejsca siedzącego)
- dzieci (jedzące) w wieku do 10 lat - 50 % ceny menu imprezy
- dzieci siedzą wspólnie z jednej strony stołu lub między rodzicami -

Zupa: - rosół z domowym makaronem
Drugie danie: - filet z kurczaka panierowany + frytki + ogórek + marchewka
Deser: - lody waniliowe z drażetkami i bitą śmietaną

- INFORMACJE DODATKOWE -

- Cena menu ponadto obejmuje
  - eleganckie strojenie stołów dla Gości (**bieżnik, serwetki, poszetki** i itd.)
  - sala ustrojona adekwatnie do rodzaju i konwencji uroczystości + **świeże kwiaty**
  - wyeksponowane krzesło dla Solenizanta, Jubilata itp.
  - kolor strojenia: BIAŁO-ZŁOTY + elementy zielonego + **BALONY z helem**
  - muzyka nastrojowa w tle + pełna obsługa kelnerska
  - **w miarę możliwości – kącik zabaw dla dzieci** (zależne od ilości osób na Sali)

UWAGA: **- nie organizujemy imprez nocnych i tanecznych**
- wszelkie imprezy organizujemy max do godziny 20^{00}
- nie ma możliwości przywiezienia własnego tortu, ciasta, alkoholu itp.

dodatkowo zamawiane u nas:

- ALKOHOL i NAPOJE -

liczone według zużycia

… wszelkie alkohole zamawiane wyłącznie w naszej restauracji …

- wódka: Żołądkowa deLuxe / Żubrówka biała	- 65 zł / 0,5L
- wódka: Bols Marine / Biały Bocian	- 75 zł / 0,5L
- wino Mołdawskie białe / czerwone - **półwytrawne**	- 45 zł / 0,75L
- wino Australijskie białe / czerwone - **wytrawne**	- 55 zł / 0,75L
- wino musujące Prosecco (włoskie)	- 65 zł / 0,75L
- whisky: Jack Daniel's + lód + cytryna	- 160 zł / 0,7L
Ballantine's + lód + cytryna	- 130 zł / 0,7L
- napoje gazowane: Pepsi, Mirinda, 7-Up	- 9 zł / 0,2L

osobny stolik

- SŁUP PIWA 3L - Żywiec - 70 zł (+ szkło 0,33L)

liczone według zużycia

wszystkie mięsa / słodkości, jakie pozostaną po imprezie, pakujemy Państwu na wynos w pojemniki jednorazowe - (2 zł/szt.)

MENU 1 – od 10 do 30 os. dorosłych

Zupa: *(wybieramy 1 rodzaj zupy dla wszystkich Gości)*

- Rosół z kury z naszym makaronem i pietruszką (nalewany z dzbanków przez kelnerów)

lub - Krem z pomidorów i pieczonej papryki z makaronem naleśnikowym (do 20 os.)

lub - Krem z brokułów na mleku kokosowym z prażonymi migdałami (do 20 os.)

lub - Kremowa zupa cebulowa z grzankami serowymi (do 20 os.)

Danie główne:

METER KOCIEWSKI - Klasyczny -

(Każdy Meter może być 5, 6 lub 7 osobowy. Ilość porcji dostosowana jest do liczby osób dorosłych)

w skład 1 metra wchodzi: (dla każdej osoby to samo)

1. **Wieprz i Wół na kaszy gryczanej**
   - **Zrazy wołowe,** w ciemnym sosie pieczeniowym
   - **Bitki z szynki wieprzowej,** duszone w cebuli
2. **Drób i Wieprz na zielonym**
   - **mini Devolay,** z serem Camembert, w białym sezamie
   - **Tradycyjny Schabik,** smażony na wiejskim smalcu
   - **Kotlety mielone z Kaczki,** z cebulą, boczkiem i pietruszką
3. **Kociewskie lepianki**
   - **Pierogi ruskie** z wędzonym twarogiem *(takie zacne - 1 szt./os.)*
     okraszone tradycyjną zasmażką
4. **Dodatki**
   - **kapusta zasmażana** na boczku
   - **potarte buraczki domowe**
   - **świeże warzywa** z sosem winegret
   - **surówka z kapusty włoskiej** z porem
   - **ziemniaki opiekane** w ziołach + **ziemniaki gotowane** z koperkiem
   - sos ciemny pieczeniowy / sos czosnkowy + ketchup z dyni

Słodkie co nie co: **(zawarte w cenie menu)**

- **DESER „gniewkowy”** - nasz wyrób **lub** **CIASTO** - wyrób cukierni „Wiślańska”

Możliwość domówienia tortu:

- **TORTY** wyrób cukierni „Wiślańska” **** smaki i ceny w załączniku***

  + lampka wina musującego (w cenie) ***(x N – dla dorosłych)***

Napoje:

- aromatyczna kawa / herbata z cytryną ***(ekspres samoobsługowy - różne kawy)***
- soki owocowe: jabłkowy i pomarańczowy *(w dzbankach - ilość bez ograniczeń)*
- woda mineralna z cytryną

Koszt uczestnictwa dla 1 osoby dorosłej wynosi - 185 zł

dzieci (jedzące) w wieku do 10 lat - 50 % ceny menu imprezy

MENU 2 – od 10 do 30 os. dorosłych

Zupa:

(wybieramy 1 rodzaj zupy dla wszystkich Gości)

- Rosół z kury z naszym makaronem i pietruszką (nalewany z dzbanków przez kelnerów)

lub - Krem z pomidorów i pieczonej papryki z makaronem naleśnikowym (do 20 os.)

lub - Krem z brokułów na mleku kokosowym z prażonymi migdałami (do 20 os.)

lub - Kremowa zupa cebulowa z grzankami serowymi (do 20 os.)

Danie główne:

METER KOCIEWSKI - z Fjutem * -

(Każdy Meter może być 5, 6 lub 7 osobowy. Ilość porcji dostosowana do liczby osób dorosłych)

w skład 1 metra wchodzi: (dla każdej osoby to samo)

1. **Wieprzowina i Drób na zielonym**
   - **Żeberka pieczone,** z sosem miodowo - musztardowym
   - **Kacza Pytka pieczona z Fjutem*** z sosem śliwkowym na winie
   - **Roladka z piersi kurczaka ze szpinakiem i fetą,** smażona w „panko"
2. **Ryba w grzybach**
   - **Smażony filet z Sandacza** bastowany w maśle, **na sosie podgrzybkowym**
3. **Kociewskie lepianki**
   - **Pierogi z białą kiełbasą** i pieczarkami *(takie zacne - 1 szt./os.)*

   zasmażka kociewska na śmietanie z francuską musztardą
4. **Dodatki**
   - **kapusta zasmażana** na boczku
   - **potarte buraczki domowe**
   - **świeże warzywa** z sosem winegret
   - **surówka z kapusty włoskiej** z porem
   - **ziemniaki opiekane** w ziołach + **ziemniaki gotowane** z koperkiem
   - sos śliwkowy na czerwonym winie / sos czosnkowy + ketchup z dyni

Słodkie co nie co: (zawarte w cenie menu)

- **DESER „gniewkowy"** - nasz wyrób **lub** **CIASTO** - wyrób cukierni „Wiślańska"

Możliwość domówienia tortu:

- **TORTY** wyrób cukierni „Wiślańska" **** smaki i ceny w załączniku***

  + lampka wina musującego (w cenie) ***(x N – dla dorosłych)***

Napoje:

- aromatyczna kawa / herbata z cytryną ***(ekspres samoobsługowy - różne kawy)***
- soki owocowe: jabłkowy i pomarańczowy *(w dzbankach - ilość bez ograniczeń)*
- woda mineralna z cytryną

Koszt uczestnictwa dla 1 osoby dorosłej wynosi - 195 zł

dzieci (jedzące) w wieku do 10 lat - 50 % ceny menu imprezy

*** Fjut** – Kociewski Cyrop z buraka cukrowego

MENU 3 – pow. 10 os. dorosłych

Zupa:

(wybieramy 1 rodzaj zupy dla wszystkich Gości)

- Rosół z kury z naszym makaronem i pietruszką (nalewany z dzbanków przez kelnerów)

lub - Krem z pomidorów i pieczonej papryki z makaronem naleśnikowym (do 20 os.)

lub - Krem z brokułów na mleku kokosowym z prażonymi migdałami (do 20 os.)

lub - Kremowa zupa cebulowa z grzankami serowymi (do 20 os.)

Danie główne:

(podane na półmiskach – 6 rodzajów mięs → 4 porcje na każdą os.)

- **Zrazy wołowe**, w ciemnym sosie pieczeniowym
- **Bitki z szynki wieprzowej**, duszone w cebuli

} *(pół na pół)*

- **Żeberka pieczone**, z sosem miodowo - musztardowym
- **zrolowane Udko Kurczaka** w boczku, duszone z pierną pieczarką

} *(pół na pół)*

… podane na sosie serowym z gorgonzolą

- **mini Devolay** z serem Camembert, w białym sezamie
- **pieczony filet z Łososia**, na sosie podgrzybkowym

Dodatki: - **ziemniaki gotowane** z koperkiem, **ziemniaki opiekane** w ziołach
- **kapusta zasmażana** na boczku, **świeże warzywa** z sosem winegret
- potarte buraczki domowe, surówka z kapusty włoskiej z porem
- sos ciemny pieczeniowy

Słodkie co nie co: (zawarte w cenie menu)

- DESER „gniewkowy" - nasz wyrób **lub** CIASTO - wyrób cukierni „Wiślańska"

Możliwość domówienia tortu:

- TORTY wyrób cukierni „Wiślańska" **** smaki i ceny w załączniku***

+ lampka wina musującego (w cenie) ***(x N – dla dorosłych)***

Napoje:

- aromatyczna kawa / herbata z cytryną ***(ekspres samoobsługowy - różne kawy)***
- soki owocowe: jabłkowy i pomarańczowy *(w dzbankach - ilość bez ograniczeń)*
- woda mineralna z cytryną

Koszt uczestnictwa dla 1 osoby dorosłej wynosi - 185 zł

dzieci (jedzące) w wieku do 10 lat - 50 % ceny menu imprezy

- DANIA VEGE -

DANIE VEGETARIAŃSKIE - 1 (bez mięsa)

(zestaw na jednym talerzu)

mini-Placek ziemniaczany z duszonymi warzywami, zapieczone z serem **(lub bez)**

+ Pierogi ze szpinakiem polane masłem *(takie zacne - 2 szt.)*

+ pieczony filet z Łososia na sosie podgrzybkowym (śmietana roślinna)

DANIE VEGAŃSKIE - 2 (bez mięsa / bez sera)

Bulwa Kociewska VEGE

ziemniak pieczony w całości, faszerowany warzywami duszonymi w roślinnej śmietanie

- DODATKOWA KOLACJA -

Wszelkie dodatkowe opcje należy zamawiać z odpowiednim wyprzedzeniem,
nie jesteśmy w stanie przygotować zakąsek w trakcie imprezy

(z uwagi na pracochłonność przygotowania, kolację można zamówić gdy jest powyżej 15 os. na imprezie)
proponowana kolacja jest dodatkiem do obiadu i nie można jej zamówić osobno.

Na każdą z osób przypada 1 porcja z każdej zakąski menu kolacyjnego
stosujemy zasadę „małe porcje = duża różnorodność"

Zakąski zimne:

powyżej 15 os. dorosłych

- rolada marchewkowa ze szczypiorkowym twarożkiem i rzodkiewką
- tatar wołowy na kruchej babeczce z sosem czosnkowym
- siekany burak z jabłkiem i cebulą na marynowanym śledziu
- pasztet drobiowy z boczkiem, pieczarkami i żurawiną
- sałatka Cesar z grillowanym kurczakiem i chipsem z boczku
- mini-sałatka z kaczką sous vide, marynowaną gruszką, granatem i chipsem z parmezanu
- sałatka makaronowa z grillowanym tofu na kukurydzy ze słodką mandarynką
- ciemne pieczywo + smalec GNIEWKO + kiszeniak
- pieczeń wieprzowa z farszem warzywnym w tymianku, owinięta boczkiem
- mini burgery wołowe z karmelizowaną cebulą i „gniewkowym" sosem

Koszt kolacji dla 1 osoby dorosłej wynosi - 80 zł

Dla dzieci:

(wybieramy 1 rodzaj dla wszystkich Dzieci)

Kolacja: - naleśniki z dżemem lub Nutellą + bita śmietana
lub… - gotowane parówki z szynki + chlebek z masłem i ogórkiem + ketchup

---

istnieje możliwość domówienia dodatkowej kolacji na ciepło

prosimy jednak o wcześniejsze zasugerowanie takiej ewentualności gdyż nie zawsze mamy odpowiednią ilość porcji

Do zamówienia z wyprzedzeniem → dla wszystkich Gości to samo

- barszcz czerwony do picia (bulionówka 220 ml) - cena 22 zł /os
  + pieczony PIERMIEŃ Kociewski z szarpaną golonką

Do zamówienia nawet w trakcie imprezy → liczone według wydanych porcji

- flaczki kociewskie (bulionówka 220 ml) - cena 18 zł /os
  + PAJDA chleba z naszym smalcem i kiszeniakiem

lub…

- żur kociewski (bulionówka 220 ml) - cena 18 zł /os
  + BULWA pieczona z zasmażką