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

- STYPA 2026 -

dzień tygodnia, dd.mm.2026, godz. ??^{00} - max 19^{00}, Sala Wiklinowa, **? x ilość osób**

Zupa:

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

Danie główne: *(podane na półmiskach - 4 porcje na os.)*

- **Bitki z szynki wieprzowej**, duszone w cebuli
- **mini Devolay** z serem Camembert, w białym sezamie
- **Kotlety mielone** z karmelizowaną cebulą
- **Schabowy tradycyjny**, smażony na smalcu, posypany pieczarkami
- **zrolowane Udko Kurczaka** w boczku, duszone z pierną pieczarką } *(pół na pół)*

… podane na sosie porowym z parmezanem

Dodatki: - **ziemniaki gotowane** z koperkiem, **ziemniaki opiekane** w ziołach
- potarte buraczki domowe, surówka z kapusty włoskiej z porem
- surówka z marchewki i jabłka, **sos ciemny pieczeniowy**

Słodkie co nie co: (zawarte w cenie menu)

W skład menu wchodzą już ciasta. Podane smaki są przykładowe.

- **CIASTA** (ok. **2 porcje / osobę**) - wyrób cukierni „Wiślańska”
  - SERNIK TRADYCYJNY **1 porcja - rozmiar 5x5 cm** **(x N porcji/os.)**
    tradycyjna masa serowa z rodzynkami na spodzie stefankowym. Całość udekorowana lukrem
  - KOSTKA PORZECZKOWA **1 porcja - rozmiar 5x5 cm** **(x N porcji/os.)**
    czekolada orzechowa z chrupiącymi prażynkami, warstwą biszkopta i musu porzeczkowego
  - KOSTKA DESEROWA **1 porcja - rozmiar 5x5 cm** **(x N porcji/os.)**
    dwa musy na bazie czekolady białej i czekolady deserowej przełożone ciemnym biszkoptem
  - KOSTKA owocowa z galaretką **1 porcja - rozmiar 5x5 cm** **(x N porcji/os.)**
    biszkopt z warstwą puszystej bitej śmietanki i świeżych truskawek w orzeźwiającej galaretce
  - KOSTKA z ADWOKATEM **1 porcja - rozmiar 5x5 cm** **(x N porcji/os.)**
    ciemny biszkopt nasączony winem wermut, na którym ułożono krem adwokatowy z bezikami
  - PLEŚNIAK **1 porcja - rozmiar 5x5 cm** **(x N porcji/os.)**
    kruchy spód z czarnymi porzeczkami, pod pierzynką z bezy. Całość udekorowana kruszonką

W sytuacji gdy cukiernia nie może dostarczyć wybranego smaku ciasta, dobierzemy w zamian podobny

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 wynosi - 110 zł

- INFORMACJE DODATKOWE -

- Na obiad przewidziane są 4 porcje mięsa na osobę (5 rodzajów)
- Deser składa się z 2 kawałków ciasta na osobę

- Przygotowujemy spotkanie na wskazaną liczbę osób – minimum osobowe
  + do 10-ciu miejsc nadprogramowych

  - rozliczenie na koniec imprezy za przybyłą liczbę osób
    lub wskazane minimum osobowe

- wszystkie mięsa i słodkości jakie zostaną po imprezie pakujemy na wynos
  - dysponujemy pojemnikami jednorazowymi w cenie 2zł/szt.

- Cena ponadto obejmuje
  - strojenie stołów dla Gości wraz z dekoracją ze świeżych kwiatów
  - białe obrusy + czarne bieżniki i serwetki + świece
  - sala dodatkowo ustrojona adekwatnie do imprezy

  - pełna obsługa kelnerska
  - muzyka nastrojowa w tle

Wszelkie słodkości zamawiane tylko w naszej restauracji – wyrób cukierni „Wiślańska"
z uwagi na wymagania sanitarne oraz pełną odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności,
nie wyrażamy zgody na wnoszenie własnych produktów cukierniczych

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