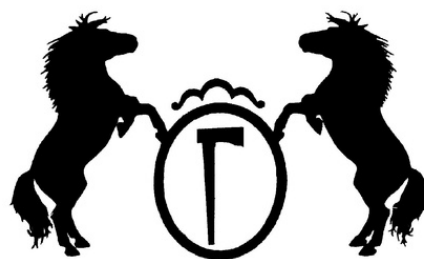


Propozycje dań biesiadnych

ZUPY

- rosół z makaronem
- rosół królewski - / dużo warzyw, kluseczki /
- bulion z kuleczkami mięsnymi
- bulion z groszkiem ptysiowym
- krem z brokułów
- bulion pomidorowy z kluseczkami.



Stajnia Koni Huculskich
„Gładyszów” w Regietowie

MIĘSA

- kotlet drobiowy w bułce, lub migdałach
- udko pieczone w całości
- udko nadziewane pieczarkami lub morelką
- roladki drobiowe nadziewane pieczarkami i serem
- filet z dorsza
- pieczeń wołowa / słonina, czosnek, lub soło/.
- pieczeń ze schabu po staropolsku
- pieczeń schabowa ze śliwkami
- kotlet po szwajcarsku / rolada nadziewana pieczarkami i serem, lub szynka i serem/.
- rolada wołowa nadziewana boczkiem i ogórkiem kiszonym
- sakiewka ze schabu z pieczarkami i serem
- szaszłyk w kurczaku
- kotlet wieprzowy tradycyjny
- pieczeń z karkówki



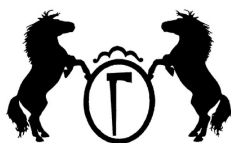


DODATKI

- ZIEMNIAKI
- KLUSKI ŚLĄSKIE
- FRYTKI
- ZIEMNIAKI OPIEKANE
- KULECZKI ZIEMNIACZANE
- RYŻ

SURÓWKI

- BURACZKI Z CHRZANEM
- KAPUSTA WŁOSKA Z POREM I ANANASEM
- MIZERIA
- MARCHEWKA Z ANANASEM, BRZOSKWINIĄ, MANDARYNKĄ
- MARCHEW Z POREM
- SAŁATA PEKIŃSKA Z POMIDOREM I OGÓRKIEM, LUB Z PAPRYKĄ + SOS WINEGRET
- WARZYWA GOTOWANE
- KAPUSTA BIAŁA
- KAPUSTA CZERWONA Z JABŁKIEM I RODZYNKAMI
- SELER Z CHRZANEM



Stajnia Koni Huculskich
„Gładyszów” w Regietowie





DESERY

- SZARLOTKA NA CIEPŁO
- SZARLOTKA Z LODAMI
- PUCHAREK LODOWY

ZIMNA PŁYTA

- PÓLMISEK WĘDLIN 100 G/OS (SZYNKI, KIELBASA SWOJSKA, KABANOSY, SALCESON, KLOPS, PASZTET, ROLADY)
- PÓLMISEK SERÓW 100 G/OS (PLEŚNIOWE, TYPU BRIE, CAMEMBERT, WARKOCZE WĘDZONE, OSCYPKI, TWARDE ŻÓLTE)
 - ŚLEDZIE PO CYGAŃSKU
 - ŚLEDZIE TRADYCYJNE
 - ŚLEDZIE W ŚMIETANIE
- GALARETKA DROBIOWA
- SAŁATKA JARZYNOWA
 - SAŁATKA GRECKA
 - SAŁATKA CHRZANOWA
- SAŁATKA Z TUŃCZYKIEM
 - SAŁATKA ŚLEDZIOWA
 - SAŁATKA BROKUŁOWA
 - SAŁATKA Z KURCZAKA
 - SOS TATARSKI
- SAŁATKI WARSTWOWE GYROS
 - CAPRESE Z BURAKÓW
 - TRADYCYJNA CAPRESE
 - SOS CHRZANOWY
 - SOS CZOSNKOWY
 - KORECZKI



Stajnia Koni Huculskich
„Gładyszów” w Regietowie





DANIA GORĄCE

- bogacz
- strogonoff
- karkówka masztalerza, ryż , surówka z czerwonej kapusty
- pieróg z barszczem czerwonym
- krokiet z barszczem czerwonym
- pasztecik z barszczem czerwonym
- udko pieczone z ryżem, surówka
- pieczeń w sosie własnym, kluski śląskie , surówka
- pieczeń w sosie śliwkowym, frytki, surówka
- szaszłyk w panierce , ryż surówka.
- dorsz, frytki, surówka
- stek drobiowy w sosie brokułowym, kasza, mix sałatkowy
- papryka faszerowana kaszą + dodatki
- ser prażony + dodatki

PRZEKĄSKI

- ROLADKI Z SZYNKI PARMEŃSKIEJ
- KORECZKI BOCZKOWE ZE ŚLIWKĄ
- KORECZKI BOCZKOWE Z BRZOSKWINIĄ
- ŚLIMACZKI Z CIASTA FRANCUSKIEGO
- KANAPECZKI Z CIASTA FRANCUSKIEGO Z ŁOSIEM WĘDZONYM
- BABECZKI ZAPIEKANE Z SEREM I PIECZARKAMI
- ROLADA SZPINAKOWA
- STRUCLA ZE SZPINAKIEM I KURCZAKIEM
- STRUCLA Z POMIDORAMI SUSZONYMI
- KORECZKI TRADYCYJNE
- PAPRYCZKI NADZIEWANE SEREM
- ROLADKI Z SALAMI I SERA
- TORTILLE
- MARYNATY (OLIWKI, PIECZARKI MARYNOWANE, OGÓRKI)
- SMALEC Z OGÓRKIEM KISZONYM 50 G/OS





NAPOJE ZIMNE: SOKI OWOCOWE TYMBARK, WODA MINERALNA (GAZOWANA I NIEGAZOWANA), PEPSI 0,5L, MIRINDA 0,5L, SCHWEEPPS 0,5L, 7 UP 0,5L, LIPTON 0,5L.

NAPOJE GORĄCE: KAWA, HERBATA

BARAN Z RÓŻNĄ KOSZT 1 600,00 ZŁ/SZT W CENIE SOSY (CZOSNKOWY, MUSZTARDOWY, CHRZANOWY)

(ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ MOŻNA DOŁOŻYĆ ZIEMNIAKI OPIEKANE, SAŁATKA) SZYNKA W GLAZURZE KOSZT 550,00 ZŁ/SZT

ZIMNA PŁYTA - 2 GATUNKI SAŁATEK, 5 GATUNKÓW WĘDLIN 100G/OS, ŚLEDZIE (JEDEN RODZAJ DO WYBORU) 1 SZT/OS, GALARETA WIEPRZOWA BĄDŹ DROBIOWA 1SZT/OS, PÓLMISEK SERÓW 100G/OS, 3 RODZAJE PRZEKĄSEK PO 1 SZT/OS, PIECZYWO 100 G/OS

BUFET ALKOHOLOWY Z BECZKA PIWA - /PRZYGOTOWANIE BUFETU DO DYSPOZYCJI GOŚCI/

WYCENA JEST INDYWIDUALNA DO KAŻDEGO STWORZONEGO MENU





PODSTAWOWA WYCENA TO:

**DANIE GŁÓWNE
DESER
ZIMNA PŁYTA
DANIE GORĄCE
NAPOJE ZIMNE 0,5L/OS
NAPOJE GORĄCE (KAWA, HERBATA W FORMIE BUFETU)**

PREMIUM WYCENA TO;

**DANIE GŁÓWNE
DESER
ZIMNA PŁYTA
DWA DANIA GORĄCE
NAPOJE ZIMNE 1L/OS
NAPOJE GORĄCE (KAWA, HERBATA W FORMIE BUFETU)**

**NAPOJE ZIMNE 0,5L - 10,00 ZŁ
NAPOJE KAWA, HERBATA W FORMIE BUFETU 10,00 ZŁ/OS**





DO KARCZMY JEST ZAKAZ WNOSZENIA ALKOHOŁU Z ZEWNĄTRZ

JEST MOŻLIWOŚĆ WYKUPIENIA KORKOWEGO - 10,00 ZŁ/OS

OFERTA CENOWA UPRAWNIA DO BIESIADOWANIA

W KARCZMIE

DO GODZ. 22.00, ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ

BIESIADOWANIA DŁUŻEJ

PO WCZEŚNIEJSZYM UZGODNIENIU, JEDNAK

KOSZT JEDNEJ DODATKOWEJ GODZ. TO 150,00 ZŁ

