

**MENU**

**LUNCHOWE**

**DLA GRUP**

**Przeznaczone tylko dla grup turystycznych**

**na szybkie lunche trwające do 1,5 h**

Skansen Smaków

to Karczma Regionalna położona tuż przy granicy Krakowa,

niespełna 10 km od krakowskiego Rynku Głównego

i tylko 2,5 km od Portu Lotniczego Kraków Balice,

przy drodze tranzytowej w kierunku Oświęcimia.

Nasza Karczma – stylizowana na wzór staropolskich Karczm – pozwala poczuć prawdziwie polski klimat,

który uzupełniają regionalne stroje naszej obsługi

oraz tradycyjna muzyka w tle.

Przez lata swojej działalności

obsłużyliśmy tysiące grup turystycznych z całego świata,

często dostosowując serwowane menu

do upodobań kulturowych odwiedzających nas Gości.

Współpracujemy z wiodącymi touroperatorami

z Polski i z zagranicy,

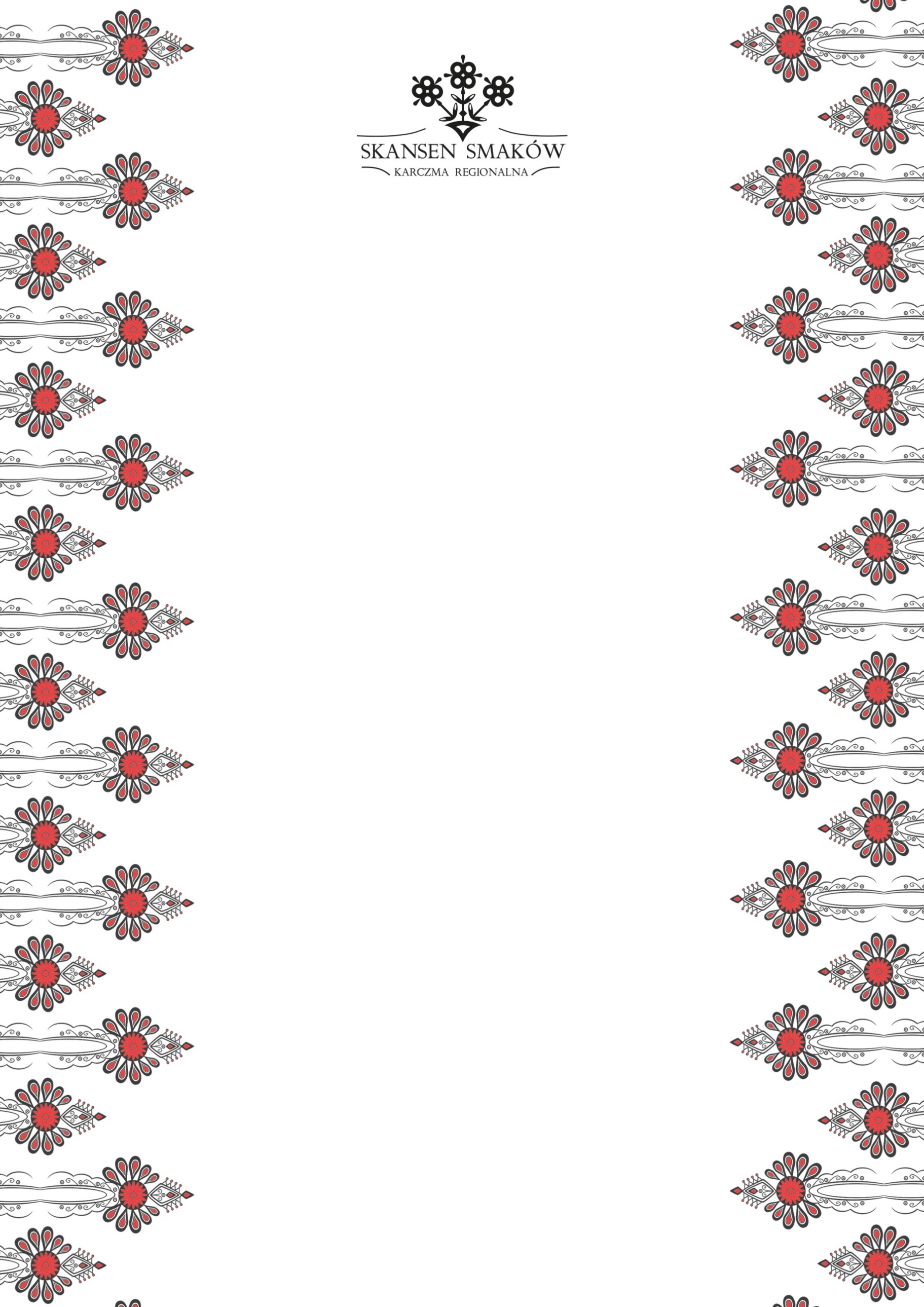
którzy doceniając jakość naszych usług polecają nas swoim Klientom.

Obsługujemy grupy turystyczne od 10 aż do 250 osób.

Z chęcią ugościmy w naszych wnętrzach także Państwa grupę.

Zachęcamy do zapoznania się z naszą ofertą i kontaktu z nami:

[marketing@skansensmakow.pl](mailto:marketing@skansensmakow.pl), tel. 12 357 10 06



**MENU 1**

**Przeznaczone dla grup turystycznych powyżej 10 osób**

**na szybkie lunche trwające do 1,5 h**

Powitanie: chleb ze smalcem

**ZUPA**

(do wyboru jedna pozycja taka sama dla wszystkich):

zupa pomidorowa z makaronem

rosół z makaronem

**DANIE GŁÓWNE**

(do wyboru jedna pozycja taka sama dla wszystkich):

tradycyjny kotlet schabowy

panierowany filet z kurczaka

bryzol drobiowy w sosie pieczarkowym

pierogi ruskie 10 sztuk (bez dodatków)

**DODATKI**

(do wyboru dwie pozycje takie same dla wszystkich):

ziemniaki gotowane

ziemniaki zapiekane

frytki

surówka z marchewki i jabłka

surówka Coleslaw z białej kapusty

kapusta zasmażana

**CENA: 39 PLN/os.**

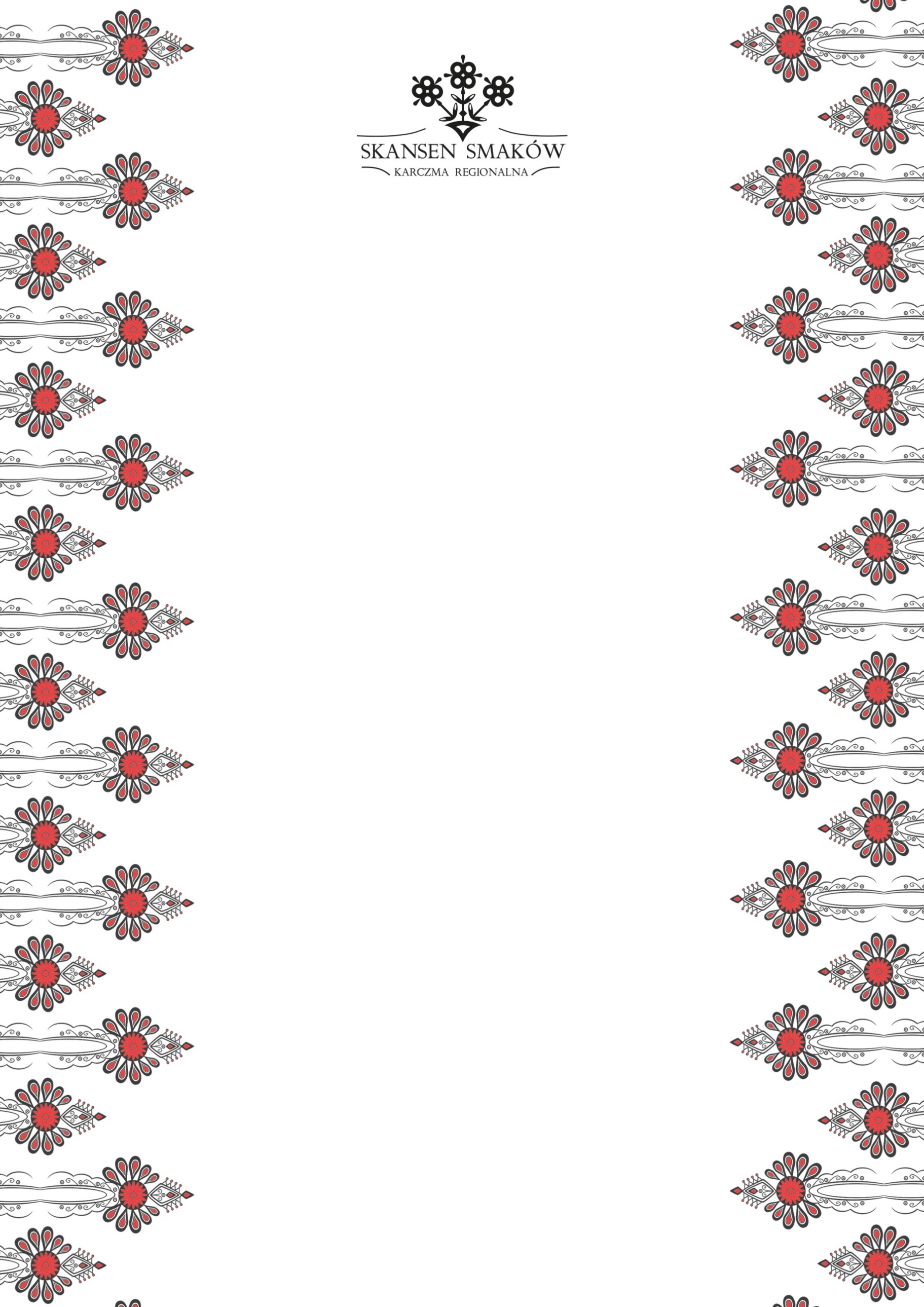
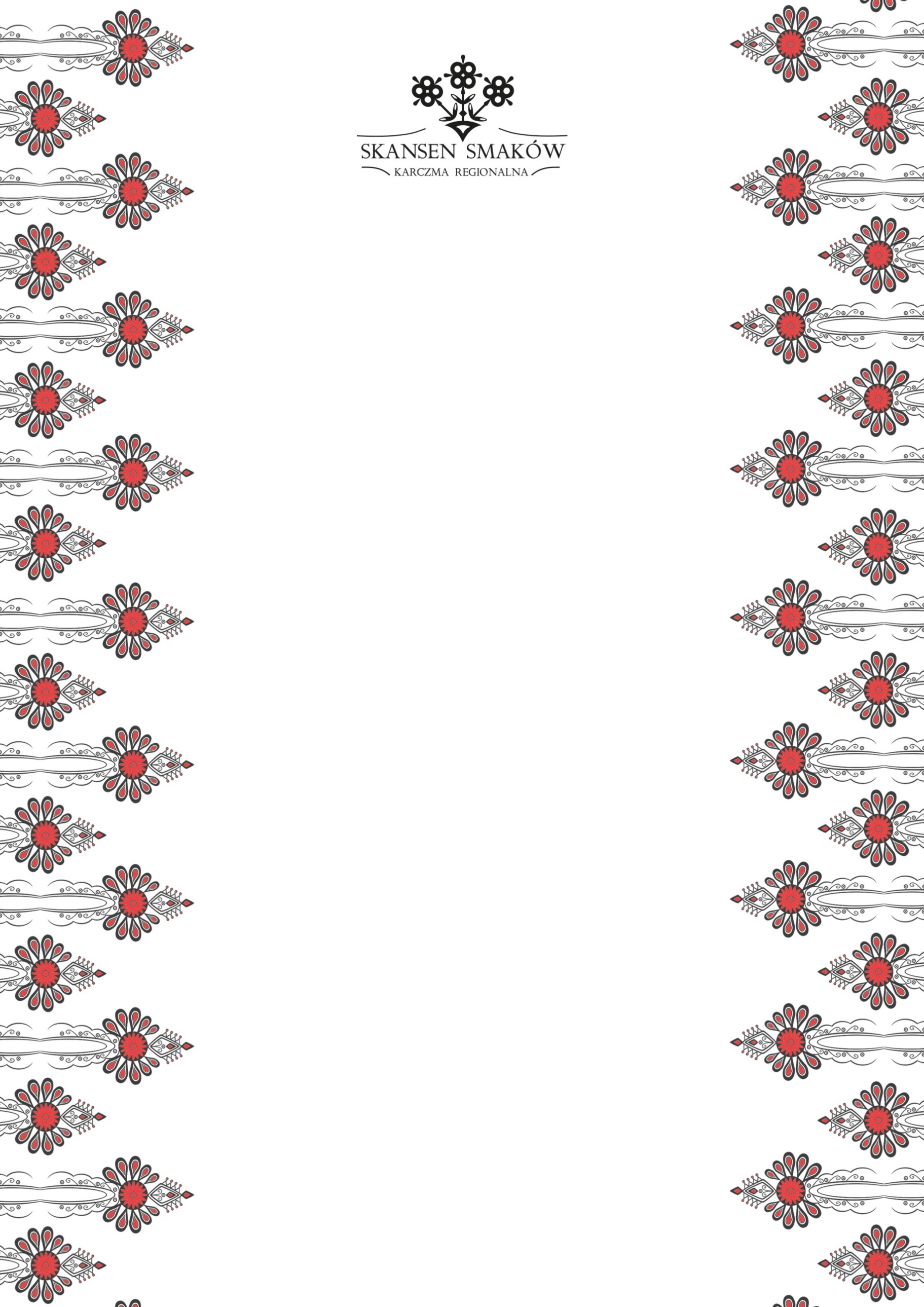
Deser: + 6 PLN/os.

ciasto wiejskie lub puchar lodowy

Napoje: + 6 PLN

Kawa, herbata, sok lub woda

Przy opcji zamówienia napojów dla całej grupy i wcześniejszym wyborze jednego, takiego samego napoju dla wszystkich uczestników grupy



**MENU 2Przeznaczone dla grup turystycznych powyżej 10 osób**

**na szybkie lunche trwające do 1,5 h**

Powitanie: chleb ze smalcem

**ZUPA**

(do wyboru jedna pozycja taka sama dla wszystkich):

kwaśnica z ziemniakami

zupa pomidorowa z makaronem

rosół z makaronem

żurek z jajkiem i kiełbasą

**DANIE GŁÓWNE**

(do wyboru jedna pozycja taka sama dla wszystkich):

tradycyjny kotlet schabowy

kurczak w sosie serowym

dorsz z pieca z bazyliowym

pierogi ruskie 10 sztuk (bez dodatków)

pierogi z mięsem 10 sztuk (bez dodatków)

**DODATKI**

(do wyboru dwie pozycje takie same dla wszystkich):

ziemniaki gotowane

ziemniaki zapiekane

frytki

mix sałat z ogórkiem, pomidorem, cebulą i dressingiem musztardowym

surówka z marchewki i jabłka

surówka Coleslaw z białej kapusty

kapusta zasmażana

**DESER**

(do wyboru jedna pozycja taka sama dla wszystkich):

sernik

szarlotka na ciepło

kremówka papieska

puchar lodowy

**NAPOJE**

na stołach: woda w karafkach (bez ograniczeń)

+ do wyboru jedna pozycja:

kawa rozpuszczalna (na bufecie)

herbata (na bufecie)

sok owocowy 200 ml/os. (w karafkach na stołach)

**CENA: 49 PLN/os.**

**MENU 3**

**Przeznaczone dla grup turystycznych powyżej 10 osób**

**na szybkie lunche trwające do 1,5 h**

Powitanie: chleb ze smalcem

**PRZYSTAWKA**

(do wyboru jedna pozycja taka sama dla wszystkich):

pasztet podany na grzance z konfiturą z jarzębiny

oscypek grillowany z żurawiną

**ZUPA**

(do wyboru jedna pozycja taka sama dla wszystkich):

kwaśnica z ziemniakami

zupa pomidorowa z makaronem

rosół z makaronem

żurek w czarce chlebowej z jajkiem i kiełbasą

zupa grzybowa „Dary Lasu” z łazankami

krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym

**DANIE GŁÓWNE**

(do wyboru jedna pozycja taka sama dla wszystkich):

pieczona pierś z kaczki w sosie morelowym

schab duszony po myśliwsku w sosie grzybowym

filet z kurczaka z pieca w sosie tymiankowym

pstrąg z pieca z ziołami

**DODATKI**

(do wyboru dwie pozycje takie same dla wszystkich):

ziemniaki gotowane

ziemniaki zapiekane

frytki

kluski śląskie

mix sałat z ogórkiem, pomidorem, cebulą i dressingiem musztardowym

surówka z marchewki i jabłka

surówka Coleslaw z białej kapusty

buraczki na ciepło

kapusta zasmażana

**DESER**

(do wyboru jedna pozycja taka sama dla wszystkich):

sernik na sosie malinowym

szarlotka na ciepło z lodami

panna cotta z musem malinowym

kremówka papieska

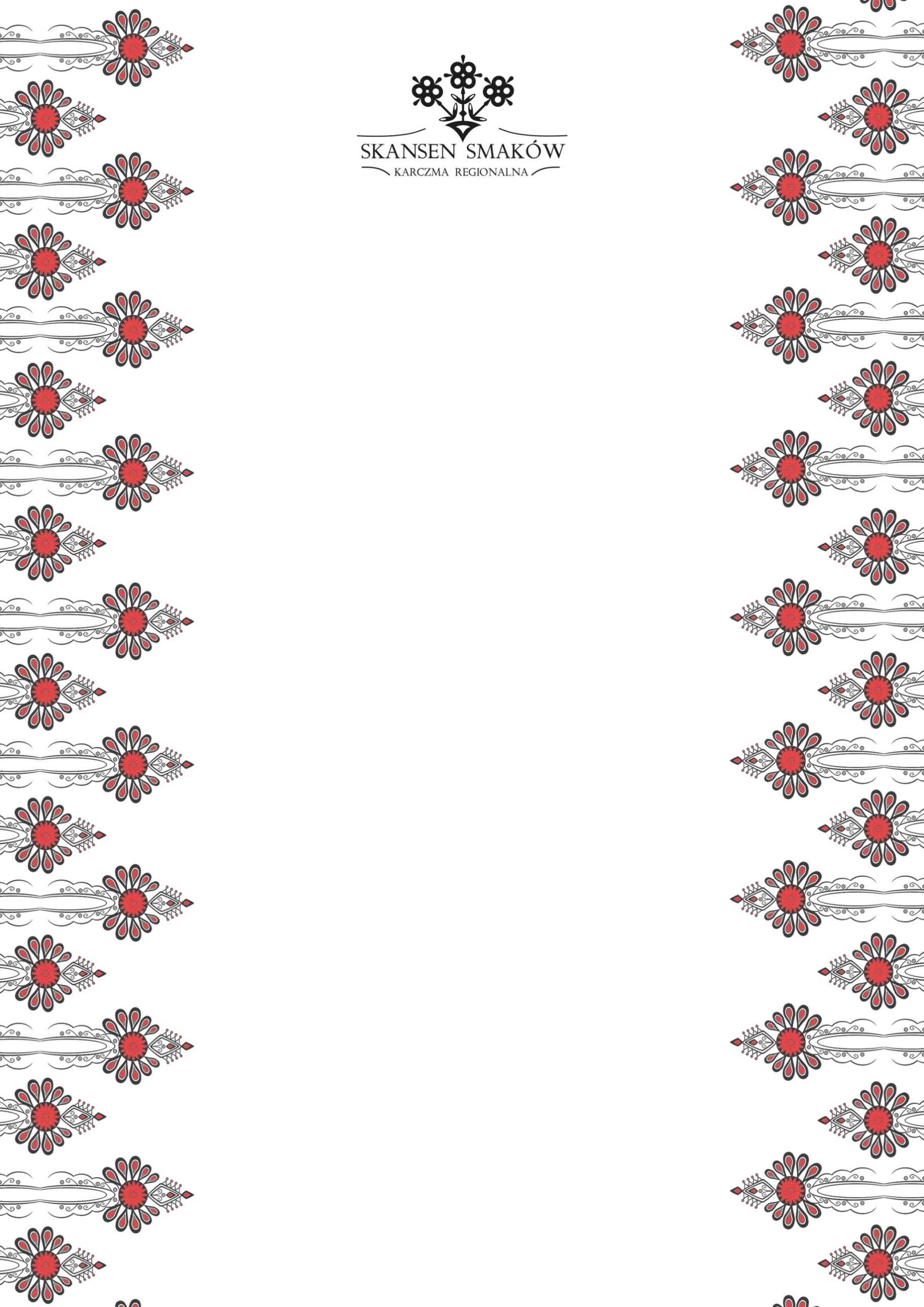
ciasto jogurtowe z malinami i czarnymi porzeczkami z lodami

puchar lodowy z owocami sezonowymi

**NAPOJE**

bez ograniczeń: kawa z ekspresu, herbata, woda, soki owocowe

**CENA: 75 PLN/os.**



**OFERTA DODATKOWA**

**MICHA ZASMAŻANYCH PIEROGÓW**

30 sztuk tradycyjnych domowych pierogów:

z nadzieniem mięsnym lub ruskim, okraszonych cebulką

CENA: 55 PLN

**PÓŁMISEK GÓRALSKICH SERÓW**

4 rodzaje regionalnych serów (600 g):

oscypki małe, oscypki gałka, korbacze, twarożek ze szczypiorkiem

CENA: 99 PLN

**WIEJSKA DESECZKA**

smalec 200 g, chleb wiejski 400 g, ogórki kiszone 300 g

CENA: 40 PLN

**DECHA PIECZONYCH ZIEMNIAKÓW**

z wiejskim twarożkiem ze szczypiorkiem i rzodkiewką

10 sztuk (150/50 g)

CENA: 90 PLN

**KORYTO MIĘS "SKANSEN SMAKÓW"**

pieczony karczek wieprzowy, grillowane cycki kurze,

grillowana kiełbasa, swojska kaszanka z cebulą, golonka,

podsmażane pierogi z mięsem i ruskie , kasza gryczana ze skwarkami, ziemniaki opiekane, kapusta kiszona, kapusta zasmażana,

ogórki kiszone, chrzan, musztarda, sos czosnkowy

4,5 kg mięsa / 2 kg dodatków/ 1 kg warzyw/

16 szt. pierogów/ 8 szt. serków regionalnych

dla 6 - 10 osób

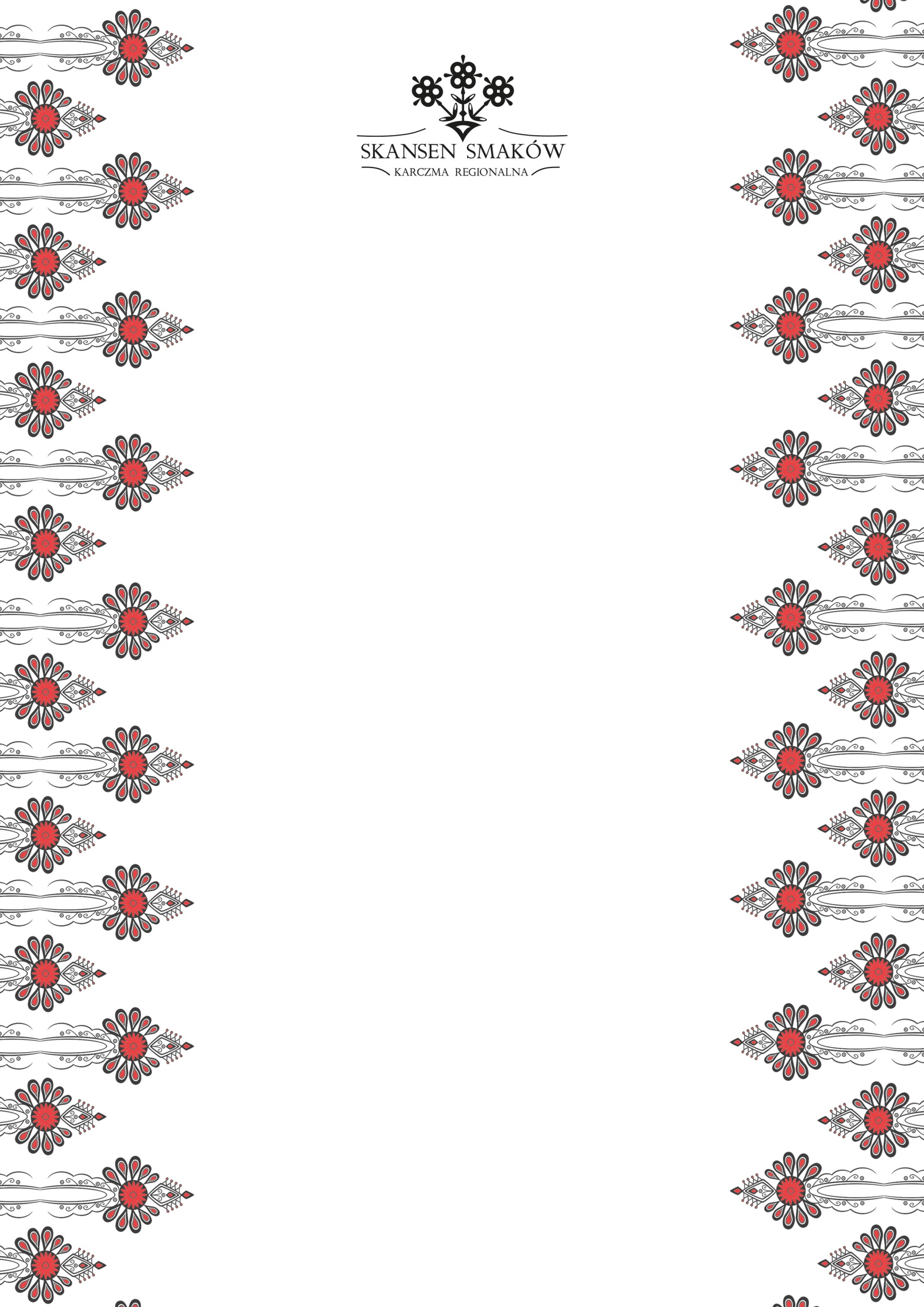
CENA: 335 PLN

**PRZYSTAWKI**

pasztet z królika z konfiturą z jarzębiny – 15 PLN/os.

oscypek grillowany z żurawiną - 15 PLN/os.

pierogi z kurkami w sosie śmietanowym z oliwą pietruszkową (3 szt.) - 15 PLN/os.



**NAPOJE**

**NAPOJE ZIMNE**

karafka wody z cytryną i świeżą miętą 1 l – 8 PLN

karafka kompotu owocowego 1 l – 15 PLN

karafka soku owocowego 1 l – 16 PLN

napoje gazowane z koncernu pepsi 0,2 l – 7 PLN

**WINO I PIWO**

wino gruszkowe Zamojska 0,125 l - 7 PLN

wino stołowe białe lub czerwone 0,125 l – 7 PLN

wino gruszkowe Zamojska 0,75 l - 35 PLN

piwo Tyskie lane 0,5 l - 8 PLN

piwo Tyskie lane 0,3 l – 7 PLN

piwo Tyskie kega 30 l – 300 PLN

piwo Tyskie kega 50 l – 500 PLN

**KAWA**

z ekspresu samoobsługowego bez limitu

CENA: 10 PLN/os.

**DEGUSTACJA POLSKIEJ WÓDKI**

żołądkowa gorzka - 20 ml

śliwowica - 20 ml

żubrówka - 20 ml

wyborowa - 20 ml

CENA: 15 PLN/os.

**DEGUSTACJA TRADYCYJNEJ POLSKIEJ WÓDKI**

Miodula staropolska - 20 ml

Zezworówka (imbirowa gorzka) - 20 ml

Tarninówka - 20 ml

Litworówka - 20 ml

CENA: 28 PLN/os.

**DEGUSTACJA PIWA**

Tenczynek świeże - 0,25 l

Tenczynek marcowe - 0,25 l

Książęce ciemne porter - 0,25 l

Książęce IPA - 0,25 l

CENA: 24 PLN/os.