SKANSEN SMAKÓW
KARCZMA REGIONALNA

MENU
NA UROCZYSTOŚCI RODZINNE

MENU I

Dla rezerwacji powyżej 10 osób do 2 h
(w przypadku domówienia zimnej płyty rezerwacja wydłuża się o 2h)

NA STOŁACH
Pajdy chleba ze smalcem
Ogórki kiszone

ZUPA
(do wyboru jedna pozycja taka sama dla wszystkich)
Rosół Bacy na domowej kurze sąsiada z makaronem
Krem z polskich pomidorów, podany z grzanką ziołową

DANIE GŁÓWNE
(do wyboru jedna pozycja taka sama dla wszystkich)
Polski kotlet De Volaille z serem, podany z ziemniakami i surówką z białej kapusty i koperku
Karczek marynowany w czerwonym winie – długo pieczony w ciemnym sosie, podany z kluskami śląskimi i surówką z czerwonej kapusty
Filet z kurczaka z pieca w sosie tymiankowym, podany z opiekanymi ziemniakami i surówką z marchwi

DESER
(do wyboru jedna pozycja taka sama dla wszystkich)
Puchar lodowy z kawałkami owoców
Szarlotka z pieca

NAPOJE
(bez ograniczeń)
Kawa, herbata, woda, soki

Cena: 99 PLN/osobę (X do IV)
Cena: 110 PLN/osobę (V do IX)
*do rachunku końcowego doliczamy 10% za serwis

SKANSEN SMAKÓW
KARCZMA REGIONALNA

MENU II

Dla rezerwacji powyżej 10 osób do 4 h
(w przypadku domówienia zimnej płyty rezerwacja wydłuża się o 2h)

NA STOŁACH

Pajdy chleba ze smalcem
Ogórki kiszone

ZUPA

(do wyboru 1 pozycja taka sama dla wszystkich)
Rosół Bacy na domowej kurze sąsiada z makaronem
Krem z polskich pomidorów, podany z pesto bazyliowym i grzanką ziołową
Żurek na swojskim zakwasie z jajkiem i kiełbasą
Krem z palonej czerwonej papryki, podany z serkiem śmietankowym
Zupa grzybowa „Dary Lasu" z łazankami

DANIE GŁÓWNE

(do wyboru 1 pozycja taka sama dla wszystkich)
Kotlet Cordon Blue z serem i szynką, podany z ziemniakami
i surówką z selera z brzoskwinią
Łosoś z pieca marynowany w pomarańczy z salsą verde, podany z opiekanymi
ziemniakami oraz mixem sałat z sosem vinegrette
Rolada wołowa z boczkiem i ogórkiem kiszonym, podana z kluskami śląskimi
i buraczkami na gorąco
Cielęcina w sosie grzybowym, podana z ziemniakami z koprem
i fasolką szparagową
Pierś z kaczki w sosie morelowym, podana z kluskami śląskimi i modrą kapustą

DESER

(do wyboru 1 pozycja taka sama dla wszystkich)
Puchar lodowy, podany z bitą śmietaną i owocami sezonowymi
Szarlotka z pieca, podana z lodami waniliowymi i ziemią jadalną
Suflet czekoladowy na musie jagodowym, podany z lodami waniliowymi
Gotowana w czerwonym winie gruszka, podana na ciepło z sosem
karmelowym, płatkami migdałów, lodami waniliowymi i pudrem bezowym
Lodowy nugat z bakaliami, podany z sosem malinowym

NAPOJE

(bez ograniczeń)
Kawa, herbata, woda, soki

Cena: 115 PLN/osobę (X do IV)
Cena: 125 PLN/osobę (V do IX)

*do rachunku końcowego doliczamy 10% za serwis

SKANSEN SMAKÓW
KARCZMA REGIONALNA

MENU III

Dla rezerwacji powyżej 10 osób do 4 h
(w przypadku domówienia zimnej płyty rezerwacja wydłuża się o 2 h)

NA STOŁACH

Pajdy chleba ze smalcem, ogórki kiszone

ZUPA

(do wyboru 1 pozycja taka sama dla wszystkich)
Rosół Bacy na domowej kurze sąsiada z makaronem
Krem z polskich pomidorów, podany z grzanką ziołową
Żurek na swojskim zakwasie z jajkiem i kiełbasą
Krem z palonej czerwonej papryki, podany z serkiem śmietankowym
Zupa grzybowa „Dary Lasu" z łazankami

DANIE GŁÓWNE

(serwowane na półmiskach, do wyboru 2 pozycje, po jednej z każdej kategorii)

Dania z drobiu i wieprzowiny:
Polski kotlet De Volaille z serem
Kotlet Cordon Blue z serem i szynką
Karczek pieczony marynowany w czerwonym winie
Filet z kurczaka z pieca z sosem tymiankowym

Dania z mięs szlachetnych i ryb:
Rolada wołowa z boczkiem i ogórkiem kiszonym
Pierś z kaczki z sosem morelowym
Łosoś z pieca marynowany w pomarańczy
Cielęcina w sosie grzybowym

DODATKI I

(serwowane na półmiskach, do wyboru 2 pozycje takie same dla wszystkich)
Mix sałat z warzywami i sosem vinegrette
Mizeria z koperkiem
Buraczki zasmażane
Mini marchewki
Fasolka szparagowa z bułką tartą
Surówka Coleslaw
Modra kapusta duszona w czerwonym winie

DODATKI II

(serwowane na półmiskach, do wyboru 2 pozycje takie same dla wszystkich)
Ziemniaki z wody (czerwiec – sierpień)/Puree ziemniaczane (wrzesień – maj)
Kluski śląskie
Kopytka
Frytki
Opiekane ziemniaki

DESER

(do wyboru 1 pozycja taka sama dla wszystkich)
Puchar lodowy podany z bitą śmietaną i owocami sezonowymi
Szarlotka z pieca, podana z lodami waniliowymi i ziemią jadalną
Suflet czekoladowy na musie jagodowym, podany z sorbetem malinowym
Gotowana w czerwonym winie gruszka, podana na ciepło z sosem karmelowym, płatkami migdałów, lodami waniliowymi i pudrem bezowym
Lodowy nugat z bakaliami, podany z sosem malinowym

NAPOJE

(bez ograniczeń)
Kawa, herbata, woda, soki owocowe

Cena: 160 PLN/osobę (X do IV)
Cena: 170 PLN/osobę (V do IX)
*do rachunku końcowego doliczamy 10% za serwis

SKANSEN SMAKÓW
KARCZMA REGIONALNA

MENU DLA DZIECI

Niezależnie od wyboru menu I, II lub III dzieci w wieku 3-12 lat płacą połowę kwoty wybranego menu. Dla dzieci mogą Państwo wybrać takie samo menu co dla dorosłych i otrzymać dla nich połówki wybranych dań lub skorzystać z menu dziecięcego, wybierając takie same pozycje dla wszystkich dzieci:

Rosół z makaronem
lub
Zupa pomidorowa z makaronem

Panierowane w płatkach polędwiczki drobiowe z buźkami ziemniaczanymi i surówką z marchewki
lub
Spaghetti pomidorowe oprószone żółtym serem

Lody z bitą śmietaną

Cena: 50% kwoty wybranego menu głównego

SKANSEN SMAKÓW
KARCZMA REGIONALNA

OFERTA DODATKOWA

PRZYSTAWKI:

Roladki z cukinii z serem Ricotta, szpinakiem i parmezanem,
podane na pesto z suszonych pomidorów
23 PLN/osobę

Carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą, kaparami i parmezanem,
podane z kremowym sosem musztardowo – balsamicznym
23 PLN/osobę

Marynowany w czerwonym winie pieczony Rostbef,
podany na mixie sałat z delikatnym sosem vinegrette lub sosem rémoulade
22 PLN/osobę

Dwukolorowe carpaccio z buraka, podane z rukolą, serem kozim,
orzechem włoskim i malinowym kremem balsamicznym
22 PLN/osobę

Pasztet z królika z migdałami, podany na ziołowej grzance z konfiturą z jarzębiny
22 PLN/osobę

Roladki z łososia i szpinaku, podane na chrupiącej sałacie
23 PLN/osobę

Marynowane plastry kurczaka, podane na mixie sałat i sosem z owoców leśnych
20 PLN/osobę

Marynowane plastry z indyka, podane na chrupiącej sałacie z żurawiną
21 PLN/osobę

Tradycyjne bruschetty z suszonymi pomidorami zapiekane z serem mozzarella
21 PLN/osobę

ZIMNA PŁYTA I (podana na bufecie)

Deska wędlin i serów 60 g/os.
Galareta drobiowa 60 g/os.
Tradycyjna sałatka jarzynowa 100 g/os.
Śledzie w śmietanie z jabłkiem, cebulką i koperkiem 100 g/os.
Pajdy chleba wiejskiego 100 g/os.
Cena: 25 PLN/osobę

ZIMNA PŁYTA II (podana na bufecie)

Deska wędlin i serów 60 g/os.
Galareta drobiowa 60 g/os.
Tradycyjna sałatka jarzynowa 100 g/os.
Śledzie w śmietanie z jabłkiem, cebulką i koperkiem 100 g/os.
Pajdy chleba wiejskiego 100 g/os.
Marynaty z warzyw i grzybów 50 g/os.
Sos chrzanowy 30 ml/os.
Sos tatarski 30 ml/os.
Tortille z różnymi nadzieniami 50 g/os.
Sałatki (do wyboru 2 pozycje) po 150 ml/os. z każdego rodzaju:
Mix sałat z papryką, oliwkami, cebulą i pomidorami, posypany serem typu feta z sosem vinegrette
Mix sałat z bryndzą, pomarańczą i karmelizowanymi orzechami włoskimi ze słodką nutą marmolady różanej
Mix sałat z kozim serem, pomidorem, marynowaną gruszką i prażonymi orzechami z sosem vinegrette
Sałata rzymska z grillowanym kurczakiem, pomidorkami koktajlowymi, boczkiem, parmezanem i grzankami, z sosem jogurtowo –śmietanowym
Cena: 35 PLN/osobę

SKANSEN SMAKÓW
KARCZMA REGIONALNA

GORĄCE DANIE

Podane w formie bufetu w kociołku o pojemności 8 litrów
lub serwowane Gościom do stołów
Boeuf Stroganow
Żurek na swojskim zakwasie z jajkiem i kiełbasą
Kwaśnica na wędzonym żeberku z ziemniakami
Bigos gotowany z czerwonym winem i suszonymi śliwkami
Barszcz czerwony z krokietem
Cena: 270 PLN/ kociołek 8 litrów
14 PLN/osobę przy opcji serwowanej

SŁODKI BUFET

5 sztuk słodkości na osobę. Słodkości przygotowane wyłącznie z naturalnych składników. Brak możliwości wyboru rodzajów słodkości. Rodzaje serwowane według aktualnej dostępności. Wśród nich m.in. ptysie, mini eklerki, babeczki z kremem i owocami, musy w różnych smakach, mini bezy z kremem, różne rodzaje ciast w rozmiarze bankietowym: m.in. czekoladowe, sernik, jogurtowe, orzechowe, marchewkowe
Przy rezerwacji do 50 osób – 5 rodzajów słodkości
Przy rezerwacji powyżej 50 osób – 7 rodzajów słodkości
Cena: 30 PLN/osobę

MICHA ZASMAŻANYCH PIEROGÓW

30 sztuk tradycyjnych domowych pierogów:
z nadzieniem mięsnym okraszonych boczkiem
lub z nadzieniem ruskim okraszonych cebulką
Cena: 55 PLN

PÓŁMISEK PSTRĄGÓW

10 sztuk pstrągów wędzonych we własnej wędzarni
300 PLN

DODATKI WĘGLOWODANOWE DO DANIA GŁÓWNEGO

Cena dotyczy jednej wybranej pozycji
1 półmisek = 1,5kg dodatków (na około 10 osób)
Ziemniaki z wody (czerwiec - sierpień)
Purée ziemniaczane (wrzesień - maj)
Kluski śląskie
Kopytka
Frytki
Opiekane ziemniaki
Cena: 40 PLN

DODATKI WARZYWNE DO DANIA GŁÓWNEGO

Cena dotyczy jednej wybranej pozycji
1 półmisek dodatków (na około 10 osób)
Mix sałat z warzywami i sosem vinegrette – 1 kg
Mizeria z koperkiem – 1,5 kg
Buraczki zasmażane – 1,5 kg
Zestaw surówek – 1,5 kg
Mini marchewki – 1,5 kg
Fasolka szparagowa z bułką tartą – 1,5 kg
Surówka Coleslaw – 1,5 kg
Cena: 40 PLN

SKANSEN SMAKÓW
KARCZMA REGIONALNA

OWOCOWY RAJ
Sugerowany dla 10 osób
Patera pełna świeżych owoców
Ich rodzaj dobieramy sezonowo, aby wykorzystać potencjał plonów każdej pory roku.
Owoce serwowane niezależnie od pory roku: banany, kiwi, winogrona, jabłka, pomarańcze. Owoce dobierane sezonowo: ananas, czereśnie, śliwki, melon, arbuz, gruszki, truskawki
Cena: 200 PLN

LEMONIADOWE LOVE
Wielki słój (5 l) napełniony orzeźwiającą lemoniadą z kawałkami świeżych owoców wraz z dedykowanymi słoikami, szklankami i kolorowymi słomkami.
Idealny wybór na letnie gorące dni.
Do wyboru jeden ze smaków: cytrynowy, arbuzowy, ogórkowy lub truskawkowy
Cena: 120 PLN

NAPOJE GAZOWANE
Nielimitowane: Pepsi, 7up, Mirinda
Cena: 15 PLN/osobę

EKSPRES DO KAWY
Do dyspozycji oddajemy bufet kawowy z wysokociśnieniowym ekspresem Saeco . Kawa przygotowywana jest z ziaren 90% arabica, 10% robusta.
Wysokogatunkowa kawa ziarnista PASCUCCI jest wliczona w cenę – bez limitu
Cena: 500 PLN

PIWO i APEROL LANE
Beczka piwa Tyskie Gronie 50 l – 500 PLN
Beczka piwa Tyskie Gronie 30 l – 300 PLN
Aperol Spritz 20 l – 750 PLN
Cena dotyczy każdej rozpoczętej beczki

ALKOHOLE
Wódka Wyborowa 0,5L – 49 PLN
Wódka Baczewski 0,5L – 119 PLN
Jack Daniel's 07 l – 129 PLN
Wino domowe białe lub czerwone 0,7 l – 35 PLN

DOPŁATY
Ciasta własne niepokrojone 30 PLN za ciasto/
jeśli nie jest zgłoszone wcześniej – 50 PLN
Wymiana surówki +5 PLN
Wymiana dodatku +5 PLN
Przyniesienie własnego alkoholu + 20 PLN za każdą rozpoczętą butelkę

INFORMACJE DODATKOWE
Ciasta oraz płyta są serwowane po daniu głównym
Dzieci do 3 lat obsługiwane są gratis (bez posiłków serwowanych)

Z uwagi na ponadnormatywny wzrost cen zastrzegamy, że cena rezerwacji może ulec zmianie o maksymalnie 15% w przypadku znacznego wzrostu cen produktów lub usług niezbędnych do realizacji rezerwacji t.j. o min. 20% w odniesieniu do dnia podpisania umowy lub dokonania rezerwacji. Informacja o zmianie ceny musi być podana najpóźniej 10 dni przed datą rezerwacji. W przypadku braku akceptacji na zmianę, przysługuje możliwość rezygnacji oraz zwrot wpłaconej zaliczki