SKANSEN SMAKÓW
KARCZMA REGIONALNA

MENU KOMUNIJNE 2024 r.

MENU I

Dla rezerwacji powyżej 10 osób do 4 h

NA STOŁACH
pajdy chleba ze smalcem
ogórki kiszone

ZUPA
(do wyboru 1 pozycja)
rosół Bacy na domowej kurze sąsiada z makaronem
krem pomidorowo – paprykowy z ziołowymi grzankami

DANIE GŁÓWNE
(do wyboru 1 pozycja)
schab po myśliwsku w sosie grzybowym, podany z ziemniakami
i surówką z białej kapusty
filet z kurczaka z pieca w sosie żurawinowym, podany z ziemniakami
i surówką z selera

DESER
(do wyboru 1 pozycja)
puchar lodowy, podany z kawałkami owoców
Szarlotka z pieca

ZIMNA PŁYTA
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.
mix sałat z papryką, oliwkami, cebulą i pomidorami, posypany serem typu feta z
sosem vinegrette 100 ml/os.

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

Cena: 199 PLN/osobę
Do rachunku końcowego doliczamy 10% serwisu

SKANSEN SMAKÓW
KARCZMA REGIONALNA

MENU II

Dla rezerwacji powyżej 10 osób do 6 h

NA STOŁACH
pajdy chleba ze smalcem, ogórki kiszone

PRZYSTAWKA (do wyboru 1 pozycja)
pieczony rostbef marynowany w czerwonym winie, podany na mixie sałat z delikatnym sosem vinegrette
roladki z cukinii z serem Ricotta, szpinakiem i parmezanem, podane na pesto z suszonych pomidorów

ZUPA (do wyboru 1 pozycja)
rosół Bacy na domowej kurze sąsiada z makaronem
krem pomidorowo – paprykowy z ziołowymi grzankami
krem z białych warzyw, podany z zieloną oliwą i chrustem z pora
krem z zielonych szparagów, podany z groszkiem ptysiowym
zupa grzybowa „Dary Lasu" z łazankami

DANIE GŁÓWNE (do wyboru 1 pozycja)
kotlet De Volaille z serem, podany z ziemniakami i mini marchewkami na maśle
polędwiczka wieprzowa na sosie z musztardy francuskiej, podana z opiekanymi ziemniakami i fasolką szparagową okraszoną zrumienioną bułką tartą
panierowany kotlet z cielęciny, podany z frytkami i mixem sałat z sosem vinegrette
filet z indyka w sosie z grzybów leśnych, podany z kluskami śląskimi i buraczkami na ciepło

DESER (do wyboru 1 pozycja)
puchar lodowy, podany z bitą śmietaną i owocami sezonowymi
szarlotka z pieca, podana z lodami waniliowymi i ziemia jadalną
suflet czekoladowy na musie jagodowym, podany z lodami waniliowymi
gruszka z płatkami migdałów gotowana w czerwonym winie, podana z lodami waniliowymi, pudrem bezowym i sosem karmelowym
lodowy nugat z bakaliami, podany z sosem malinowym

ZIMNA PŁYTA
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.
mix sałat z papryką, oliwkami, cebulą i pomidorami, posypany serem typu feta z sosem vinegrette 100 ml/os.
sałata rzymska z grillowanym kurczakiem, pomidorkami koktajlowymi, boczkiem, parmezanem i grzankami, w sosie jogurtowo – śmietanowym 100 ml/os.

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

Cena: 239 PLN/osobę
Do rachunku końcowego doliczamy 10% serwisu

SKANSEN SMAKÓW
KARCZMA REGIONALNA

MENU III

Dla rezerwacji powyżej 10 osób do 6 h

NA STOŁACH
pajdy chleba ze smalcem, ogórki kiszone

PRZYSTAWKA (do wyboru 1 pozycja)
pieczony rostbef marynowany w czerwonym winie, podany na mixie sałat z delikatnym sosem vinegrette
roladki z cukinii z serem Ricotta, szpinakiem i parmezanem, podane na pesto z suszonych pomidorów

ZUPA (do wyboru 1 pozycja)
rosół Bacy na domowej kurze sąsiada z makaronem
krem pomidorowo – paprykowy z ziołowymi grzankami
krem z białych warzyw, podany z zieloną oliwą i chrustem z pora
krem z zielonych szparagów, podany z groszkiem ptysiowym
zupa grzybowa „Dary Lasu" z łazankami

DANIE GŁÓWNE (do wyboru 1 pozycja)
kotlet De Volaille z serem, podany z ziemniakami i mini marchewkami na maśle
polędwiczka wieprzowa na sosie z musztardy francuskiej, podana z opiekanymi ziemniakami i fasolką szparagową okraszoną zrumienioną bułką tartą
panierowany kotlet z cielęciny, podany z frytkami i mixem sałat z sosem vinegrette
filet z indyka w sosie z grzybów leśnych, podany z kluskami śląskimi i buraczkami na ciepło

DESER (do wyboru 1 pozycja)
puchar lodowy, podany z bita śmietaną i owocami sezonowymi
szarlotka z pieca, podana z lodami waniliowymi i ziemia jadalną
suflet czekoladowy na musie jagodowym, podany z sorbetem malinowym
gruszka z płatkami migdałów gotowana w czerwonym winie, podana z lodami waniliowymi, pudrem bezowym i sosem karmelowym
lodowy nugat z bakaliami, podany z sosem malinowym

ZIMNA PŁYTA
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
mix sałat z papryką, oliwkami, cebulą i pomidorami, posypany serem typu feta z sosem vinegrette 100 ml/os.
sałata rzymska z grillowanym kurczakiem, pomidorkami koktajlowymi, boczkiem, parmezanem i grzankami, w sosie jogurtowo – śmietanowym 100 ml/os.
sałatka makaronowa z kurczakiem, suszonymi pomidorami, oliwkami i zielonym pesto 100 ml/os.

SKANSEN SMAKÓW
KARCZMA REGIONALNA

MENU III
(c.d.)

GORĄCE DANIE
(do wyboru 1 pozycja)
Boeuf Stroganow, podany z paluchem pszennym
Żurek na swojskim zakwasie z jajkiem i kiełbasą, podany z pieczywem
Bigos gotowany z czerwonym winem i suszonymi śliwkami, podany z pieczywem
Barszcz czerwony, podany z krokietem
Zupa gulaszowa z zacierką

SŁODKA PATERA
Ciasta wiejskie i bankietowe – mix 125 g/os.

NAPOJE
(bez ograniczeń)
kawa, herbata, woda, soki owocowe

Cena: 279 PLN/osobę
Do rachunku końcowego doliczamy 10% serwisu

MENU DLA DZIECI
(dla dzieci w wieku 3-10 lat)

rosół z makaronem lub zupa pomidorowa z makaronem

chrupiący kotlet z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki lub
pierogi z mięsem i masełkiem lub pierogi ruskie i masełkiem

lody z bitą śmietaną lub ciasto czekoladowe z bitą śmietaną

Lemoniada cytrynowa w słoiku 0,4 l

W przypadku wyboru dla dzieci dań z poza menu dziecięcego
(tj. z menu I, II lub III)
- opłata za dziecko wynosi 100% wartości wybranego menu
Dzieci powyżej 10 lat traktowane są jak dorośli.

Cena: 99 PLN/dziecko

SKANSEN SMAKÓW
KARCZMA REGIONALNA

SŁODKI KĄCIK
Patera ciast – 30 kawałków ciasta
Minimum 3 rodzaje ciast
Wśród nich m.in. ptysie, mini eklerki, babeczki z kremem i owocami, mini bezy z kremem, różne rodzaje ciast w rozmiarze bankietowym: m.in. czekoladowe, sernik, szarlotka, maślane, ze śliwką i kruszonką, marchewkowe
Cena: 200 PLN

MICHA ZASMAŻANYCH PIEROGÓW
30 sztuk tradycyjnych domowych pierogów:
z nadzieniem mięsnym okraszonych boczkiem
lub z nadzieniem ruskim okraszonych cebulką
Cena: 75 PLN

DODATKI WĘGLOWODANOWE
do dania głównego
Cena dotyczy jednej wybranej pozycji
Ziemniaki z wody
Kluski śląskie
Kopytka
Frytki
Opiekane ziemniaki
Talarki ziemniaczane
Cena: 40 PLN
(1 półmisek na około 10 osób)

DODATKI WARZYWNE
do dania głównego
Cena dotyczy jednej wybranej pozycji
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
(1 półmisek na około 10 osób)

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

SKANSEN SMAKÓW
KARCZMA REGIONALNA

NAPOJE GAZOWANE
Nielimitowane: Pepsi, 7up, Mirinda
Cena: 18 PLN/osobę

ALKOHOLE
Wódka Wyborowa 0,5L – 55 PLN
Wódka Baczewski 0,5L – 69 PLN
Wino domowe białe lub czerwone 0,7 l – 45 PLN

DOPŁATY
Tort można przynieść we własnym zakresie – nie pobieramy z tego tytułu dodatkowej opłaty. Wymagany jest paragon z cukierni
Ciasta własne – dopłata 15 zł za każdą osobę
Przyniesienie własnego alkoholu – dopłata 12 PLN za każdą osobę dorosłą

INFORMACJE DODATKOWE
Zimna płyta i słodki kącik serwowane się na dedykowanym bufecie
Zimna płyta i słodki kącik są serwowane po daniu głównym
Dzieci do 3 lat obsługiwane są gratis (bez posiłków serwowanych)
Dla dzieci 3-10 lat przygotowane jest dedykowane menu w cenie 99 zł/dziecko. W przypadku wyboru dla dzieci dań z poza menu dziecięcego (tj. z menu I, II lub III) opłata za dziecko wynosi 100% wartości wybranego menu.
Dzieci powyżej 10 lat traktowane są jak dorośli.
Dodatki warzywne i węglowodanowe podane w poszczególnych menu można wymienić na inne dodatki z danego zestawu (przy opcji wymiany ich na takie same dodatki u wszystkich osób)

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

Karczma Skansen Smaków tuż nad Zalewem w Kryspinowie
Cholerzyn 424
www.skansensmakow.pl, marketing@skansensmakow.pl, tel. 12 357 10 06