



# *Przyjęcia* okolicznościowe



Karczma w Skansenie to miejsce, gdzie tradycja łączy się z niezapomnianą atmosferą, idealnie nadając się na organizację różnorodnych przyjęć okolicznościowych.

W otoczeniu malowniczych krajobrazów Parku Etnograficznego oferujemy kompleksową obsługę oraz bogate menu oparte na regionalnych makach. Nasze doświadczenie w organizacji uroczystości pozwala na przygotowanie wydarzenia, które sprosta Państwa oczekiwaniom.

oferta 2025



## PROPOZYCJA I

DO 5 GODZIN

Zupa:

Rosół z domowym makaronem

II Danie:

Karkówka w sosie własnym  
Udko z kurczaka zawijane z pieczarką  
Tradycyjny kotlet schabowy

Ziemniaki z wody z koperkiem  
Kluski śląskie

Marchewka z jabłkiem  
Surówka z kiszzonej kapusty  
Buraczki zasmażane

Soki: pomarańczowy i jabłkowy 0,5 l/os.  
Woda niegazowana z miętą i cytryną

Przekąski zimne:

Bochen chleba ze smalcem i ogórkiem kiszonym  
Tymbaliki drobiowe  
Sałatka makaronowa z suszonymi pomidorami i kurczakiem  
Sałatka wegańska  
Pasztet z żurawiną

Bufet kawowy:

Kawa, herbata  
Sernik oraz jablecznik własnego wypieku

170 zł/os.



## PROPOZYCJA II

DO 5 GODZIN

### Zupa:

Krem z białych warzyw z grzankami  
czosnkowo-pietruszkowymi

### II Danie:

Devolay z płynącym masłem  
Połędwiczka wieprzowa w sosie serowym  
Filet lososia na szpinaku

Ziemniaki opiekane  
Ryż z warzywami

Marchewka z jabłkiem  
Surówka z kiszanej kapusty  
Buraczki zasmażane

Soki: pomarańczowy i jabłkowy 0,5 l/os.  
Woda niegazowana z miętą i cytryną

### Przekąski zimne:

Bochen chleba ze smalcem i ogórkiem kiszonym  
Tradycyjny śledzik w oleju  
Sałatka z grillowanym kurczakiem  
Deska mięs pieczonych własnej roboty  
Sałatka makaronowa z wędzoną makrelą

### Bufet kawowy:

Kawa, herbata  
Sernik oraz jablecznik własnego wypieku

---

190 zł/os.

---



## PROPOZYCJA III

DO 5 GODZIN

Zupa:

Bulion drobiowy z koldunami

II Danie:

Pierś kurczęca zapiekana z serem i pomidorami

Zrazy wołowe w sosie własnym

Sandacz w sosie kurkowym

Ziemniaki pieczone z ziołami

Kopytka z maselkiem

Marchewka z jabłkiem

Surówka z kiszanej kapusty

Buraczki zasmażane

Soki: pomarańczowy i jabłkowy 0,5 l/os.

Woda niegazowana z miętą i cytryną

Przekąski zimne:

Carpaccio z buraka z serem pleśniowym

Patera serów szlachejnych

Salatka z suszoną gęsina

Tatar z lososia

Salatka śledziowa w kieliszkach

Bufet kawowy:

Kawa, herbata

Sernik oraz jablecznik własnego wypieku

210 zł/os.



## DODATKOWE INFORMACJE

- \* Dzieci w wieku do 9 lat - 50% ceny, dzieci do lat 3 - gratis,
- \* Każda dodatkowa godzina przyjęcia to koszt 250 zł,
- \* Alkohol we własnym zakresie (prosimy o dostarczenie paragonu zakupu), z naszej oferty możemy zaproponować Państwu różnego rodzaju piwa (w tym piwa regionalne),
- \* Napoje gazowane w cenie 8 zł/but. 0,5l (coca-cola, coca-cola zero, fanta, sprite),
- \* Oprawa stołu w cenie przyjęcia: obrusy, pełna zastawa, serwetki fizeelinowe, kwiaty dopasowane do rodzaju przyjęcia,
- \* Muzyka w tle podczas uroczystości,
- \* Pojemniki jednorazowe na żywność w cenie 1 zł/szt. (możliwość przyniesienia własnych opakowań).

Rezerwacje na organizację przyjęć okolicznościowych przyjmowane są przez menedżera restauracji - Ewę Nowalińską. Zachęcamy do bezpośredniego kontaktu w celu uzyskania szczegółowych informacji oraz ustalenia wszelkich szczegółów dotyczących Państwa wydarzenia. Z przyjemnością odpowiemy na wasze wszystkie pytania, doradzimy w kwestii dostępnych terminów oraz pomożemy dobrać odpowiednie rozwiązania dostosowane do Państwa potrzeb.

Zapraszamy do kontaktu telefonicznego pod numerem:

660 735 791,

lub mailowego:

[olsztynek@karczmaskansen.pl](mailto:olsztynek@karczmaskansen.pl).