



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.

o f e r t a 2 0 2 6



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 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
Tymbaliki drobiowe
Sałatka makaronowa z suszonymi pomidorami i kurczakiem
Sałatka wegańska
Pasztet z żurawiną

Bufet kawowy:

Kawa, herbata
Sernik oraz jabłecznik 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
Salatka z grillowanym kurczakiem
Deska mięs pieczonych własnej roboty
Salatka makaronowa z wędzoną makrelą

Bufet kawowy:

Kawa, herbata
Sernik oraz jabłecznik 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 szlachetnych
Sałatka z wędzonym łososiem
Befszyk tatarski
Sałatka śledziowa w kieliszkach

Bufet kawowy:

Kawa, herbata
Sernik oraz jabłecznik 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 fiszelinowe, 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.