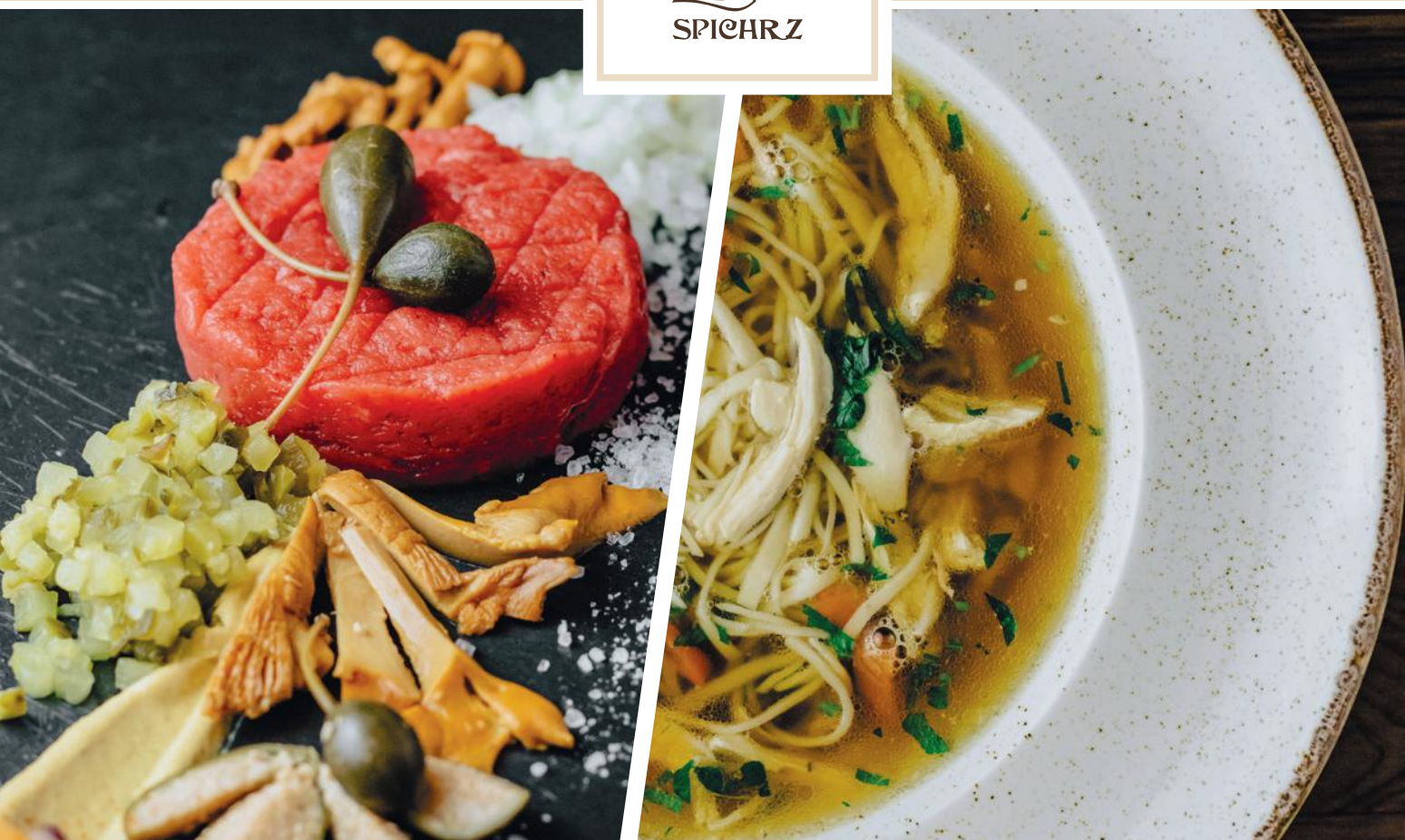


Przyjęcia okolicznościowe



Przyjęcie rodzinne w Karczmie Spichrz to przede wszystkim doskonałe, przygotowane z naturalnych produktów posiłki. Aromatyczne zioła, świeże warzywa, najwyższej jakości mięsa, sery i wędliny własnego wyrobu. Dbaliśmy o to, aby nie tylko zapach i smak, ale również wygląd potraw zachwycał.

Spichrzowe imprezy rodzinne to jednak nie tylko staropolska kuchnia. To również urokliwe izby biesiadne - kaszubska, wileńska, myśliwska i jaskiniowa - których oryginalny wystrój z pewnością oczaruje wszystkich Gości.

Nasza propozycja została stworzona z dużą starannością. Jeżeli jednak oferta okaże się niewystarczająca, zachęcamy do wzbogacenia jej o własne propozycje.

Zapraszamy do skorzystania z naszej oferty.

Przyjęcia okolicznościowe



Oferta obejmuje:

Proponowane Menu

Dekorację stołów

Proponowane sale:

Sala Myśliwska - do 50 osób, Salka Kaszubska - do 15 osób, Salka Jaskiniowa - do 12 osób, Salka Wileńska - do 8 osób

Wszystkie sale są klimatyzowane.

Przyjęcia okolicznościowe



MENU I

Zupa

Borowikowa na zakwasie z kiszonej kapusty z kluskami półfrancuskimi

Dania główne

Patelnia biesiadna „Samo mięso” /grillowany schab z kością, karkówka marynowana w cebuli, pierś z kurczaka kukurydzianego, biała kielbaska własnego wyrobu, pierożki z kaszanką/

Patelnia młynarza /15 szt. pierogów, kluski ziemniaczane z twarogiem, kopytka z sosem kurkowym/

Sandacz smażony z cebulką

Dodatki

Ziemniaki cięte

Mix sałat z sosem winegret

Warzywa gotowane

Deser

Ciasto własnego wypieku

Napoje

Kawa z ekspresu lub herbata

Woda mineralna z cytryną i soki owocowe /0,5 l na osobę/

Cena: 130 zł / osobę

/Propozycja Menu dla rezerwacji powyżej 10 osób./

Przyjęcia okolicznościowe



MENU II

Zupa

Rosół z wiejskiej kury z kluseczkami

Dania główne

Zrazy wołowe w sosie własnym

Kotlet de volaille z masłem i pietruszką

Pstrąg na sosie maślankowym

Micha pierogów wszelakich /15 szt.: ruskie, z kapustą i grzybami, z mięsem/

Dodatki

Kopytka

Ziemniaki puree

Buraczki zasmażane

Warzywa gotowane

Bukiet sałat

Deser

Suflet czekoladowy z gałką lodów

Napoje

Kawa z ekspresu lub herbata

Woda mineralna z cytryną i soki owocowe /0,5 l na osobę/

Cena: 150 zł / osobę

/Propozycja Menu dla rezerwacji powyżej 10 osób./

Przyjęcia okolicznościowe



MENU III

Zupa

Żurek z jajkiem

Dania Gorące /1,5 porcji na osobę/

Filet z piersi z kurczaka gotowany na parze w sosie kurkowym
Karkówka pieczona w sosie własnym
Sandacz smażony na maśle klarowanym podany z cebulką
Micha pierogów /15 szt.: z mięsem, ruskie, z kapustą i grzybami/

Dodatki

Ziemniaki z wody
Kopytka
Buraczki zasmażane
Bukiet sałat

Deser

Suflet czekoladowy z gałką lodów

Przekąski

Schab pieczony z musem chrzanowym
Pstrąg w galarecie z nutą cytrynową
Sałatka z kurczakiem, serem gorgonzola i gruszką karmelizowaną
Rolada drobiowa na sosie tatarskim
Deska Przymaków Spichrzowych /mięsa pieczone, sery, klopsiki marynowane, pickle i dodatki ze Spichrzowej Spizarni/

Napoje

Kawa z ekspresu i herbata
Woda mineralna z cytryną i soki owocowe /0,5 l na osobę/

Koszt: 170 zł / osobę

/Propozycja Menu dla rezerwacji powyżej 10 osób./



MENU IV

Zupa

Zupa borowikowa na zakwasie z kiszonej kapusty z kluskami półfrancuskimi

Dania główne /2 porcje na osobę/

Półdzwiczki wieprzowe na sosie z zielonego pieprzu
Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem na sosie z gorgonzoli
Sandacz z cebulką

Micha pierogów wszelakich /15 szt.: ruskie, z kapustą i grzybami, z mięsem/

Dodatki

Kopytka
Ziemniaki gotowane
Bukiet sałat
Warzywa gotowane
Warzywa grillowane

Deser

Szarlotka po toruńsku z gałką lodów

Przekąski

Rolada drobiowa na sosie tatarskim
Tatar wołowy z cebulką i ogórkiem
Schab z musem chrzanowym i szczypiorkiem
Deska serów Karbowieckich /sery własnego wyrobu: sery twarogowe, sery żółte, rolady serowe/
Deska Huberta /specjały z dziczyzny własnego wyrobu: szynka, kiełbasa, pieczeń, boczek, pasztet/
Staropolska sałatka jarzynowa
Sałatka z kurczakiem, serem gorgonzola i gruszką karmelizowaną
Pieczywo, masło

Napoje

Kawa z ekspresu
Herbata
Woda mineralna z cytryną i soki owocowe /0,5 l na osobę/

Koszt: 190 zł / osobę

/Propozycja Menu dla rezerwacji powyżej 10 osób./

Przyjęcia okolicznościowe



MENU V

Przystawka

Polędwica szlachecka typu Carpaccio

Zupa

Rosół Królewski z pulpecikami drobiowymi i prażonymi migdałami

Dania Gorące /2 porcje na osobę/

Żeberka wolnogotowane w glazurze z whisky, miodu i masła, z pieczonymi ziemniakami i sałatką

Polędwiczkę wieprzową sous vide na sosie z zielonego pieprzu

Kaczka pieczona z jabłkami

Pstrąg na sosie maślanym

Micha pierogów wszelakich /15 szt.: ruskie, z kapustą i grzybami, z mięsem/

Dodatki

Ziemniaki z wody i ziemniaki w ziołach, kopytka, buraczki zasmażane, kapusta modra, bukiet sałat

Deser

Deser Szefowej Kuchni /mus malinowo - jabłkowy z mascarpone i kruchymi ciasteczkami/

Przekąski

Deska Przekąsk Spichrzowych /mięsa pieczone, sery, klopsiki marynowane, pikle i dodatki ze Spichrzowej Spizarni/

Tatar wołowy z marynatami swojskimi i cebulą

Sledzik na trzy smaki

Pstrąg w galarecie z nutą cytrynową

Staropolska sałatka jarzynowa

Sałatka z kurczakiem, serem gorgonzola i gruszką karmelizowaną

Pieczywo, masło

Kolacja

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Biała kiełbasa z metra własnego wyrobu

Napoje

Kawa z ekspresu i herbata

Woda mineralna i soki owocowe /0,5 l na osobę/

Koszt: 250 zł / osobę

/Propozycja Menu dla rezerwacji powyżej 10 osób./