

MENU NA LUNCH SEZON 2017 R. – PROPOZYCJA DLA BP
LUNCH MENU OF THE SEASON 2017

ZUPY / SOUPS

Rosół / domowy makaron - podajemy po godzinie 13.00
Chicken soup / home-made pasta - We serve after hour 13

Żur na zakwasie / jajko / kielbasa / tymianek
Sour soup / egg / sausage and thyme

Kapuśniak
Cabbage soup

Ogórkowa / ziemniaki / wiejska śmietanka
Cucumber soup / potatoes / cottage cream

Zupa sezonowa
Seasonal soup

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Kotlet schabowy / duszona kapusta / puree ziemniaczanym
Pork chop / steamed cabbage / mashed potatoes

Pieczona karkówka / sos grzybowy / kasza gryczana / buraczki
Pork neck / mushroom sauce / buckwheat / beetroots

Rolada z piersi z kurczaka / sos z suszonych pomidorów / ziemniaki
Chicken breast roulade / sun dried tomatoes souse / potato

Klopsy Królewieckie / sos cytrynowy / puree ziemniaczane - 3 szt.
Meatballs / lemon sauce / mashed potatoes - 3 pc.

DANIA WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISHES

Pieczone buraki / pestki dyni / owczy ser
Roasted beets / pumpkin seeds / sheeps cheese

Salata Wielkich Mistrzów / sery zagrodowe / sezonowe owoce / sezonowe warzywa / pesto
piertuszkowe
*Grand Masters' salad - mix of green salads / regional farm cheese /
seasonal fruits / seasonal vegetables / parsley pesto*

Pieczona marchew / orzechami / prażony sezam
Roasted carrots / peanuts / roasted sesame seeds

*** RYBA / FISH**

Polędwica z dorsza / sezonowe warzywa / kluseczki
Cod loin / seasonal vegetables / nudles

DESERY / DESSERTS

Sernik
Cheesecake

Szarlotka
Apple pie

Mus chałowy / sos z czarnej porzeczki
Halva mouse / blackcurrant souce

Legumina Krzyżacka / owoce (mleko, kardamon, cytryna, kasza manna, szafran, woda różana)
Teutonic pudding / fruits (milk, cardamon, lemon, semolina, , saffron, rose water)

NAPOJE / BEVERAGES

Kawa / *Coffee*

Herbata / *Tea*

Woda mineralna / *Mineral water*

Cena zestawu: zupa, danie główne, deser, kawa lub herbata, woda, pieczywo - 85 PLN
Price per person: soup, main course, dessert, coffee or tea, water, bread – 85 PLN

*** Cena zestawu: zupa, danie rybne, deser, kawa lub herbata, woda, pieczywo - 90 PLN**
Price per person: soup, fish dish, dessert, coffee or tea, water, bread - 90 PLN

Kierowca i pilot jedzą za darmo.
Driver and tour guide eat for free.

BAR

Wino wytrawne MONTEFRIO / *Dry wine MONTEFRIO* – 150 ml **15 PLN**

Wódka / *Vodka Bols, Gorzka Żołądkowa, Krupnik* – 50 ml **9 PLN**

Piwo Okocim / *Beer Okocim* 500 ml – 10 PLN

USŁUGI DODATKOWE / ADDITIONAL SERVICE

Kwiaty na stół / *Flowers-center piece* – **90 PLN pc.**

Świecznik z 5 świecami / *Candlestick 5 pieces* – **25 PLN**

Druk Menu – za osobę / *Menu printing - per person* **20 PLN**

Proponujemy pokaz kulinarny z degustacją. Czas trwania pokazu około 40 min. Koszt za osobę **45 PLN.**

Proponujemy Państwu pokaz ręcznie robionych pralin czekoladowych. W programie: pogawędkę o czekoladzie, smakowanie czekolady, robienie prali. Każdy z uczestników dostaje pralinki do posmakowania. Cena pokazu **55 PLN** od osoby z degustacją . Czas trwania pokazu 40 min.

We offer a show of handmade chocolate pralines. The program includes: a chat about chocolate, chocolate tasting, making prali. Each participant gets a praline to taste. Price show 55 PLN per person with wine tasting. The duration of the show 40 minutes.

GOTHIC
CAFÉ & RESTAURANT

Restauracja oświadcza, a Biuro Podróży przyjmuje do wiadomości, iż w razie spóźnienia się uczestników imprezy organizowanej przez Biuro Podróży na zamówiony przez biuro Podróży posiłek powyżej 15 minut Restauracja w pierwszej kolejności obsługiwać będzie pozostałych gości niebędących klientami Biura.

Restaurant declares and Travel Agency acknowledges that in case of delay, the participants of the event organized by the travel agent ordered by a travel agency meal more than 15 minutes restaurant in the first place will serve the other guests who are not customers of the Bureau.

O dietach, uczuleniach pokarmowych, nakazach religijnych prosimy poinformować co najmniej 3 dni przed planowaną imprezą.

About diets, food allergies, religious orders please inform at least 3 days before dinner.

REZERWACJA / RESERVATION:

tel. +48 55-647-08-89

gothic@gothic.com.pl

bogdangalazka@yahoo.com

ewauzarewicz@tlen.pl

Bogdan Gałązka
Chef of Cuisine

