



Oferta Cenowa 2025

Dlaczego my?

- **DEKORACJA SALI W CENIE!** Delikatne kompozycje z żywych kwiatów, serwety oraz dekoracje bufetów dopasowane kolorystycznie do twoich oczekiwań, to wszystko zapewniamy w cenie!
- **TYLKO WASZE PRZYJĘCIE NA JEDNEJ SALI!** Oferujemy Możliwość Organizacji tylko waszego przyjęcia na danej Sali, nie musisz obawiać się niespodziewanych gości na twoim przyjęciu.
- **NAPOJE CIEPŁE I ZIMNE W CENIE BEZ OGRANICZEŃ!** Wyjątkowa kawa ziarnista, czekolada dla dzieci, wybór herbat owocowych, kawa po turecku, kompot truskawkowy do obiadu, soki i woda mineralna, to wszystko zapewniamy w cenie każdej propozycji.
 - **WYJĄTKOWA LOKALIZACJA!** Z dala od miejskiego zgiełku, ruchliwej ulicy
- **NAJWYŻSZA JAKOŚĆ TO U NAS PODSTAWA!** Nasi kucharze przygotowują potrawy wyłącznie z żywności od lokalnych producentów, oferujemy także wędliny wędzone na miejscu i chleb wypiekany przez Szefa Kuchni.
- **DOMOWA ATMOSFERA!** Obsługa Sali Balowej & Gościniec Pod Skrzycznem to przede wszystkim pasjonaci swojej pracy wyróżniający się: **szczerym uśmiechem, życzliwością, precyzyjnością, a przede wszystkim profesjonalizmem**
 - **GWARANCJA UDANEGO PRZYJĘCIA!**
Pisać o sobie można wiele...
ale lepiej sprawdzić niezależne opinie →
- **BRAK OPŁATY KORKOWEJ ORAZ SERWISOWEJ!** Możesz dostarczyć własne nalewki bez obaw o dodatkowe koszty. Słodkości, wódkę, piwa oraz wina możesz zakupić u nas w atrakcyjnych cenach!
- **SPECJALNE MENU!** Goście na dietach oraz dzieci nie poczują się zapomniani, przygotowujemy dla nich wyjątkowe dania.
- **KAMERALNY PENSJONAT NA MIEJSCU!** Planujesz zaprosić Gości z dalsza lub z zagranicy? Szukasz Sali z hotelem na miejscu? Chcesz zapewnić swoim Gościom komfortowy nocleg po przyjęciu? Znajdziesz to wszystko u nas!
- **OSOBISTY KONSULTANT!** Zdobytym latami doświadczeniem naszego konsultanta, poparte opiniami naszych Gości na pewno przyda się w organizacji Waszego wyjątkowego przyjęcia.
- **BRAK UKRYTYCH KOSZTÓW!** Nie obawiaj się niespodziewanych wydatków, u nas płacisz tylko za to, co zamawiasz!
 - **DLA DZIECI!** Do dyspozycji naszych najmłodszych gości oddajemy wewnętrzny plac zabaw
 - **DUŻY OGRÓD I PARKING!** Nie martw się o miejsca parkingowe dla swoich gości, posiadamy duży, ogrodzony, monitorowany parking



JEŚLI ORGANIZUJESZ U NAS JUŻ KOLEJNĄ UROCZYSTOŚĆ I MASZ OCHOTĘ COŚ ZMIENIĆ.

OFERUJEMY MOŻLIWOŚĆ MODYFIKACJI DAŃ ☺

Propozycje menu

Przyjęcia okolicznościowe

PROPOZYCJA I 175 zł/os.

ZUPA:	Złocisty rosół podawany z makaronem
DRUGIE DANIE: Podawane porcjowo	Cordon blue z piersi kurczaka <u>do wyboru farsz :</u> <ul style="list-style-type: none">○ <u>Z serem i szynką</u>○ <u>Z suszonymi pomidorami i masłem</u>○ <u>Z pieczarkami, boczkiem i cebulką</u>○ <u>Ze szpinakiem i serem feta</u> <u>LUB ZAMIANA na: Polędwiczkę wieprzową w sosie borowikowym dopłata 9 zł</u>
	Ziemniaczki puree Warzywa klarowane na maśle
DESER:	TORT okolicznościowy Śmietanowo- truskawkowy (biszkopt jasny, mus truskawkowy z bitą śmietaną, góra bita śmietana)
ZIMNA PŁYTA:	Deska wędlin wędzonych na miejscu Deska serów regionalnych i europejskich Paszтет szefa kuchni z owocami żurawiny Stragan warzyw świeżych Sałatka z grillowanym kurczakiem Domowa sałatka jarzynowa Soczyste tortille z różnymi farszami i dipami Smalec swojski z prażoną cebulką Ogórek kwaszony Masełka Pieczywo mieszane
NAPOJE : Bez ograniczeń	Woda mineralna z miętą i cytrusami Soki owocowe 100% Kompot truskawkowy – do obiadu Kawa ziarnista (Cappuccino, espresso, kawa czarna) Kawy klasyczna po turecku Wybór herbat klasycznych i owocowych

DODATKOWO POLECAMY:

Ciasta domowe 3 rodzaje, Owoce sezonowe i egzotyczne **+ 25 zł/ os**

Napoje gazowane bez ograniczeń butelki szklane 0,2l Pepsi, Mirinda, 7Up, Tonic **+ 15 zł/ os.:**

PROPOZYCJA II 205 zł/os.



ZUPA: Do wyboru jedna	Złocisty rosół podawany z makaronem <u>LUB</u> Aksamitny Krem z cukinii z nutą kokosową
DRUGIE DANIE: (wieloporcjowo)	Tradycyjna wołowa rolada śląska Soczysty kotlet schabowy z kością smażony na smalcu Podudzie faszerowane brokułami, czosnkiem i serem feta Polędwiczki drobiowe w panierce klasycznej Ziemniaczki z koperkiem Frytki + Ketchup Kluski śląskie Sos pieczeniowy Sos śmietanowo- ziołowy Zestaw aromatycznych surówek (3 rodzaje)
DESER:	TORT okolicznościowy Śmietanowo- truskawkowy (biszkopt jasny, mus truskawkowy z bitą śmietaną, góra bita śmietana)
ZIMNA PŁYTA:	Deska wędlin wędzonych na miejscu Deska serów regionalnych i europejskich Włoskie capresse Carpaccio z buraka z oliwą, rukolą i fetą Sałatka z brokułów z prażonym słonecznikiem Sałatka z grillowanym kurczakiem Śledzik po wiejsku Soczyste tortille z różnymi farszami i dipami Paszтет szefa kuchni z owocami żurawiny Galaretki drobiowe Smalec swojski z prażoną cebulką Ogórek kwaszony Masełka Pieczywo mieszane oraz własnego wypieku
DO WYBORU:	
DESER	Pucharek lodowy z owocami, bitą śmietaną i polewą owocową
<u>LUB</u>	
DANIE CIEPŁE	Gulasz po węgiersku z pieczywem
NAPOJE : Bez ograniczeń	Woda mineralna z miętą i cytrusami Soki owocowe 100% Kompot truskawkowy – do obiadu Kawa ziarnista (Cappuccino, espresso, kawa czarna) Kawy klasyczna po turecku Wybór herbat klasycznych i owocowych

DODATKOWO POLECAMY:

Ciasta domowe 3 rodzaje, Owoce sezonowe i egzotyczne	+ 25 zł/ os
Napoje gazowane bez ograniczeń butelki szklane 0,2l Pepsi, Mirinda, 7Up, Tonic	+ 15 zł/ os.

PROPOZYCJA III 235 zł/os.

ZUPA: Do wyboru jedna	Złocisty rosół podawany z makaronem <u>Lub</u> Wykwintna zupa z Grzybów leśnych <u>Lub</u> Krem z pieczonych pomidorów
DRUGIE DANIE: (wieloporcyjowo)	Tradycyjna wołowa rolada śląska Łódeczki z fileta drobiowego nadziewane szpinakiem Kapsy schabowe z pieczarkami i boczkiem Polędwiczki drobiowe w panierce klasycznej Ziemniaczki z koperkiem Frytki + Ketchup Kluski śląskie Bukiet warzyw gotowanych Sos śmietanowo- ziołowy Sos pieczeniowy Zestaw aromatycznych surówek (2 rodzaje)
DESER:	TORT okolicznościowy Śmietanowo- truskawkowy (biszkopt jasny, mus truskawkowy z bitą śmietaną, góra bita śmietana)
ZIMNA PŁYTA:	Deska wędlin wędzonych na miejscu Deska serów regionalnych i europejskich Paszтет szefa kuchni z owocami żurawiny Włoskie Capresse Galaretki drobiowe Carpaccio z buraka z oliwą, rukolą i fetą Śledzik w śmietanie Soczyste tortille z różnymi farszami i dipami Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem i musem śmietanowo chrzanowym Sałatka z grillowanym kurczakiem Sałatka z brokułów z prażonym słonecznikiem Masełka Pieczywo mieszane oraz własnego wypieku Kawa Wybór aromatycznych herbat
DRUGI CIEPŁY POSILEK: (Do wyboru jeden)	Żeberka pieczone w autorskiej marynacie miodowo- cynamonowej podane z ziemniaczkami w mundurkach oraz aromatycznymi buraczkami z chrzanem <u>LUB</u> Roladka z podudzia drobiowego z brokułami i serem feta podana na puree z kozim serem i parmezanem oraz buraczkami na słodko
NAPOJE : Bez ograniczeń	Woda mineralna z miętą i cytrusami Soki owocowe 100% Kompot truskawkowy – do obiadu Kawa ziarnista (Cappuccino, espresso, kawa czarna) Kawy klasyczna po turecku Wybór herbat klasycznych i owocowych
	DODATKOWO POLECAMY:
Ciasta domowe 3 rodzaje, Owoce sezonowe i egzotyczne	+ 25 zł/ os
Napoje gazowane bez ograniczeń butelki szklane 0,2l Pepsi, Mirinda, 7Up, Tonic	+ 15 zł/ os.

PROPOZYCJA IV 255 zł/os.

ZUPA:

Wykwintna zupa cebulowa na białym winie podana z tostem serowym

DRUGIE DANIE:

Tradycyjna wołowa rolada śląska
Soczysty schabowy tradycyjnie z kością smażony
Podudzie faszerowane grzybami leśnymi
Grillowany łosoś natarty masłem czosnkowym

Dodatki

Ziemniaczki z masłem i koperkiem
Kluski śląskie
Frytki + Ketchup
Aromatyczny sos pieczeniowy
Sos myśliwski z grzybów leśnych
Serek czosnkowo- cytrynowy
Staropolska kapusta modra
Bukiet warzyw gotowanych
Coleslaw
Sałatka gruzińska

DESER

TORT okolicznościowy Śmietanowo- truskawkowy
(biszkopt jasny, mus truskawkowy z bitą śmietaną, góra bita śmietana)

ZIMNA PLYTA:

Deski serów tradycyjnych i europejskich z winogronami i konfiturą domową:

- ∅ Oscypki regionalne
- ∅ Warkocze gaździny
- ∅ Różne sery żółte
- ∅ Oryginalny Camembert

Deska wędlin z naszej wędzarni: - produkty od podstaw przygotowywane u Nas

- ∅ Schab z liściem
- ∅ Karczek delicjusz
- ∅ Szynka w ziołach
- ∅ Boczek rolowany

Deska warzyw świeżych

Carpaccio z buraka z oliwą, rukolą i fetą

Soczyste tortille z różnymi farszami i dipami

Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem i musem śmietanowo chrzanowym

Tradycyjna Sałatka jarzynowa

Kolorowa sałatka grecka z musztardowym winegretem

Pasztet szefa kuchni z owocami żurawiny

Galaretki drobiowe według domowej receptury

Smalec swojski z prażoną cebulką

Ogórek kwaszony

Masełka

Pieczywo mieszane oraz własnego wypieku

KOLACJA:

Polędwiczka a'la wellington podana z karmelizowanymi kluseczkami oraz buraczkami na słodko

DESER:

Węgierski mus czekoladowy z wiśniami, chrupkami czekoladowymi i nutą kokosową

NAPOJE BEZ OGRANICZEŃ:

Woda mineralna z miętą i cytrusami

Soki owocowe 100%

Kompot truskawkowy – do obiadu

Kawa ziarnista (Cappuccino, espresso, kawa czarna), Kawy klasyczna po turecku

Wybór herbat klasycznych i owocowych

DODATKOWO POLECAMY:

Ciasta domowe 3 rodzaje, Owoce sezonowe i egzotyczne

+ 25 zł/ os

Napoje gazowane bez ograniczeń butelki szklane 0,2l Pepsi, Mirinda, 7Up, Tonic

+ 15 zł/ os.

PROFESJONALNY OPEN BAR

69 zł/ od każdego gościa

79 zł/ od każdego gościa (opcja z wódką bez ograniczeń)

Minimalna Kwota OPEN BARU 2500 zł

Opcja OPEN BAR to **profesjonalne** przygotowywanie drinków przez wykwalifikowanych barmanów. W swojej pracy wykorzystujemy styl klasyczny oraz nowoczesny, przez co czas oczekiwania na koktajl umilany jest efektownymi sztuczkami. Drinki serwowane na naszym barze mają niepowtarzalny **wygląd, smak oraz aromat**, co daje pewność zadowolenia oraz gwarancje udanej zabawy!

Zapewniamy na barku:

- 1. Alkohole kolorowe do drinków oraz w czystej postaci - BEZ OGRANICZEŃ – RUM, MALIBU, TEQUILA, GIN, WÓDKI SMAKOWE, WHISKY, MARTINI, PIWO, WINA**
2. obsługę barmańską 5 godzin.
- 3. Freestyle – Drinki niestandardowe, przygotowywane według zachcianek gości**
- 4. Możliwość przygotowania drinka osobiście pod okiem profesjonalnego barmana**
5. **Piwo oraz wina dostępne na barze**
- 6. Wódka na stołach oraz na barku bez ograniczeń – przy wariancie 75 zł**
- 7. Drinki typu SOFT dla niepijących, kobiet w ciąży.**
8. napoje (coca-cola, sprite, tonic, woda gazowana)- [Do drinków](#)
9. soki (pomarańczowy, ananasowy, żurawinowy, jabłkowy, bananowy itp) – [Do drinków](#)
10. Smakowe syropy
11. Kartę drinków
- 12. Alkohole w czystej postaci (whisky z lodem, tequila itp.)**
- 13. praca w widowiskowym stylu**
14. dodatki barmańskie
15. lód
16. owoce (limonka, pomarańcz, cytryna, ananas, melon, jabłko, miechunka, kiwi, mięta oraz owoce sezonowe)

Opcja ta zawiera szeroki asortyment alkoholi, co daje możliwość zaspokojenie potrzeb smakowych każdego z gości!!

UCZTA REGIONALNA Z SZEFEM KUCHNI:

Jako dodatkowa kolacja, 2,5 porcje mięsa na osobę

49 zł/os

- Golonka wieprzowa duszona w marynacie z chili i piwa,
 - Bigos staropolski
 - Szaszłyki drobiowe z warzywami
- Żeberka pieczone i marynowane w marynacie musztardowo- miodowej
 - Oscypki z grilla
- Domowe opiekane pierogi okraszone cebulką i boczkiem
 - Kiszka podsmażana z cebulką i boczkiem
- Kapusta zasmażana po staropolsku z grzybami leśnymi,
 - Ziemniaczki drobno krojone, duszone ze słoniną
 - chrzan,
 - musztarda
 - Żurawina
 - Sos czosnkowy
- Pajdy chleba pieczonego na miejscu

Godzinny występ kapeli regionalnej wraz ze wspólnymi śpiewami i zabawami + 1150 zł

Pakiety dodatkowe:

Alkohole

- BUFET „LOKALNYCH NAPITKÓW ” – TYLKO U NAS !	89 zł/ butelka 0,5 l
- Miodula SZCZYRKOWSKA – TYLKO U NAS !	89 zł/ butelka 0,5 l
- WÓDKA czysta według butelek	49 zł/butelka 0,5 l
- Pakiet EXCLUSIVE Wódka, Wina, Piwa (bez ograniczeń)	59 zł/os. dorosła
- Wino według butelek	45 zł/ sztuka
- PIWO według zużycia	10 zł/ butelka 0,5 L
- PROSECCO z owocami i dodatkami	790 zł/ 10 litrów
+ <u>Zestaw do APEROL SPRITZ</u> Dodatkowo do prosecco	180 zł/ 1 L

Stacje tematyczne

- BUFET MEKSYKAŃSKI „AMIGO”	29 zł od osoby
- BUFET SZCZYRKOWSKI – TYLKO U NAS ! ”	29 zł od osoby
- BUFET SŁODKOŚCI „CANDY BAR” ”	25 zł od osoby
- BUFET „LEMONIADOWY ”	15 zł od osoby
- BUFET ALKOHOLOWY „ORZEŹWIAJĄCE PONCZE”	20 zł od osoby
- FONTANNA CZEKOLADOWA z owocami	900 zł/ 6 kg czekolady

Upominki dla gości

- „Smak regionu” mini Miodula Szczyrkowska z bilecikiem	19 zł/ szt.
- „wyjątkowe kieliszki” grawerowane kieliszki do wina	20 zł/ szt.
- miódki/ dżemiki dekoracyjne	10 zł/ szt.
- PACZKI Z CIASTAMI dla gości na pożegnanie	35 zł/ paczka ok 0,5 kg

Napoje bezalkoholowe

- Pakiet Pepsi bez ograniczeń (szklane 0,2 L)	15 zł/ os. lub 7/ butelka
- Dodatkowe Soki na stoli – dowolne dostępne smaki	15 zł/ dzbanek 1.8 l

Dodatkowe informacje

1. Propozycje zamienne/ dodatkowe do menu ustalane są indywidualnie z managerem
- 2. Danie główne przeliczane jest w proporcjach - 2,5 porcji mięsa na osobę, nie dotyczy Propozycji I w której danie główne podawane jest porcjowo**
- 3. Wszystkie potrawy z zimnej płyty, ciasta, ciasteczka, owoce uzupełniane są bez ograniczeń do 4 godzin od jej wyłożenia na salę.**
- 4. Pakowanie oraz wnoszenie potraw, napojów, alkoholu, ciast, ciasteczek oraz owoców w trakcie trwania przyjęcia nie jest wliczone w cenę menu.**
- 5. Istnieje możliwość poszerzenia oferty o dodatkowe pakiety na napoje gazowane, wódka, piwo oraz wina, tym samym nie mogą być one dostarczone osobiście, poza ofertą.**
6. Podstawowa dekoracja Sali wliczona w cenę menu.
7. Sala, na której odbywa się przyjęcie, jest rezerwowana do godziny 19.00 tego samego dnia. Każda następną rozpoczęta godzina wynosi 550 zł
8. Jeżeli sala jest rezerwowana na wyłączność, jej wynajęcie do godziny 19.00, przy organizacji przyjęć powyżej 20 osób pełnopłatnych jest wliczone w cenę menu. Przy organizacji przyjęcia poniżej 20 osób pełnopłatnych koszt wynajęcia Sali na wyłączność wynosi dopłatę do pełnych 20 osób w kwocie 100 zł za każdą brakującą osobę.
9. Udzielamy rabatu 50 % na menu, dla dzieci w wieku 2 do 6 lat, oraz dzieci w wieku do 2 lat bezpłatnie.
10. Parking jest niestrzeżony, nieodpłatny, monitorowany oraz ogrodzony
11. Współpracujemy z wieloma podwykonawcami, dzięki czemu oferujemy atrakcyjne rabaty na ich usługi.
12. Ułożenie stołów oraz aranżacja całej Sali, do indywidualnego omówienia
13. Proponujemy pomoc w organizacji lub organizację wszystkich usług dodatkowych związanych z planowanym przyjęciem.

SZCZYRK
43-370, Skośna 9
NIP: 937-246-64-49
www.podskrzycznem.pl



REZERWACJE:
Danel Robert
tel. 530 770 844
info@podskrzycznem.pl