



Ośrodek Wypoczynkowy Beskidek Sp. z o.o.
34-322 Gilowice, ul. Siedlakówka 72 a
NIP: 553-253-40-35, REGON 366747043, KRS 0000667419
BS Gilowice: 16 8141 0008 0000 1023 2000 0010
e-mail.: salabankietowa.beskidek@gmail.com
www.beskidek.pl , Tel: +48 784-329-272

Dorośli:

Dzieci 50%:

Dzieci 0 %:

Razem:

Menu Okolicznościowe 2026 propozycja IMPREZA

Data:

Rozpoczęcie godz.

Obiad godz.

Zupa (jedna do wyboru):

- *Tradycyjny rosół z makaronem*
- *Krem pomidorowy z mozzarełą i bazylią*
 - *Krem z brokułów z grzankami*
- *Krem cebulowy z groszkiem ptysiowym*

Danie główne (do wyboru 4 rodzaje mies)

Mix mięs drobiowo-wieprzowych do wyboru w formie półmiskowej,

- *Kotlet schabowy panierowany*
- *Kotlet schabowy zawijany z pieczarkami*
- *Filet z kurczaka z brokułą i mozzarellą*
- *Filet z kurczaka ze szpinakiem i fetą*
- *Filet z kurczaka z serkiem topionym i żurawiną*
 - *Devolay z masłem i pietruszką*
 - *Pieczeń z karczku w sosie własnym*
 - *Roladka wieprzowa w sosie własnym*
 - *Podudzie z kurczaka faszerowane*
 - *Szaszłyki drobiowo - wieprzowe*

(2 szt na osobę)

Dodatki:

Ziemniaki gotowane,

Kluski śląskie,

Frytki

Sos pieczeniowy

Surówki do obiadu (3 do wyboru)

- *Salatka z kapusty czerwonej gotowanej,*
 - *Surówka z kapusty czerwonej*
- *Salatka wiosenna z kapusty pekińskiej,*
 - *Colesław*
- *Surówka z kapusty białej z koperkiem,*
- *Surówka z kapusty kiszzonej na dziko,*
 - *Kapusta kiszona zasmażana*
 - *Buraczki tradycyjne*
- *Surówka z selera z rodzynkami*
- *Surówka z marchewki i jabłka*

Deser: (dodatkowo płatny lub własny zakres)

Tort okolicznościowy

Zimna płyta:

- *Półmisek wędlin i ząbków*
 - *Tymbaliki drobiowe*
- *Śledź w cebuli lub śledź w śmietanie*
 - *Jajka w sosie tatarskim*
 - *caprese*
 - *Pieczyno mieszane,*

*ZAMIENNIE (do ustalenia): carpaccio z buraka na rukoli z dressingiem miodowo-musztardowym,
paszteciki z ciasta francuskiego, mix tortilli, deska serów,*

Salatki (dwie do wyboru)

- *Salatka z tortellini*
- *Salatka selerowa z ananasek*
 - *Salatka jarzynowa*
- *Salatka brokułowa z sosem czosnkowym*
 - *Salatka grecka*
 - *Salatka gyros*
- *Warstwowa z kurczakiem z sosem curry*
 - *Pieczarkowa*



Ośrodek Wypoczynkowy Beskidek Sp. z o.o.
34-322 Gilowice, ul. Siedlakówka 72 a
NIP: 553-253-40-35, REGON 366747043, KRS 0000667419
BS Gilowice: 16 8141 0008 0000 1023 2000 0010
e-mail: salabankietowa.beskidek@gmail.com
www.beskidek.pl, Tel: +48 784-329-272

cena: 200,00 zł / os.

(czas imprezy – 6 godz.)

I Gorąca Kolacja: (jedna do wyboru)

- Medalion drobiowy z brokułą zapieczony serem, talarki smażone, lekka surówka z sosem czosnkowym,
 - Sakiewka „Bacy” ze schabu, ćwiartki, surówka z białej kapusty z koperkiem,
- Filet owinięty szynką parmeńską z sosem miodowo-kurkowym, kopytka, mix sałat
- Roladka drobiowa faszerowana z sosem serowym, kopytka, surówka z kapusty białej z koperkiem

cena: 250,00 zł / os.

(czas imprezy - 8 godz.)

II Gorąca Kolacja: (jedna do wyboru):

- - Barszcz czerwony z krokietem / poleśnikiem
 - - Bogracz z kluseczkami
- - Żurek w chlebkach z kielbasą, ziemniakami i jajkiem
- Placki ziemniaczane z gulaszem po węgiersku

cena: 270,00 zł / os.

(czas imprezy - 10 godz.)

W cenie:

- napoje gorące - bez ograniczeń (coffe bar)
- napoje ziemne (soki i woda mineralna w dzbankach na stołach) – bez ograniczeń
- napoje gazowane i niegazowane typu Fantic – bez ograniczeń
- ciasto, ciasteczka na paterach
- dekoracja

Dzieci do lat 3-gratis

Dzieci w wieku 4 - 10 lat – 50 % ceny

Własny zakres:

- Alkohol

Dodatkowe usługi płatne:

- Tort okolicznościowy – 400 - 600 zł (w zależności od ilości osób)



Ośrodek Wypoczynkowy Beskidek Sp. z o.o.
34-322 Gilowice, ul. Siedlakówka 72 a
NIP: 553-253-40-35, REGON 366747043, KRS 0000667419
BS Gilowice: 16 8141 0008 0000 1023 2000 0010
e-mail.: salabankietowa.beskidek@gmail.com
www.beskidek.pl, Tel: +48 784-329-272

- Napoje gazowane Pepsi, Mirinda, 7up 0,2l bez ograniczeń – 25,00 zł / os.
- Owoce na paterach – 5,00 zł / os.
- DJ – usługa od 1500 zł
- Kapela góralska (1 godz.) – 1200,00 zł
- Przystawka – 25 zł / os.
- Dodatkowa gorąca kolacja –30 - 40 zł / os.
- Dodatkowy deser – 20 zł / os.
- Przedłużenie imprezy – 200 zł/godz.
- Stół wiejski – kielbasa, kabanos, szynka swojska, pasztet pieczony, necówka, schab, oscypki, nitki serowe, smalec z ogórkami kiszonymi, pieczywo metrowe – wg ilości gości - usługa od 900,00 zł

II OPCJA Z OBIADEM PORCJOWANYM

230,00 zł / os. (z 1 gorącą kolacją)

250,00 zł / os. (z 2 gorącymi kolacjami)

(pozostała część menu bez zmian)

Zupa (jedna do wyboru):

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Krem pomidorowy z mozzarellą i bazylią
- Krem z brokułów z grzankami

II danie (do wyboru 1 danie):

- - Medalion drobiowy z brokuł zapieczony serem mozzarella, talarki smażone, sałatka z sałaty lodowej z sosem czosnkowym
- - Roladka drobiowa z suszonymi pomidorami i mozzarellą, ćwiartki ziemniaczane i warzywa z patelni,
- - Filet z kurczaka owinięty szynką parmeńską z sosem miodowo – kurkowym, kopytka, mix salat
 - - Sakiewka „Bacy”, frytki, surówka z białej kapusty z koperkiem,
 - - Devolay z masłem i pietruszką, frytki, surówka jesienna
- - Karczek w sosie z marynowanego zielonego pieprzu na białym winie z ziemniaczkami maślanymi i sałatką cytrusową,

W razie dodatkowych pytań proszę o kontakt:

Katarzyna Ormaniec – Danek

Tel: +48 784-329-272