

* * * *

**HOTEL®
PIWNICZNA**

SPA & CONFERENCE

„Hostí vítame, odchádzame ako priatelia”





Hotel Piwniczna SPA & Conference, známy aj ako „Čierna Ovca“, je jedinečným spojením luxusu a lásky k folklóru. Exkluzívne interiéry, prestížne SPA, výnimočná kuchyňa a komorná atmosféra s dušou – to všetko pocítite už od prvého kroku.

Hotel sa nachádza v malebnom regióne Sąddeckých Beskýd a víta hostí od augusta 2013. Po celý tento čas nás sprevádza motto:

„HOSTÍ VÍTAME, ODCHÁDZAME AKO PRIATELIA.“

Týmito slovami sa riadi celý náš tím. Úsmev, srdečný prístup a ochota pomôcť v každom okamihu – to sú naše priority.

PONUKA SÁL

K dispozícii máte niekoľko sál, ktoré sa líšia atmosférou aj kapacitou:

1. Dve plne vybavené a klimatizované banketové sály



2. Presklená časť reštaurácie predstavuje ideálne miesto na atmosférické, komorné podujatia (do 30 osôb).

3. Nemožno prejsť bez povšimnutia okolo nášho jedinečného transparentného stanu s dychberúcim výhľadom na blízke horské pásmo a rieku Poprad.

GASTRONOMICKÁ PONUKA

Restauracja Czarna Owca čerpá inšpiráciu z bohatej beskydskej a lemkovskej tradície a servíruje autentické chute regiónu.

Ponúkame dve malebné terasy na brehu rieky Poprad, kde si môžete vychutnať vynikajúcu kuchyňu a zároveň obdivovať nádherné výhľady. Náš tím s radosťou pripraví individuálne objednávky a vytvorí špeciálne menu pre podujatia organizované v našej reštaurácii.

Pozývame vás zoznámiť sa s kompletným menu reštaurácie Czarna Owca dostupným na stránke www.hotelpiwniczna.pl.



SERVÍROVANÝ OBED

ku každej ponuke voda s citrónom, káva,
čaj, džúsy – 1 l/osobu

I. ponuka

- krémová polievka z bielej zeleniny s trufľovým olejom
- kurací filet v omáčke zo sušených paradajok na pyrė so šalátom z červenej kapusty
- krehký koláč s ovocím
-

II ponuka

- vývar s cestovinou
- kapustové závitky v hubovej omáčke
- domáci jablkový koláč posypaný škoricou so zmrzlinou

III ponuka

- cibuľový krém s cesnakovým krutónom
- bravčová panenka v omáčke z dubákov podávaná so zemiakovo-syrovými plackami a šalátom coleslaw
- domáci makovník s polevou



SERVÍROVANÝ OBED

ku každej ponuke voda s citrónom, káva,
čaj, džúsy – 1 l/osobu

IV ponuka

- zemiakový krém
- bravčové rezne v štave vlastnej prípravy podávané so zemiakmi s kôprom a šalátom zo zeleru
- tvarohový koláč s čokoládovou polevou

V ponuka

- aperitív: pohár prosecca s malinou
- dlho varený vývar
- kačacie prsia s malinovou omáčkou podávané na trufľovom pyrú, s brokolicou
- Pavlova torta
- digestív: pohár likéru „Czarna Owca“



SERVÍROVANÝ OBED PODÁVANÝ NA MIECHACH

ku každej ponuke voda s citrónom, káva,
čaj, džúsy – 1 l/osobu

I Ponuka

- Polievka: vývar s cestovinou
- Hlavné jedlo – podávané na misách
mäso: bravčový rezeň, pečené kuracie stehno, pečený
bravčový krk v omáčke z dubákov (prepočet 2
ks/osoba)

Prílohy: slezské knedle, mladé zemiaky, hranolky

Šaláty: coleslaw z mladej kapusty, cvikla s chrenom
uhorkový šalát

II Ponuka

- Polievka: vývar s cestovinou
- Hlavné jedlo – podávané na misách
mäso: bravčový rezeň, bravčové v omáčke, kuracia
roláda (prepočet 2 ks/osoba)

Prílohy: slezské knedle , mladé zemiaky, opekané
zemiaky

Šaláty: dusená kapusta, cvikla ,uhorkový šalát alebo
coleslaw



Predjedlá bufet (doplňovaný do 2 hodín)

- regionálna syrová doska
- regionálna mäsová doska
- rolovaná slanina
- doska pečených mias (bravčový krk a bravčové karé)
- plnené pečivá s mäsom a kapustou
- paštéta s brusnicami
- miešaný šalát so slnečnicovými semienkami a sušenými paradajkami v horčicovo-medovej omáčke
- šalát z bôbu
- vegánsky coleslaw s majonézou
- krehké košíčky plnené hummusom
- tortilla v troch variantoch
- pastierske placky

Predjedlá bufet (doplňovaný do 2 hodín)

- regionálna syrová doska
- regionálna mäsová doska
- domáca masť so škvarkami
- šalát s bryndzou
- zeleninová záhrada a domáce nakladané produkty
- pastierske placky

SLADKÝ KÚTIK

- monodeserty
- ovocná tarta
- domáce koláče
- ovocie
- ovocné špízy





BUFETOVÁ VEČERA

Dku každej ponuke voda s citrónom
doplňovaná počas 2 hodín. min. 20 osôb

I ponuka

Polievka

- staropoľský žurek s vajíčkom

Hlavné jedlá

- kurací filet v citrónovo-rozmarínovej omáčke
- „chlpaté“ knedle s kyslou kapustou
- bravčový krk v šťave vlastnej prípravy
- zemiakové pyré / mladé zemiaky s kôprom (na výber)
- varené zeleniny
- ravioli so špenátom

Šaláty

- miešaný šalát s vinaigrette
- šalát z póru a mrkvy z vlastnej záhrady

Dezert

- domáci jablkový koláč posypaný škoricou

BUFETOVÁ VEČERA

Dku každej ponuke voda s citrónom
doplňovaná počas 2 hodín. min. 20 osôb



II ponuka

Polievka

- minestrone

Hlavné jedlá

- obalovaný treska / pečený pstruh (na výber)
- morčací filet v smotanovej omáčke
- spaghetti bolognese
- regionálne „tomnicaňské“ pirohy s oškvarkami
- zemiakové gratinované
- zelenina pripravovaná na pare

Šaláty

- miešaný šalát s dresingmi (vinaigrette a cesnakový)
- niçoise šalát

Dezert

- monodeserty / ovocie

SLÁVNOSTNÁ SERVÍROVANÁ VEČERA

Dku každej ponuke voda s citrónom

I ponuka

Polievka

- paradajkovo-paprikový krém

Hlavné jedlo

- losos s rosti zemiakmi, podávaný s hráškom cukrovým a chrenovou omáčkou alebo dusený morčací filet vo víne podávaný na špenátovom „kaszotto“ s pečenou cviklovou salsou

Dezert

- Pavlova torta s ovocím a malinovým krémom

Predjedlá bufet (doplňovaný do 2 hodín)

- regionálna syrová doska
- regionálna mäsová doska
- domáca masť so škvarkami
- šalát s bryndzou
- zeleninová záhrada a domáce nakladané produkty
- pastierske placky





SLÁVNOSTNÁ SERVÍROVANÁ VEČERA

Dku každej ponuke voda s citrónom

II ponuka

APERITÍV

- pohár prosecca s malinou

PREDJEDLO

- cviklové carpaccio s rukolou, vlašskými orechmi a parmezánom

POLIEVKA

- hríbový krém s petržlenovým „senom“

HLAVNÉ JEDLO

- kačacie prsia podávané na regionálnych haluškách s pyrém z červenej kapusty

DEZERT

- čokoládová Lava Love

Predjedlá bufet (doplňovaný do 2 hodín)

- regionálna syrová doska
- regionálna mäsová doska
- domáca masť so škvarkami
- šalát s bryndzou
- zeleninová záhrada a domáce nakladané produkty
- pastierske placky

GRIOVANÁ VEČERA

Dku každej ponuke voda s citrónom doplňovaná počas 2 hodín. min. 20 osôb

POLIEVKA

- tradičný žurek s bielou klobásou
- kyslá kapusta (kwaśnica)

HLAVNÉ JEDLÁ

- staropoľský bigos
- marinovaný bravčový krk
- vegetariánske špízy
- kuracie špízy
- jaternica s cibuľou a jablkom
- oscypek
- kurací „drumstick“
- zemiaky pečené v pahrebe

DOPLNKY

- šalát s bryndzou
- pastierske placky
- cesnakové maslo



DOPLNKY

BALÍČEK NÁPOJOV

- káva, čaj, džúsy
- čapované pivo „Trzy Korony“
- víno „Čiernej Ovce“ Oveja – biele alebo červené
- Uvítací aperitív
- likér „Čiernej Ovce“ (vlastná výroba) – uvítací alkoholový shot

TEPLÉ JEDLO V BUFETE (na výber)

- gulášová polievka
- ľomnické pirohy
- „chlpaté“ knedle
- bigos
- guláš z vnútorností
- lemkovské kapsy (mäsová alebo vegetariánska verzia)



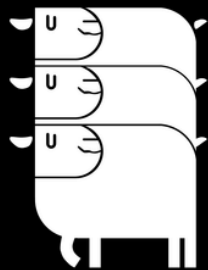
DOPLNKY

Drink bar – individuálna cenová ponuka



DODATOČNÉ INFORMÁCIE

- V cene balíka je zahrnutá obsluha čašníkov, základná dekorácia (biele/béžové obrusy, kvety, servítky, sviečky, servis a riad).
- Deti vo veku 0–3 rokov zdarma.
- Deti vo veku 4–12 rokov so zľavou 20 % z ceny.
- Možnosť individuálneho nacenenia detského menu.
- Možnosť priniesť si vlastnú tortu – poplatok za servírovanie
- Konečné potvrdenie počtu osôb a menu je potrebné najneskôr 7 dní pred plánovanou udalosťou.
- Potvrdením rezervácie je úhrada zálohy.
- K dispozícii je detská herňa a vonkajšie detské ihrisko.



* * * *

**HOTEL®
PIWNICZNA**

SPA & CONFERENCE

Tel: 531 338 837

sprzedaz@hotelpiwniczna.pl

