

* * * *

**HOTEL®
PIWNICZNA**

SPA & CONFERENCE

“Witamy gości, żegnamy przyjaciół”





Hotel Piwniczna Spa & Conference, znany również jako „Czarna Owca”, to unikalne połączenie luksusu i miłości do folkloru. Ekskluzywne wnętrza, prestiżowe SPA, wyśmienita kuchnia oraz kameralny klimat z duszą – poczujesz to już od progu. Położony w malowniczym Beskidzie Sądeckim, nasz hotel przyjmuje gości od sierpnia 2013 roku. Przez cały ten czas przyświeca nam motto:

“WITAMY GOŚCI, ŻEGNAMY PRZYJACIÓŁ”

Tymi słowami kieruje się w swojej pracy cała załoga. Uśmiech, ciepłe spojrzenie, chęć pomocy na każdym kroku - to nasze priorytety.

Oferta Sal

Do Państwa dyspozycji oddajemy kilka sal, które różnią się od siebie klimatem oraz ilością miejsc :

1. Dwie wyposażone i klimatyzowane sale bankietowe



2. Przeszklona część restauracji stanowi idealne miejsce do klimatycznych, kameralnych przyjęć (do 30 osób)

3. Nie sposób przejść obojętnie obok naszego niepowtarzalnego transparentnego namiotu z zapierającym dech w piersiach widokiem na pobliskie pasmo górskie i rzekę Poprad.

OFERTA GASTRONOMICZNA

Restauracja Czarna Owca czerpie inspiracje z bogatej tradycji beskidzkiej i łemkowskiej, serwując autentyczne smaki regionu. Oferujemy dwa malownicze tarasy nad brzegiem Popradu, gdzie można delektować się naszą wyśmienitą kuchnią, podziwiając jednocześnie zachwycające widoki. Nasz zespół z przyjemnością przygotuje indywidualne zamówienia oraz opracuje specjalne menu na organizowane w naszej restauracji imprezy. Zapraszamy do zapoznania się z pełnym menu restauracji Czarna Owca, dostępnym na stronie www.hotelpiwniczna.pl.



OBIAD SERWOWANY

propozycja

- Krem z białych warzyw z oliwą truflową
- Filet drobiowy w sosie z suszonych pomidorów na puree z surówką z czerwonej kapusty
- Kruche ciasto z owocami

II propozycja

- Rosół z makaronem
- Gołąbki w sosie grzybowym
- Szarlotka własnego wypieku oprószona cynamonem z lodami

III propozycja

- Krem cebulowy z grzanką czosnkową
- Polędwiczka wieprzowa w sosie z borowików podana w towarzystwie kotlecików ziemniaczano - serowych i surówką colesław
- Domowy makowiec z lukrem



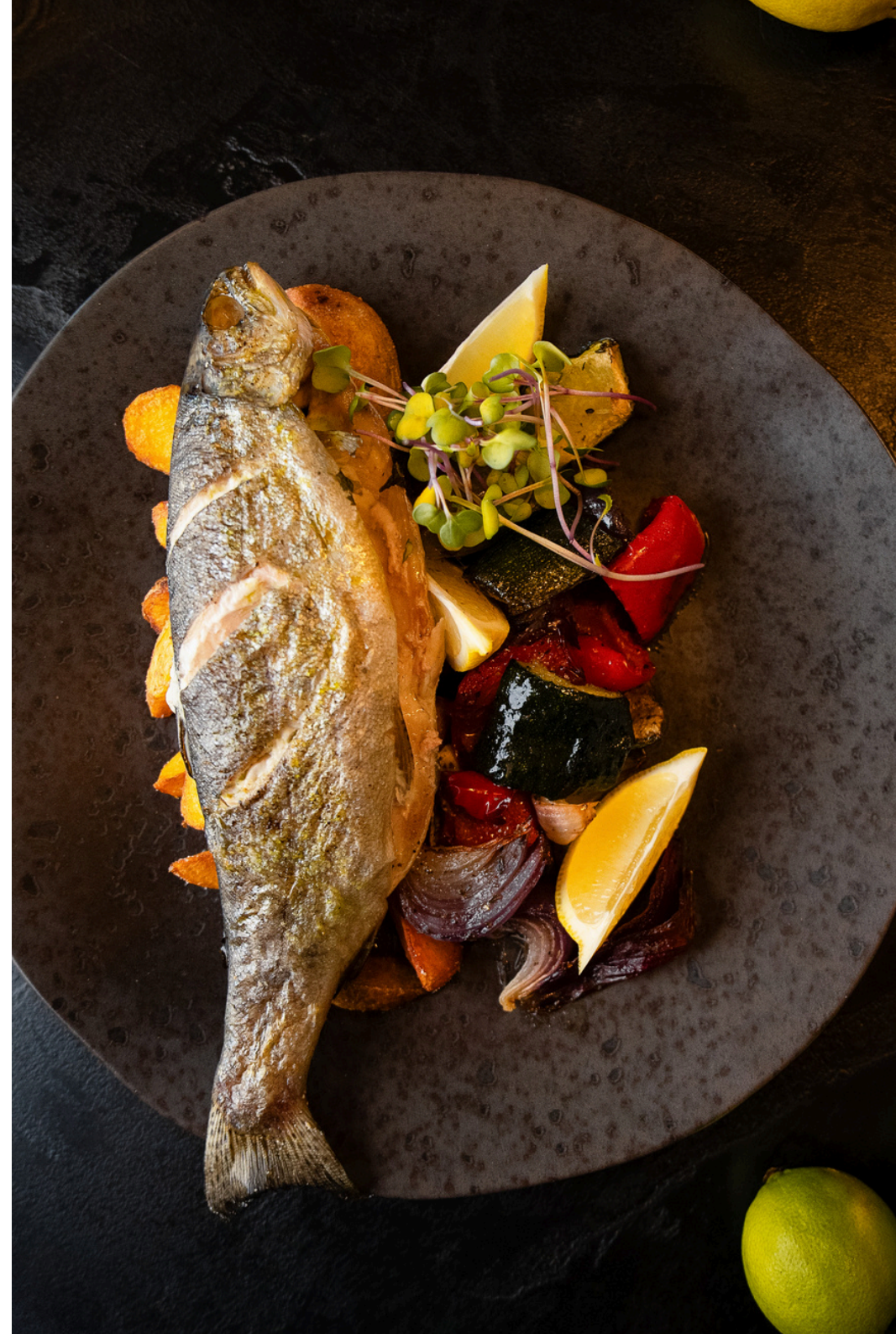
OBIAD SERWOWANY

IV propozycja

- Krem ziemniaczany
- Bitki ze schabu w sosie własnym podane z ziemniakami z koperkiem i surówką z selera
- Sernik z polewą czekoladową

V propozycja

- Aperitif Kieliszek prosecco z maliną
- Bulion długowarzony
- Pierś z kaczki z sosem malinowym podana na puree truflowym z sosem malinowym i brokułem
- Beza Pavlova
- Digestive Kieliszek nalewki "Czarna Owca"



OBIAD SERWOWANY PÓŁMISKOWY

I PROPOZYCJA

- Rosół z makaronem
- Danie główne półmiskowo

Mięsa: kotlet schabowy, schab w sosie, rolada drobiowa, (przeliczenie 2szt/osobę)

Dodatki: kluski śląskie, młode ziemniaki, opiekane ziemniaki

Surówki: kapusta zasmażana, buraki, mizeria lub colesław

II PROPOZYCJA

- Rosół z makaronem
- Danie główne półmiskowo

Mięsa: kotlet schabowy, udko pieczone, karczek pieczony w sosie z borowików (przeliczenie 2szt/osobę)

Dodatki: kluski śląskie, młode ziemniaki, frytki

Surówki: colesław z młodej kapusty, buraki z chrzanem, mizeria



Zimna płyta

uzupełniana do 2 godzin

- Deska serów regionalnych
- Deska wędlin regionalnych
- Boczek rolowany
- Deska pieczonych mięs (karczek i schab)
- Paszteciki z mięsem i kapustą
- Pasztet z żurawiną
- Mix sałat z ziarnami słonecznika, suszonymi pomidorami w sosie musztardowo – miodowym
- Sałatka z bobem
- Sałatka colesław z majonezem wege
- Kruche babeczki nadziewane humusem
- Tortilla na trzy sposoby
- Placki pasterskie

Zimna płyta

uzupełniana do 2 godzin

- Deska serów regionalnych
- Deska wędlin regionalnych
- Smalec ze skwarkami
- Sałatka z bryndzą
- Ogród warzyw i domowych pikli
- Placki pasterskie

Kącik słodkości

- monodesery
- tarta z owocami
- ciasta domowe
- owoce
- szaszłyki owocowe





KOLACJA BUFETOWA

Min. 20 osób.

I propozycja

Zupa

- Staropolski żurek z jajkiem

Dania Główne

- Filet drobiowy w sosie cytrynowym z rozmarynem
- Kluski kudłate z kapustą kiszoną
- Karczek w sosie własnym
- Puree ziemniaczane/ Młode ziemniaczki z koperkiem (do wyboru)
- Warzywa gotowane
- Ravioli ze szpinakiem

Salatki

- Mix sałat z sosem winegret
- Surówka z pora i marchewki z własnego ogródka

Deser

- Szarlotka własnego wypieku oprószona cynamonem

KOLACJA **BUFETOWA**

Min. 20 osób.



II propozycja

Zupa

- Minestrone

Dania Główne

- Dorsz panierowany / pstrąg pieczony (do wyboru)
- Filet z indyka w sosie śmietanowym
- Spaghetti bolognese
- Regionalne pierogi łomnickie z okrasą
- Gratin ziemniaczane
- Warzywa gotowane na parze

Sałatki

- Mix sałat z sosami (winegret i czosnkowy)
- Sałatka nicejska

Deser

- Monodesery/owoce

UROCZYSTA KOLACJA SERWOWANA

I propozycja

Zupa

- Krem pomidorowo-paprykowy

Danie Główne

- Łosoś z rosti podany z groszkiem cukrowym i sosem chrzanowy lub Indyk duszony w winie podany na kaszotto szpinakowym w towarzystwie salsy z pieczonego buraka

Deser

- Beza Pavlova z owocami i musem malinowym

Zimna płyta: uzupełniana do 2h

- Deska serów regionalnych
- Deska wędlin regionalnych
- Smalec ze skwarkami
- Sałatka z bryndzą
- Ogród warzyw i domowych pikli
- Placki pasterskie





UROCZYSTA KOLACJA SERWOWANA

II propozycja

Aperitif

Kieliszek prosecco z maliną

Przystawka

- Carpaccio z buraka z rukolą, orzechami włoskimi oraz parmezanem

Zupa

- Krem borowikowy z sianem z pietruszki

Dania Główne

- Pierś kaczki podane na kluskach regionalnych w towarzystwie puree z czerwonej kapusty

Deser

- Czekoladowa Lava love

Zimna płyta: uzupełniana do 2h

- Deska serów regionalnych
- Deska wędlin regionalnych
- Smalec ze skwarkami
- Sałatka z bryndzą
- Ogród warzyw i domowych pikli
- Placki pasterskie

KOLACJA GRILLOWA

Min. 20 osób.

Zupa

- Tradycyjny żurek z białą kiełbasą
- Kwaśnica

Dania Główne

- Bigos staropolski
- Karczek w marynacie
- Szaszłyki wege
- Szaszłyki z kurczaka
- Kaszanka z cebulą i jabłkiem
- Oscypki
- Drumstick
- Ziemniaki z ogniska

Dodatki

- Sałatka z bryndzą
- Placki pasterskie
- Masło czosnkowe
- Dipy



DODATKOWO

Pakiet napoi

- Kawa, herbata, soki
- Piwo lane Trzy Korony
- Wino „Czarnej Owcy” Oveja białe lub czerwone
- Powitalny Aperitif
- Nalewka „Czarnej Owcy” (własnej produkcji)
- Powitalny shot alkoholowy

Ciepłe danie w bufecie do wyboru

- Zupa gulaszowa
- Pierogi łomnickie
- Kluski kudłate
- Bigos
- Gulasz z podrobów
- Kieszeniaki łemkowskie wersja mięsna lub wege

Dodatki do bufetu

- Sok świeżo wyciskany
- Shoty warzywne
- Zdrowy deser chia
- szaszłyki owocowe
- Minitarta z owocami =
- Ciasto domowe (sernik/ szarlotka/ leśny mech/ ciasto czekoladowe/ królewiec/ malinowa chmurka - do wyboru)
- Kolorowe kanapeczki i tortille
- Sałatki w słoiczku (colesław/ kiszonki)
- Prosecco w formie toastu na uroczyste rozpoczęcie



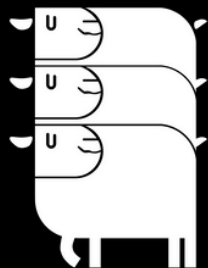
DODATKOWO

Drink bar do indywidualnej wyceny

DODATKOWE INFORMACJE

- W cenie pakietu: obsługa kelnerska, podstawowa dekoracja tj. białe/beżowe obrusy, kwiaty, serwetki, świeczki, zastawa
- Dzieci 0-3 bez opłat
- Dzieci 4-12 lat -20% ceny
- Możliwość wyceny menu dziecięcego
- Możliwość wniesienia własnego tortu
- Ostateczne potwierdzenie ilości osób i menu do 7 dni przed planowaną uroczystością
- Potwierdzeniem przyjęcia jest wpłata zadatku
- Posiadamy salę zabaw i plac zabaw dla dzieci





* * * *

**HOTEL®
PIWNICZNA**

SPA & CONFERENCE

“Witamy gości,
żegnamy przyjaciół”

Tel: 531 338 837

sprzedaz@hotelpiwniczna.pl

