



Karczma Warmińska s.c. W.A.T. Dowgiałło, ul. Kościelna 1. 11-036 Gietrzwałd, tel. restauracja 89 512 34 23, tel/fax biuro 89 512 34 57
NIP 739 28 43 569; mail: karczma@karczma.pl Konto bankowe: PKO BANK POLSKI OLSZTYN 84 1020 3541 0000 5602 0205 8170

Drodzy Państwo,

W połowie drogi między Olsztynem, a Ostródą znajduje się malownicza miejscowość Gietrzwałd, a w niej restauracja inna niż wszystkie – KARCZMA WARMIŃSKA słynąca ze swojego nieprzeciętnego klimatu. Do dyspozycji Gości zostają oddane dwie sale: kupiecka (70- 80 osób) lub włościańska (30 osób), a w okresie letnim dziedziniec Karczmy.

Dostosowując się do potrzeb naszych Gości organizujemy **niedzielne spotkania rodzinne, chrzciny, komunie.** Z myślą o wyjątkowych rodzinnych spotkaniach przygotowaliśmy dla Państwa ofertę obejmującą wyśmienite menu, profesjonalną obsługę i niezapomniany klimat w Karczmie. Goście mają do wyboru dania – specjalności regionalne, a także znakomite potrawy z ryb.

Przykładowe propozycje menu dla wyjątkowych Gości – koszt od osoby (oferta dla min.15 osób)

Propozycja I

przystawka

pasztet z gęsi z żurawiną

smalec, kwaszony ogórek i chleb wiejski

zupy podane w wazach

rosół z własnym makaronem i żur warmiński z białą kielbasą

dania gorące na półmiskach

sandacz w sosie kurkowym

warmiński filet na miodzie

zrazy wieprzowe w sosie ogórkowym

ziemniaki z koperkiem, golce warmińskie bukiety surówek

deser

gruszka w sosie waniliowym

napoje

woda mineralna, napoje owocowe

kawa rozpuszczalna, mix herbat

koszt 84 zł/od osoby

Propozycja II

przystawka

sałata z grillowanym kurczakiem

smalec, kwaszony ogórek i chleb wiejski

zupy podane w wazach

rosół z własnym makaronem i zupa z leśnych grzybów

dania gorące na półmiskach

kaczka po warmińsku z jabłkiem i żurawiną

okoń w sosie warzywnym

schab po wiejsku z cebulką

ziemniaki opiekane, golce warmińskie, bukiety surówek

deser

szarlotka z gałką lodu

napoje

woda mineralna, napoje owocowe

kawa rozpuszczalna, mix herbat

koszt 85 zł/od osoby

Propozycja III

przystawka

deska mięs pieczystych z sosami

smalec, kwaszony ogórek i chleb wiejski

zupy podane w wazach

rosół z własnym makaronem i żur warmiński z białą kielbasą

dania podane na stoły na drewnianych półmiskach

Michy Karczmarza – dania pierogowe i ziemniaczane

Michy Mnicha – dania z mięsa wieprzowego i drobiowego

Półmisek rybaka – ryby słodkowodne z warzywami

deser

sernik z musem truskawkowym

napoje :

woda mineralna, napoje owocowe

kawa rozpuszczalna, mix herbat

koszt 86 zł/od osoby

Dania dla dzieci (wiek 6 - 12 lat)

Zestaw I

Rosół z własnym makaronem

Fileciki babuni (drobiowe) z talarkami, marchewka z jabłkiem

lody z bitą śmietaną i czekoladą

koszt 35 zł

Zestaw II

Rosół z własnym makaronem

Polędwiczki w warzywach, kopytka, marchewka z jabłkiem

naleśnik z bitą śmietaną

koszt 35 zł

Dodatkowo polecamy przekąski zimne:

wędzonki z własnej wędzarni z sosami

mięsa pieczone z marynatami

sałata z grillowanym kurczakiem

sałata z białym serem

koszt 20 zł/ od osoby

Karczma poleca:

wino karczmiarne – 35 zł/ dzban 0,75 lit.

nalawka karczmiarna – 100 zł /0,5 lit.

alkohole czyste (Wyborowa) – 63 zł /0,5 lit

piwo regionalne - 10 zł/ 0,5lit., Żywiec 9 zł /0,5 lit; Warka 8 zł /0,5 lit

Serdecznie zapraszamy