



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. Pieczołowicie odtworzone wnętrza Karczmy sąsiaduje z rozległym dziedzińcem o charakterystycznej dla przełomu wieków regionalnej architekturze. Dodatkową atrakcją jest bogata kolekcja zabytkowych przedmiotów używanych w przeszłości na wsi.

Karczma jest organizatorem wielu imprez tematycznych m.in. Wieczoru Kozackiego (koszt 4500 zł netto), Wieczery Żydowskiej (koszt 3 800 zł netto), Biesiady z Kapelą Jakubową (3 300 zł netto), Biesiady Warmińskiej z zespołem „Warmia” Olsztyn (koszt 3 000 zł netto) lub Wieczory z Muzyką Biesiadną (koszt 2 500 zł netto), a na Państwa życzenie jesteśmy gotowi przygotować przyjęcie w wymarzonej scenerii. Do dyspozycji Gości są dwie sale: kupiecka (70 osób) lub włościańska (30 osób). W okresie letnim proponujemy również zabawę na dziedzińcu restauracji (ok. 300 miejsc). Nasza Karczma słynie z bardzo dobrej kuchni. Goście mają do wyboru specjalności regionalne: Michę Mnicha, Michę Karczmarza, a także znakomite potrawy z ryb.

Przykładowe propozycje menu (ceny brutto) – przystawka, dania gorące, deser, możliwość zamówienia przekąsek zimnych oraz dodatkowych dań gorących.

Propozycja I

powitanie nalewką

przystawka

smalec z ogórkiem i żytnim chlebem

pasztet z gęsi i żurawiną

dania gorące

rosół z własnym makaronem i żur warmiński

pstrąg w sosie śmietanowym, ziemniaki z koperkiem, biała kapusta

schab Jagny z farszem serowo-ogórkowym, ziemniaki opiekane, biała kapusta

deser i napoje

sernik z polewą czekoladową, kawa, herbata, woda min., napoje owocowe

koszt: 75 zł/os.

Propozycja II

powitanie nalewką

przystawka

smalec z ogórkiem i żytnim chlebem

ryba w zalewie z marchewką

dania gorące

rosół z własnym makaronem i zupa z leśnych grzybów

filety drobiowe z żurawiną, ziemniaki pieczone

karczek w sosie własnym, kopytka, bukiety surówek

deser

gruszka w sosie waniliowym, kawa, herbata, woda min, napoje owocowe

koszt: 74 zł/os.

Propozycja III

powitanie nalewką

przystawka

smalec z ogórkiem i żytnim chlebem

śledź w śmietanie z kminkiem

dania gorące

rosół z własnym makaronem i żur warmiński z białą kiełbasą

Michy Karczmarza

Michy Mnicha

Półmisek Rybaka

deser

jablecznik ,kawa, herbata, woda min, napoje owocowe

koszt: 77 zł/os.

Micha Karczmarza - dzyndzałki *pierogi z mięsem *pierogi z kapustą i grzybami *pierogi ruskie * kiszka ziemniaczana *babka ziemniaczana *pyzy *kapusta kiszona *surówka z selera

Micha Mnicha - *karkówka *golonka * udko i filet z kurczaka *żeberka *świeżyńka *ziemniaki pieczone *golce warmińskie*kapusta z grochem *kapusta kiszona

Półmisek rybaka – filety z sanadczą, okonka, pstrąga, duszone warzywa z ziołami

Dodatkowe dania gorące dla grup:

- szynka z nogą prosto z pieca 500 zł sztuka (max. do 40 osób)
- paluchy indyjskie w cieście czosnkowym - 10 zł/ osoby
- mix pierogowy z okrasą – 12 zł/ osoby
- ziemniaczane rarytasy (kiszka, babka) - 10 zł/osoby
- barszcz z pasztecikiem – 10 zł/osoby
- szyneczki drobiowe faszerowane grzybami – 14 zł/osoby

Przekąski zimne:

- mięsa pieczone z sami
- wędzonki z marynatami
- sałata z grillowanym kurczakiem i sosem vinegret
- sałata z białym serem i sosem jogurtowo-czosnkowym
- chrusty rybne

koszt 25 zł od osoby

Karczma poleca:

- wino karczmiane – 35 zł/ dzban 0,75 lit.
- nalewka karczmiana – 100 zł /0,5 lit.
- alkohole czyste (Wyborowa, Żubrówka Biała) – 63 zł /0,5 lit
- piwo regionalne Świeże -10 zł/ 0,5lit., Żywiec 9 zł /0,5 lit; Warka 8 zł /0,5 lit

Dostosowując się do potrzeb naszych Gości komponujemy menu z dań, które serwuje Karczma, jesteśmy także otwarci na specjalne zamówienia. Istnieje również możliwość zapewnienia zespołu biesiadnego oraz zorganizowania dodatkowych atrakcji takich jak ognisko z kiełbaskami, lepienie pierogów, pieczenie „ paluchów” , w okresie letnim zapraszamy do samodzielnego wypieku chleba, lepienia garnków, malowania witraży, a także wykonywania różnymi technikami świec z wosku pszczelego

Serdecznie zapraszamy