



**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,

Serdecznie zapraszamy do malowniczej miejscowości Gietrzwałd, a w niej do restauracji innej niż wszystkie – KARCZMY WARMIŃSKIEJ słynącej ze swojego nieprzeciętnego klimatu. Pieczolowicie odtworzone wewnątrz Karczmy dzięki bogatej kolekcji zabytkowych przedmiotów używanych w przeszłości na wsi, przy nucie warmińskiego folkloru i słynnej kuchni regionalnej sprawi, iż pobyt w Karczmie zostanie w pamięci Państwa jako wyjątkowe i długo wspomniane miejsce. Do dyspozycji Gości trzy sale: kupiecka (max 70 osób), włościańska (max. 30 osób), ziemiańska (max.10 osób), w okresie letnim zapraszamy na dziedziniec Karczmy (ok. 300 miejsc). Nasza kuchnia serwuje wyśmienite dania kuchni tradycyjnej, Goście mają do wyboru – specjalności regionalne tj; Michę Mnicha, Michę Karczmarza, a także znakomite potrawy z ryb i wiele innych .

Karczma Warmińska to miejsce na organizację uroczystości rodzinnych, między innymi uroczystości weselnych. Wesela organizujemy w klimatyzowanej sali kupieckiej (ilość osób 50-70) lub przyjęcia weselne na sali włościańskiej (ilość osób 20- 30).

Sale karczmy mają charakter wiejski, a ich wystrój dostosowany do pory roku, dekoracje na stoły przygotowujemy według Państwa życzenia. Z przyjemnością pomożemy w wyborze tortu weselnego, w wykonaniu prezentów dla Gości weselnych, oraz zachęcimy do skorzystania z występów zespołów folklorystycznych , którzy uatrakcyjnią Państwa uroczystość.

Naszym prezentem dla Pary Młodej jest chleb prosto z pieca i lampka szampana na powitanie dla zaproszonych Gości.

Główne dania i przekąski zimne podajemy w stoły, zupy w wazach, drugie dania na półmiskach, według życzenia podajemy deser lub tort, lub przekąski zimne. Kolejne dania gorące ustalamy wspólnie. Podczas uroczystości Goście korzystają z deserów i napoi gorących ze stołu słodkiego. Na Państwa życzenie przygotowujemy piec wiejski z własnymi wyrobami.

... jesteśmy otwarci na Państwa propozycje , dolożymy wszelkich starań, by wspólnie stworzyć ofertę dostosowaną do życzeń i potrzeb Pary Młodej.

Przedstawiamy trzy propozycje uroczystości weselnej.

Propozycja I

główne danie

rosół z własnym makaronem / żur warmiński z białą kielbasą
kaczka po warmińsku z jabłkiem, golce warmińskie
sandacz w sosie kurkowym , ziemniaki z koperkiem
połędwiczki wieprzowe z warzywami , ziemniaki pieczone z czosnkiem
bukiety surówek

I gorące danie

szynka pieczona z kapustą i grochem (Szef Kuchni serwuje dla Gości na dziedzińcu karczmy)

II gorące danie

pierogi karczmiarne z okrasą (ruskie, z kapustą i grzybami)

III gorące danie

barszczyk z pasztecikiem

przekąski zimne

smalec z cebulką, ogórki kiszane pieczywo
mięsa wędzone z własnej wędzarni
mięsa pieczone z marynatami
rolady z dodatkami paszтет z dzika i grzybami
paszтет z gęsi i śliwkami
pstrąg wędzony na sałatce ziemniaczanej
ryba w zalewie octowej
sałata z grillowanym kurczakiem
sałata z białym serem sałatka tradycyjna

słodki stół - desery

ciasta (jabłecznik, sernik, owocowe)
owoce sezonowe soki owocowe woda min. kawa/herbata

Koszt od osoby - 200 zł

Propozycja II

główne danie

rosół z własnym makaronem / zupa z leśnych grzybów
sakiewki drobiowe z porami i sosem serowym, kopytka z okrasą
pstrąg w sosie śmietanowym , ziemniaki z koperkiem
roladki wieprzowe w sosie ogórkowym, ziemniaki opiekane
bukiety surówek

I gorące danie

sznycelki z indyka w pomidorach, golce warmińskie z okrasą

II gorące danie

babka ziemniaczana ze skwarkami i kapustą kiszoną

III gorące danie

barszczyk z pasztecikiem

przekąski zimne

smalec z cebulką, ogórki kiszane pieczywo
mięsa wędzone z karczmiarnej wędzarni
rolady mięsne z dodatkami
śledzie na dwa sposoby
sałata z białym serem
sałatka tradycyjna

słodki stół - desery

ciasta (jabłecznik, sernik, owocowe)
owoce sezonowe soki owocowe, woda min. kawa/herbata

Koszt od osoby - 190 zł

Propozycja III

główne danie

rosół z własnym makaronem / zupa z leśnych grzybów
gęsina z sosem gruszkowym, kopytka z okrasą
okonki w warzywach, ziemniaki z koperkiem
roladki wieprzowe z grzybami, ziemniaki opiekane
bukiety surówek

I gorące danie

szynka pieczona z kapustą i grochem
(Szef Kuchni serwuje dla Gości na dziedzińcu karczmy)

II gorące danie

gulasz myśliwski, pieczywo

III gorące danie

żur warmiński z białą kielbasą i jajem

przekąski zimne

smalec z cebulką, ogórki kiszane, pieczywo
mięsa wędzone z własnej wędzarni
mięsa pieczone z marynatami
pasztet z dziką i grzybami
pasztet z gęsi i śliwkami
tatar wołowy z marynatami
rybki a'la frytki
pstrąg wędzony na sałatce ziemniaczanej
ryba w zalewie octowej
sałata z grillowanym kurczakiem
sałata z białym serem
deska serów wiejskich

słodki stół - desery

ciasta (jabłecznik, sernik, owocowe)
owoce sezonowe soki owocowe woda min. kawa/herbata

Koszt od osoby - 220 zł

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