



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

Drodzy Państwo,

Serdecznie zapraszamy do malowniczej miejscowości Gietrzwałd, a w niej do restauracji innej niż wszystkie – KARCZMY WARMIŃSKIEJ słynącej ze swojego nieprzeciętnego klimatu. Pieczołowicie odtworzone wnętrze 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 wspomинane 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 , dołożymy 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 mięsne z dodatkami

pasztet z dzika i grzybami

pasztet 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, ciasteczka (m.in. jablecznik, sernik, owocowe)

owoce sezonowe soki owocowe woda min. kawa/herbata bez limitu

Koszt od osoby - 230 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
schab po wiejsku z cebulką, ziemniaki opiekane, bukiety surówek

I gorące danie

żeberka karczmiarne w kapuście z kminkiem

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, ciasteczka (m.in. jablecznik, sernik, owocowe)

owoce sezonowe soki owocowe, woda min. kawa/herbata

Koszt od osoby - 220 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 kiszzone, 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, ciasteczka (m.in. jablecznik, sernik, owocowe)
owoce sezonowe soki owocowe woda min. kawa/herbata

Koszt od osoby - 250 zł

Piec wiejski – to miejsce na wyroby własne, koszt 20 zł od osoby

boczek wędzony
kaszanka, salceson, pasztetowa
kielbasa biała wędzona, kielbasa swojska
rybka wędzona
pieczywo wiejskie

Polecamy desery po głównym obiedzie, koszt 15 zł od osoby

szarlotka z galką lodu
lub
gruszka w sosie waniliowym
lub
jabłko z pieca z żurawiną

Dzieci od 6 lat, zespół, kamerzysta, fotograf 50% ceny uroczystości,
opłata serwisowa - 10 zł od osoby dorosłej lub alkohole z baru karczmy
zadatek w wysokości 1000 zł jest oficjalną formą zarezerwowania terminu uroczystości

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