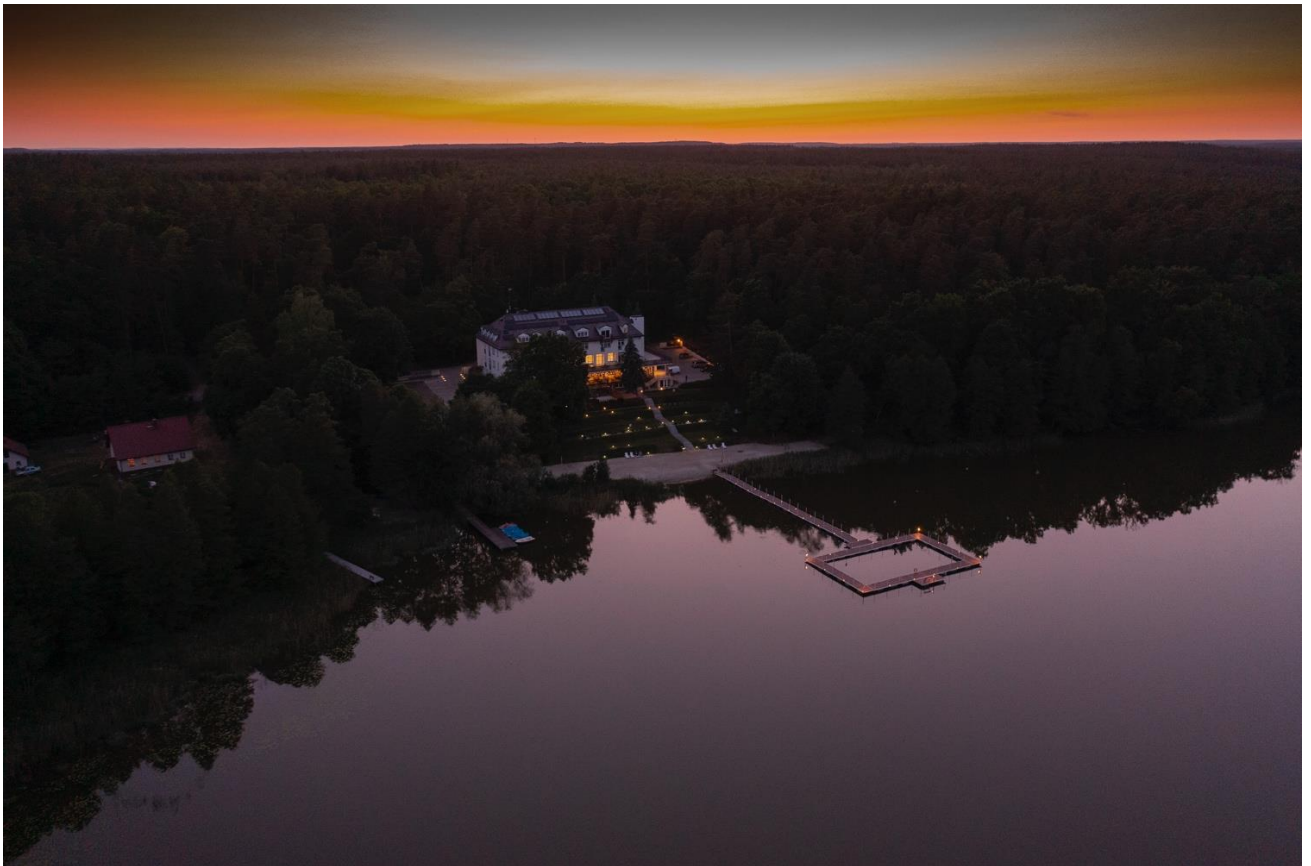




## Propozycja organizacji spotkań biznesowych

Koszt menu ustalany indywidualnie w zależności od wybranych potraw



Ośrodek GAWRA w Wiknie to wyjątkowe miejsce na organizację spotkań. Otoczenie mazurskiej przyrody oraz obowiązująca w okolicy strefa ciszy stwarzają niepowtarzalne warunki do połączenia pracy i wypoczynku. Ośrodek oferuje komfortowe pokoje, bogate i niebanalne menu, nowoczesne i w pełni wyposażone sale konferencyjne, a po spotkaniach biznesowych możliwość relaksu w SPA i nietuzinkową ofertę zajęć integracyjnych realizowaną przez Zespół Ośrodka lub zewnętrznych partnerów. Na terenie całego Ośrodka można korzystać z bezpłatnego dostępu do sieci wi-fi. Każda oferta przygotowywana jest w odpowiedzi na indywidualne potrzeby naszych Gości. Zależy nam, by każdy pobyt w Ośrodku był pozytywnym doświadczeniem, a GAWRA na stałe wpisała się w plan spotkań Państwa firmy.

## **KUCHNIA**

Restauracja Ośrodka GAWRA kusi bogactwem mazurskich produktów i tradycyjnych smaków, a jednocześnie różnorodnością z elementami kuchni całego świata. W naszej ofercie znajdują się tradycyjne lokalne dania, których podstawą są ryby, dziczyzna oraz grzyby i owoce leśne. Nie brakuje tu ulubionych dań kuchni polskiej oraz inspiracji kuchnią włoską, meksykańską czy wschodnią.

Ogromną popularnością podczas spotkań biznesowych cieszą się kolacje grillowe na tarasie restauracji, podczas których wszystkie dania przygotowywane są na bieżąco, na oczach Gości, w formule *live cooking*.

Podobnie jak pozostałe elementy oferty, propozycję kulinarnych atrakcji dostosowujemy do indywidualnych potrzeb naszych Gości, osobno dla każdej Grupy. W naszym menu znajdują się zarówno posiłki bufetowe, jak i uroczyste, serwowane kolacje. Dla najbardziej wymagających Gości przygotowaliśmy ofertę kolacji degustacyjnych, do których proponujemy specjalnie wyselekcjonowaną kartę win. Poniżej przedstawiamy przykładowe propozycje dań do wyboru tak, aby skomponowane menu odpowiadało w pełni Państwa oczekiwaniom.

### **Propozycje menu**

#### **1. Przystawki**

- Paszтет drobiowy z pieczywem i ogórkiem kiszonym
- Paluszki pszenne z klasycznym humusem i cytryną
- Carpaccio z gruszki z rukolą i orzechami
- Tatar wołowy
- Dekonstrukcja marchewki z groszkiem z chipsem serowym

#### **2. Zupy**

- Tradycyjny rosół z domowym makaronem
- Rosół królewski z kawałkami piersi kurczaka i lanymi kluskami
- Krem z białych warzyw
- Żurek domowy
- Barszcz ukraiński
- Zupa gulaszowa
- Zupa rybna

### **3. Dania główne**

- Dorsz pieczony z gotowanymi ziemniaczkami i surówką z kiszanej kapusty
- Sandacz na dzikim ryżu z warzywami na parze
- Roladka wieprzowa z kluskami śląskimi i buraczkami
- Kotlet schabowy z gotowanymi ziemniaczkami i coleslaw
- Filet z piersi kurczaka nadziewany szpinakiem i mozzarellą w sosie śmietanowym
- Penne w sosie śmietanowo szpinakowym
- Penne w sosie śmietanowo szpinakowym z kurczakiem
- Penne w sosie śmietanowo szpinakowym z łososiem

### **4. Słodkości**

- Mini bezy z kremem i owocami
- Sernik z czekoladową kruszonką
- Szarlotka
- Rogaliki drożdżowe
- Ciasto drożdżowe z owocami sezonowymi
- Muffiny w różnych smakach
- Patera świeżych owoców

### **5. Deska zimnych przekąsek ustawiona na stołach**

- Sałatka ryżowa z tuńczykiem
- Sałatka meksykańska
- Sałatka grecka
- Sałatka włoska z makaronem
- Sałatka owocowa
- Półmisek mięs pieczonych (szynka wędzona, karczek wieprzowy, schab ze śliwką, rolada drobiowa, pasztet z blachy, smalec domowy, pasztet drobiowy do smarowania - 3 pozycje do wyboru)
- Wytrawne ptysie
- Mix tortilli (z łososiem, z twarogiem, z kurczakiem)
- Śledź w śmietanie
- Śledź w oleju
- Śledź w pikantnym sosie

- Pickle i marynaty (grzyby, ogórki, papryka)
- Pieczywo/masto

**Dodatkowe danie ciepłe:**

- Beuf Strogonof (podany w bufecie) z bułeczkami
- Barszcz czerwony z krokietem

**Proponowane zestawy do własnej kompozycji:**

**1. Obiad/kolacja – menu serwowane trzydaniowe**

- Zupa + danie główne + deser
- Przystawka + danie główne + deser

**2. Obiad /kolacja – menu serwowane czterodaniowe**

- Przystawka + zupa + danie główne + deser

**3. Menu bufetowe (dla grup pow. 20 osób):**

**Bufet NIEDŹWIADEK**

- zupa + dwa dania główne + dwie propozycje dodatków ciepłych + dwie surówki + deser

**Bufet NIEDŹWIEDŹ**

- dwie zupy + dwa dania główne + dwie propozycje dodatków ciepłych + dwie surówki + dwie propozycje słodkości

**Bufet PEŁNA GAWRA**

- Dwie przystawki + dwie zupy + dwa dania główne + dwie propozycje dodatków ciepłych + dwie surówki + dwie propozycje słodkości

**4. Uroczysta kolacja:**

- Część serwowana: przystawka + zupa + danie główne
- Część bufetowa:
  - ✓ Deska zimnych przekąsek ustawiona w stole (5 propozycji do wyboru)
  - ✓ Słodkości (3 propozycje do wyboru)
  - ✓ Dodatkowe danie ciepłe (1 propozycja do wyboru)

## **Proponowane menu kolacji grillowej (maj – wrzesień, dla grup pow. 20 osób)**

### **1. Grill live cooking**

- Mięsa grillowane (do wyboru 2 rodzaje): karkówka, filet z piersi z kurczaka, szaszłyki drobiowe, kebapczety, burgery wołowe
- Wędliny grillowane: kiełbaska, kaszanka, kiszka ziemniaczana
- Warzywa grillowane: bakłażan, cukinia, papryka
- 3 rodzaje sałatek
- Dodatki: pieczywo, masło, musztarda, ketchup, 2 rodzaje sosów do mięsa
- Smalec domowy
- Ogórki kiszane lub małosolne

### **2. Ognisko nad brzegiem jeziora (przez cały rok, dla grup pow. 20 osób)**

- Kiełbaski do pieczenia na ognisku
- Pieczywo
- Dodatki: ketchup, musztarda, sosy (2 rodzaje)
- Kawa, herbata, woda
- Grzane wino 150 ml/osoba (październik – marzec) lub piwo 500 ml/osoba (kwiecień – wrzesień)

## **NAPOJE I ALKOHOLE**

W ramach oferty gastronomicznej proponujemy również naszym Gościom specjalnie wyselekcjonowany zestaw napojów i alkoholi w konkurencyjnych cenach.

**Pakiet napojów bezalkoholowych:** woda w karafkach, soki (dwa rodzaje), kawa, herbata – do posiłków zarówno serwowanych, jak i bufetowych

### **Wybrane alkohole (butelki):**

- Wino musujące Villa Bellucci Prosecco Extra Dry/Włochy
- Wino białe/czerwone
- Wódka Żubrówka biała 500 ml
- Wódka Biały Bocian 500 ml
- Wódka Absolut Blue 500 ml
- Whisky Ballantines 700 ml
- Jameson 700 ml

- Jack Daniels 700 ml
- Johny Walker 700 ml

### **Open Bar (dla grup pow. 20 osób):**

Zestaw wybranych drinków przygotowywany w barze przez doświadczonego barmana, przez ustalony czas trwania:

- Open Bar podstawowy (5 drinków do wyboru)
- Open Bar rozszerzony (10 drinków do wyboru)

### **ATRAKCJE DODATKOWE**

Ośrodek Gawra to również atrakcyjne miejsce do organizacji zajęć teambuildingowych i spotkań w plenerze. Do dyspozycji naszych Gości oddajemy malowniczo położony teren z dostępem do jeziora, otoczony lasami. To położenie pozwala na realizację różnego rodzaju zajęć outdoorowych realizowanych przez naszych partnerów.

W ramach oferty GAWRY dużym uznaniem cieszą się **warsztaty kulinarne** organizowane w formule wspólnego przygotowywania kolacji czy obiadu. Uczestnicy spotkania wspólnie z Szefem Kuchni przygotowują dania kuchni włoskiej lub meksykańskiej, a potem zasiadają do stołu.

Współpracujemy z doświadczonymi trenerami fitness, trenerami żeglarskimi, szkołą tańca, barristami, DJami i zespołami muzycznymi. Dzięki temu jesteśmy w stanie przygotować ofertę w pełni dostosowaną do Państwa potrzeb.

Z przyjemnością przygotujemy dla Państwa szczegółową ofertę.

Zapraszamy do kontaktu:

recepca@osrodekgawra.pl lub +48 695 661 179

kierownik ośrodka: +48 785 424 922