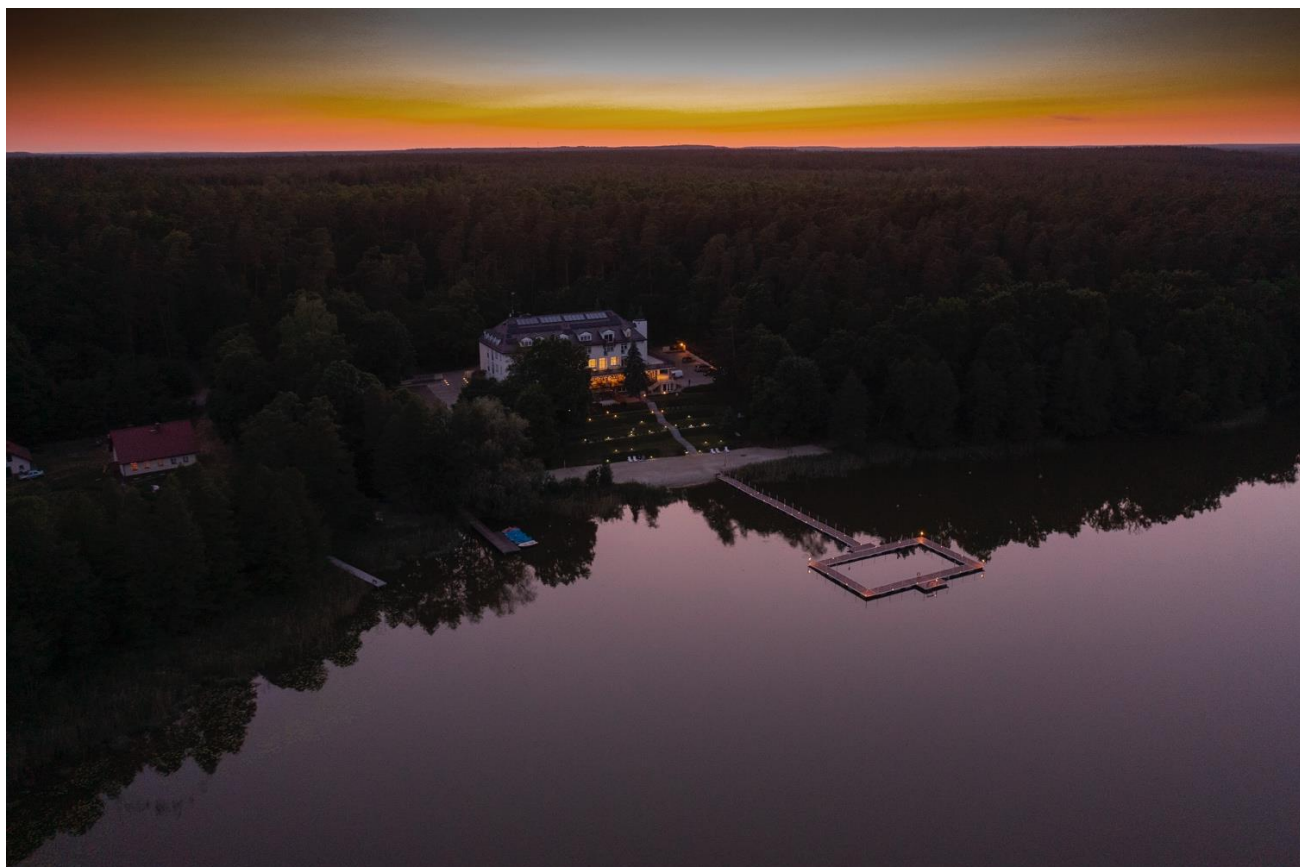




## Oferta organizacji spotkań rodzinnych

Koszt menu ustalany indywidualnie w zależności od wybranych potraw



GAWRA to miejsce wręcz stworzone do spotkań w gronie rodziny lub przyjaciół. Otaczająca Ośrodek przyroda i wyjątkowe położenie w strefie ciszy tworzą niepowtarzalne warunki do wypoczynku i wspólnego świętowania. Okoliczne lasy są pełne tras spacerowych i rowerowych, a łagodna toń jeziora zachęca do kąpieli, wędkowania i sportów wodnych. W Ośrodku GAWRA czas spędzony razem zawsze będzie płynąć w dobrym rytmie.

Ośrodek oferuje komfortowe pokoje, bogate i niebanalne menu, a po spotkaniach możliwość relaksu w SPA. Na terenie całego Ośrodka można korzystać z bezpłatnego dostępu do sieci wi-fi.

Każdą ofertę przygotowujemy indywidualnie w odpowiedzi na wyjątkowe potrzeby naszych Gości. Zależy nam, by każdy pobyt w Ośrodku był wspaniałym doświadczeniem, a GAWRA na stałe wpisała się w plan spotkań Państwa rodzin i przyjaciół.

## **KUCHNIA**

Kuchnia Ośrodka GAWRA łączy tradycyjne przepisy z Mazur z elementami współczesnej kuchni i nutą smaków z całego świata. W naszej ofercie znajdą Państwo dania regionalne, przyrządzane ze świeżych ryb, dziczyzny, aromatycznych grzybów czy owoców leśnych. Nie brakuje również tradycyjnych potraw kuchni polskiej oraz przepysznych posiłków inspirowanych kuchnią włoską, francuską, meksykańską i orientalną.

Ulubioną atrakcją wielu naszych Gości są 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 menu dostosowujemy do indywidualnych potrzeb naszych Gości. Znajdą się w nim zarówno obiady rodzinne, 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**

- Pasztet 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/masło

#### **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. 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)

Z przyjemnością przygotujemy dla Państwa szczegółową ofertę.

Zapraszamy do kontaktu:

repcja@osrodekawra.pl lub +48 695 661 179

kierownik ośrodka: +48 785 424 922