



GÓRNIKU

DZIŚ TWÓJ DZIEŃ!

ŚWIĘTUJEMY BARBÓRKĘ



Barbórka – szerzej znana jako Dzień Górnika, to piękna polska tradycja, obchodzona co roku 4 grudnia, w dniu św. Barbary, od której wzięta się jej nazwa. W tym wyjątkowym dniu zapraszamy górniczą brać do wspólnej zabawy w niezwykłych wnętrzach Dworu Korona Karkonoszy.

Naszym Gościom proponujemy domową atmosferę i zabawę do samego rana przy biesiadnych rytmach. O komfort Naszych Gości zadba zespół kucharzy i kelnerów, którzy z pewnością stworzą przyjazny nastrój. Dodatkowo proponujemy Państwu zespół muzyczny dobrany specjalnie na tę okoliczność. W programie przewidziane są również konkursy i tradycyjne przyspiewki górnicze.

Gwarantujemy udaną zabawę w śląskim stylu, w odrobinę unowocześnionej formie.

1. Kolacja barbórkowa

Potrawa gorąca

Pikantna zupa gulaszowa lub żeberka duszone w piwie z warzywami

Potrawy zimne w formie bufetu

- Patera własnych mięs pieczonych, pasztetu i wędlin
- Sałatka makaronowa z szynką i żółtym serem
- Pomidory w pesto bazyliowym
- Galaretka drobiowa z warzywami
- Jaja w sosie tatarskim
- Chleby wiejskie ze smalcem domowym
- Marynaty (ogórek, papryka, pieczarka)
- Pieczywo

Napoje

- Kawa, herbata bez ograniczeń
- Woda mineralna -0,5l/los.
- DJ - 900 zł
- Cena nie zawiera alkoholu
- Do ceny należy doliczyć podatek VAT





2. Uroczysta biesiada barbórkowa

Potrawa gorąca

- Makaron z gulaszem węgierskim lub/z grzybami w śmietanie
- Zupa włoska a'la Minestrone
- Filet z kurczaka panierowany w ziarnach różnych ze staropolskim sosem śliwkowym
- Ziemniaki purée
- Półksiężycy ziemniaczane
- Aromatyczne warzywa Juelien
- Sałatka z czerwonej kapusty

Potrawy zimne w formie bufetu

- Patera własnych 3 mięs pieczonych i 3 wędlin
- Pasztet domowy z mozzarellą
- Sałatka makaronowa z szynką i żółtym serem
- Pomidory w Pesto bazyliowym
- Sałatka brokułowa z kurczakiem i słonecznikiem
- Sałatka grecka
- Ryba w cieście piwnym curry
- Galaretka drobiowa z warzywami
- Jajka w sosie tatarskim
- Pieczywo
- Marynaty (ogórek, papryka, pieczarka)
- Potrawy gorące
- Biała kielbasa duszona w pomidorach
- Pelati i cebuli

Napoje

- Kawa, herbata bez ograniczeń
- Soki owocowe - 0,25l, woda mineralna - 0,5l, coca-cola, sprite - 0,25 l - łącznie 1
- DJ - 1200 zł
- Cena nie zawiera alkoholu
- Do ceny należy doliczyć podatek VAT

w cenie 116 zł
netto/los
Czas trwania:
8 godz.



3. Uroczysta biesiada barbórkowa

Kolacja

- Zurek staropolski z jajkiem i białą kiełbasą
- Filet z kurczaka panierowany w ziarnach różnych z kroplą staropolskiego sosu śliwkowego
- Karczek pieczony z sosem myśliwskim
- Ziemniaki a'la młode z koperkiem
- Kluski śląskie
- Buraczki zasmażane
- Sałatka z czerwonej kapusty

Nocne potrawy gorące

- Pateczki z kurczaka na ostro
- Zupa cebulowa z grzankami czosnkowymi

Potrawy zimne w formie bufetu

- Datera własnych 3 mięs pieczonych, pasztetu i 3 wędlin
- Datera serów żółtych i pleśniowych
- Fety i oliwki marynowane
- Sałatka brokułowa z kurczakiem i sonecznikiem
- Sałatka nicejska z tuńczykiem i oliwkami
- Cannelloni z łososia wędzonego
- Galaretka mięsna
- Jajka w sosie tatarskim
- Śledź w oleju z płatkami chili / śledź po kaszubsku
- Pieczywa różne
- Marynaty (ogórek, papryka, pieczarka)

w cenie 129 zł
netto/los
Czas trwania:
10 godz.

Napoje

- Kawa, herbata bez ograniczeń
- Soki owocowe - 0,25l, woda mineralna - 0,5l, coca-cola, sprite - 0,25 l - łącznie 1
- DJ - 1400 zł
- Cena nie zawiera alkoholu
- Do ceny należy doliczyć podatek VAT