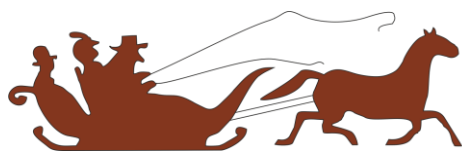


Zbójnickie menu na kuligach – do wyboru, do koloru!!!



Kuligi w Beskidach
www.janosik.info

ZBÓJNICKI  CATERING

Podczas zbójnickich kuligów proponujemy Państwu wiele zbójnickich i góralskich smakołyków. Dania te mogą być serwowane podczas kuligu pod góralskimi wiatami, w kolibach góralskich, w baczówkach, karczmach. Nasze zbójnickie menu to wiele oryginalnych góralskich potraw, pysznych i niecodziennych. Przygotowane według **tradycyjnych receptur z dziada pradziada**. Pytamy Was pięknie, abyście zapoznali się z wyborem potraw i dodatków sporządzanych według tradycyjnych góralskich receptur. Polecamy odwiedzenie naszej strony www.goralskicatering.pl **REZERWACJA: e-mail: biuro@janosik.info Tel/fax. 33 475 96 52, 609 789 879, 606 786 213**

Propozycje smakowitych i swojskich dań regionalnych, które serwujemy podczas kuligów:

Zupy, cena: od 10 zł / porcja	Treściwe dania, cena: od 5 zł / porcja	Napoje, ogniste trunki, cena: od 7 zł
Polewki / zupy regionalne: Żurek z kielbasą, boczkiem, jajkiem, ziemniakami Zupa grzybowa z ziemniakami; Kwaśnica a'la Golec uOrkiestra; Kociołek zbójnicki - zupa gulaszowa na ostro; Rosół z kury lub pomidorowa z makaronem; Barszcz z uszkami lub krokietem; Zupa rybna z pstrągą z grzankami; Zupa piwna na boczku z fasolą; Zupa czosnkowa z serem i grzankami; Zupa cebulowa na piwie porter z grzankami; Dla vegetarian zupa jarzynowa Harnasia;	Startery: Swojski chleb ze smalcem i ogórkiem kiszonym; Chleb z bryndzą / oscypek z żurawiną; Pieczok z bryndzą, koreczki MIX; Regionalna decha przysmaków (sery, wędliny); Kielbasa zbójnicka / kaszanka / krupniok+ dodatki Bigos zbójnicki / gulasz zbójnicki / duszonki; Bogracz zbójnicki / karczek z podpiekaną cebulką; Sałatki warzywne / warzywa w sosie ziołowym; Konkrety: Kita świńska z kaszą i kapustą zasmażaną; Stek z grilla / golonko w piwie z kapustą / szaszłyki Mix grillowy z kurczaka: noga, udko, skrzydełka w pikantnym sosie piwnym; Mix grillowy: kaszanka, kielbasa, boczek, Karczek, żeberko, oscypek z żurawiną; Sosy: Mix: musztarda, ketchup, chrzan, sos miodowo-piwny, sos czosnkowy i ziołowy, masło ziołowe; Rarytasy: Pieczenie całego dzika, barana, prosiaka; Wędzony / pstrąg z grilla, ziemniaki, surówka; Pasternski gulasz barani w piwie i czosnku; Grillowane szaszłyki baranie; Ser w cieście piwnym z grilla; Słodkości: Kołacz zbójnicki / pączek / sernik;	Napoje bezalkoholowe: Kawa / herbata / herbata z zieleń; Napoje gazowane i niegazowane: Coca Cola, Pepsi, Fanta, Sprite, Tonic, sok: pomarańcz, jabłkowy, inne; Napoje rozgrzewające, degustacje: Wino grzane z korzeniami (Zbójnickie Grzane); Piwo butelkowe z Grupy Żywiec; Piwo grzane z miodem i rumem; Herbata po góralsku z liśćmi maliny i prądem; Miodonka, Miodula (zbójnicki napój na bazie miodu, mocno rozgrzewający); Śliwówka zbójnicka /Wiśniówka / Cytrynówka; Drinki na bazie piwa i alkoholu; Wódki regionalne kieliszek 50 ml / degustacje (Kurwica, Stara Kurwica, Warzonka, Starka.

ZBÓJNICKI SZLAK LESZEK MŁODZIANOWSKI

Ul. Jana III Sobieskiego 7, 34-300 ŻYWIEC

NIP: 5532306340 REGON: 240745145

Tel/fax +48 33 4759652 | Mobile +48 609789879

e-mail: marketing@zbojnickie.pl www.zbojnickie.pl



NASZE MARKI

