



**Ośrodek Szkoleniowo – Wypoczynkowy  
"Moszczeniczanka"**

# **POSMAKUJ PRAWDZIWEJ GÓRALSKIEJ STRAWY !!**

**ZAKOPANE:** lubiana miejscowość wypoczynkowa, cel pielgrzymek

**MOSZCZENICZANKA:** położona w centrum Zakopanego na zabytkowej ul. Kościeliskiej ok. 10-15 min. krokiem spacerowym od Krupówek oraz 10 minut od Sanktuarium Fatimskiego na Krzeptówkach..

**DO DYSPOZYCJI:** stołówka dla 60 osób, regionalna sala bankietowa, kawiarnia z kominkiem, parking niestrzeżony-ogrodzony dla autokaru

**GOTUJEMY:** smaczne, zdrowe i świeże posiłki, serwowane w godzinach dostosowanych do planu pobytu grupy w Zakopanem

Przykładowa kalkulacja posiłku dla 1 osoby:

Śniadanie porcjowane: 10 zł

Śniadanie w formie bufetu szwedzkiego: 15 zł

Obiad: 25 zł

Ciepła kolacja z zimną płytą: 35 zł

Bankiet / biesiada: w zależności od menu od 45 zł

Ognisko z kielbaskami i piwem: od 15 zł

Przerwa kawowa: od 7 zł

## **POLECAMY ZESTAW GÓRALSKA STRAWA:**

**zurek + placek po zbójnicku + szarlotka**

**kwaśnica + pstrąg z frytkami + szarlotka**



**OSW "Moszczeniczanka" 34-500 Zakopane ul. Kościeliska 79d**

**telefon: (18) 201-27-72 fax: (18) 206-69-83 Kierownik: 691-941-643**

**e-mail: [biuro@moszczeniczanka.com.pl](mailto:biuro@moszczeniczanka.com.pl) Skype: Moszczeniczanka recepcja**

**[www.moszczeniczanka.com.pl](http://www.moszczeniczanka.com.pl)**



## Ośrodek Szkoleniowo – Wypoczynkowy "Moszczeniczanka"

### I. W ramach bankietu proponujemy:

#### 1. Posiłek na gorąco, do wyboru:

- Pstrąg z frytkami i surówką,
- Kotlet schabowy z pieczarkami,
- Kotlet devola'y z ziemniakami,
- Udko kurczaka pieczone

#### 2. Barszcz z krokietem ( lub z pasztecikami )

#### 3. Zimna płyta:

sałatka jarzynowa; galaretką z drobiu; półmisek wędlin; sery regionalne; śledź w oleju; pieczarki marynowane; ogórki konserwowe; papryka konserwowa

#### 4. Napoje:

kawa, herbata; woda mineralna; soki owocowe; napoje gazowane

### II. W ramach biesiady proponujemy: „ Chłopskie Jadło”

pierogi z kapustą i grzybami; kaszanka; biała kiełbasa; boczek pieczony; ziemniaki opiekane; karczek pieczony; smalec swojski; ogórek kiszony; pieczywo. Napoje jak w przypadku bankietu.

### III. menu ogniskowe proponujemy:

kiełbaska; pieczywo; ketchup, musztarda; herbata; smalec ; ogórek kiszony



***JEDŹCIE I PIJCIE NA ZDROWIE !***

OSW "Moszczeniczanka" 34-500 Zakopane ul. Kościeliska 79d  
telefon: (18) 201-27-72 fax: (18) 206-69-83 Kierownik: 691-941-643  
e-mail: [biuro@moszczeniczanka.com.pl](mailto:biuro@moszczeniczanka.com.pl) Skype: Moszczeniczanka recepcja  
[www.moszczeniczanka.com.pl](http://www.moszczeniczanka.com.pl)