

GOŚCINIEC DWORSKI w Ropie

PRZYJĘCIA Z OKAZJI CHRZTU ŚWIĘTEGO

Pierwsze rodzinne święto *Waszego maleństwa*

Wy tulicie dziecko i witacie gości, a my zajmiemy się stołem, obsługą i dekoracją. Kuchnia polska, menu dla dzieci i kameralna sala w zabytkowym dworze w Ropie koło Gorlic. Na życzenie przygotujemy dania z kuchni włoskiej, francuskiej lub innej ulubionej.

WARIANT I	WARIANT II	WARIANT III
120 zł	155 zł	215 zł
ZA OSOBĘ	ZA OSOBĘ	ZA OSOBĘ

Gościniec Dworski w Ropie · Ropa 578A, 38-312 Ropa

Rezerwacje: 798 383 853 · Restauracja: 607 680 254 · gosciniec.dworski@wp.pl · dworwropie.pl

Menu na Chrzest Święty

Ceny za osobę

W każdym wariancie: zupa, danie główne, menu dla dzieci, słodka patera oraz napoje – kawa, herbata, woda, soki owocowe i kompot. Na życzenie dania wegetariańskie i bezglutenowe. Możecie przywieźć własny tort.



KAMERALNIE

Wariant I

120 zł / os.

Obiad podany na talerzach.

ZUPA – 1 DO WYBORU

- Rosół z makaronem
- Włoskie minestrone z makaronem orzo i warzywami
- Lekko pikantny krem z dyni z prażonymi pestkami dyni

DANIE GŁÓWNE – 1 DO WYBORU

- Kaczka pieczona z jabłkami w majeranku, kluski śląskie, sos żurawinowy, surówka z czerwonej kapusty
- Polędwiczka wieprzowa w sosie z grzybów leśnych, placuszki ziemniaczane, surówka z białej kapusty
- Dworski devolay – roladka z piersi kurczaka z szynką i serem, ziemniaki puree, fasolka szparagowa
- Kotlet schabowy (280 g), ziemniaki puree, kapusta zasmażana z boczkiem
- Karkówka wieprzowa w sosie pieczeniowym, kluski śląskie, buraczki z chrzanem
- Stek z kalafiora, puree ziemniaczane, szpinak duszony ze śmietaną

DLA DZIECI

- Kotleciki drobiowe, frytki, surówka z marchewki

SŁODKA PATERA

- Sernik dworski
- Brownie mocno czekoladowe z orzechami
- Monoporcje (2 do wyboru): panna cotta z musem malinowym / tiramisu / mus truskawkowy z bezą / Oreo

NAPOJE

- Kawa, herbata
- Woda, soki owocowe, kompot
- Napoje gazowane (Pepsi, Mirinda, 7Up) – 5 zł/szt.

DANIE GORĄCE – DODATKOWO 25 ZŁ/OS.

- Lasagne wieprzowo-wołowa z sosem pomidorowym i beszamelowym
- Filet z kurczaka w sosie z zielonego pieprzu, kluski śląskie, buraczki
- Bogracz wołowy z kluseczkami
- Barszcz czerwony z nutą jabłka podany z krokietem
- Vege gołąbki z soczewicą i sosem grzybowym



NAJCZĘŚCIEJ WYBIERANY

Wariant II

155 zł / os.

Dania serwowane na półmiskach i zimna płyta – suto i po polsku.

ZUPA – 1 DO WYBORU

- Rosół z makaronem
- Włoskie minestrone z makaronem orzo i warzywami
- Lekko pikantny krem z dyni z prażonymi pestkami dyni

MIĘSO NA PÓŁMISKACH – 4 DO WYBORU

- Wołowina po karpacku na czerwonym winie
- Kotlet schabowy
- Drobiowy kotlet devolay z masłem i ziołami
- Kaczka pieczona z jabłkami w majeranku z sosem żurawinowym
- Polędwiczki wieprzowe w sosie z grzybów leśnych
- Roladki z piersi kurczaka nadziewane serem i szynką
- Stek z kalafiora

DODATKI – 3 DO WYBORU

- Puree ziemniaczane
- Kluski śląskie
- Kasza z grzybami
- Frytki

SURÓWKI – 3 DO WYBORU

- Mizeria ze śmietaną i koperkiem
- Surówka z czerwonej kapusty
- Surówka z kiszonej kapusty
- Kapusta zasmażana z boczkiem
- Fasolka szparagowa

ZIMNA PŁYTA

- Półmisek dworskich wędlin
- Sałatka Cezar z kurczakiem, bekonem, parmezanem i grzankami
- Sałatka grecka z oliwkami i serem feta
- Mini croissanty z nadzieniem (z szynką parmeńską / z serem pleśniowym / z salami)
- Roladki z tortilli (z wędzonym łososiem, z kurczakiem)
- Mini burgery
- Tarta z kozim serem, figami i orzechami włoskimi
- Hummus ze słupkami warzyw
- Paluchy grissini z pesto z czosnku niedźwiedziego
- Pieczywo
- Smalec dworski i ogórki kiszone

DLA DZIECI

- Kotleciki drobiowe, frytki, surówka z marchewki

SŁODKA PATERA

- Sernik dworski
- Brownie mocno czekoladowe z orzechami
- Tarta z owocami
- Monoporcje (2 do wyboru): panna cotta z musem malinowym / tiramisu / mus truskawkowy z bezą / Oreo

NAPOJE

- Kawa, herbata
- Woda, soki owocowe, kompot
- Napoje gazowane (Pepsi, Mirinda, 7Up) – 5 zł/szt.

DANIE GORĄCE – DODATKOWO 25 ZŁ/OS.

- Lasagne wieprzowo-wołowa z sosem pomidorowym i beszamelowym
- Filet z kurczaka w sosie z zielonego pieprzu, kluski śląskie, buraczki
- Bogracz wołowy z kluseczkami
- Barszcz czerwony z nutą jabłka podany z krokietem
- Vege gołąbki z soczewicą i sosem grzybowym



UROCZYŚCIE

Wariant III

215 zł / os.

Pełne menu dworskie dla tych, którzy chcą ugościć wyjątkowo.

ZUPA – 1 DO WYBORU

- Rosół z makaronem
- Włoskie minestrone z makaronem orzo i warzywami
- Aksamitny krem z zielonych szparagów z płatkami parmezanu

MIĘSO NA PÓŁMISKACH – 3 DO WYBORU

- Filet z łososia z sosem koperkowym z nutą cytryny
- Podhalańska jagnięcina duszona z cebulką
- Kotlet schabowy
- Drobiowy kotlet devolay z masłem i ziołami
- Wołowina po karpacku z czerwonym winem
- Kaczka pieczona z jabłkami w majeranku z sosem żurawinowym
- Polędwiczki wieprzowe w sosie z grzybów leśnych
- Stek z kalafiora

DODATKI – 3 DO WYBORU

- Puree ziemniaczane
- Kluski śląskie
- Kasza z grzybami
- Frytki

SURÓWKI – 3 DO WYBORU

- Mizeria ze śmietaną i koperkiem
- Surówka z czerwonej kapusty
- Surówka z kiszonej kapusty
- Kapusta zasmażana z boczkiem
- Fasolka szparagowa

ZIMNA PŁYTA

- Półmisek dworskich wędlin
- Deska serów z owocami i orzechami
- Sałatka Cezar z kurczakiem, bekonem, parmezanem i grzankami
- Sałatka grecka z oliwkami i serem feta
- Mini croissanty z nadzieniem (z szynką parmeńską / z serem pleśniowym / z salami)
- Roladki z tortilli (z wędzonym łososiem, z kurczakiem)
- Mini burgery
- Tarta z kozim serem, figami i orzechami włoskimi
- Hummus ze słupkami warzyw
- Paluchy grissini z pesto z czosnku niedźwiedziego
- Pieczywo
- Smalec dworski i ogórki kiszone

DLA DZIECI

- Kotleciki drobiowe, frytki, surówka z marchewki

SŁODKA PATERA

- Sernik dworski
- Brownie mocno czekoladowe z orzechami
- Sycylijskie cannoli z kremem mascarpone i kruszonymi pistacjami
- Tartaletki serniczkowe z owocami
- Monoporcje (3 do wyboru): panna cotta z musem malinowym / tiramisu / mus truskawkowy z bezą / owoce sezonowe

NAPOJE

- Kawa, herbata
- Woda, soki owocowe, kompot
- Napoje gazowane (Pepsi, Mirinda, 7Up) – 5 zł/szt.

DANIE GORĄCE – DODATKOWO 25 ZŁ/OS.

- Lasagne wieprzowo-wołowa z sosem pomidorowym i beszamelowym
- Filet z kurczaka w sosie z zielonego pieprzu, kluski śląskie, buraczki
- Bogracz wołowy z kluseczkami
- Barszcz czerwony z nutą jabłka podany z krokietem
- Vege gołąbki z soczewicą i sosem grzybowym

Dodatki do przyjęcia

Ustalane indywidualnie

Słodki stół

Monoporcje, ciasta i tort – ustalane indywidualnie. Możecie też przywieźć własny tort.

Noclegi

Pokoje w dworze dla dziadków i chrzestnych z daleka.

Catering do domu

Wolicie u siebie? Przywieziemy menu pod wskazany adres.

Dobrze wiedzieć

Jak wcześnie zarezerwować termin?
Najlepiej 2–3 miesiące wcześniej, ale przyjmujemy też rezerwacje last minute.

Czy wymagana jest zaliczka?
Tak. Podpisujemy umowę i wpłacacie zaliczkę – dzięki temu macie 100% pewności, że termin jest Wasz.

Czy przygotujecie dania wegetariańskie lub bezglutenowe?
Tak, na życzenie przygotujemy dania dopasowane do preferencji żywieniowych gości.

Czy możemy przywieźć własny tort?
Tak, możecie przywieźć własny tort.



Co mówią rodziny

4,6/5 · ponad 1200 opinii w Google

★★★★★

„Mieliśmy przyjemność mieć tam przyjęcie z okazji Pierwszej Komunii Świętej Córki i wszystko było tak, jak sobie wymarzyliśmy."

Joanna T. · Google

★★★★★

„Jedzenie pyszne, bardzo miła obsługa no i wnętrze, takie klimatyczne. Zorganizowane przyjęcie perfekcyjnie. Gościniec ma też pokoje, co jest dodatkowym atutem."

Elżbieta L. · Google

★★★★★

„Zarówno menu jak i obsługa były naprawdę doskonałe; personel miły, uśmiechnięty i pomocny. Dzięki Wam mamy dużo cudownych wspomnień z uroczystości."

Marta S. · Google

Zarezerwujcie datę przyjęcia

Zadzwońcie lub napiszcie – sprawdzimy termin i dopasujemy menu do Waszych potrzeb.

Tobiasz Pokrzyk · 798 383 853 · Restauracja: 607 680 254 · gosciniec.dworski@wp.pl
Gościniec Dworski, Ropa 578A, 38-312 Ropa · **dworwropie.pl/chrzciny-dwor-w-ropie**