



RESTAURACJA GOŚCINIEC POD JESIONEM

Danuta Szatkowska

Z przyjemnością przedstawiamy Państwu miejsce i ludzi którzy od lat dokładają wszelkich starań, aby Wasze uroczystości rodzinne były wyjątkowe i na długo zapadły w pamięci.

Restauracja znajduje się w Wyszkowie (40km od Warszawy), w bezpośrednim sąsiedztwie kościoła pod wezwaniem Świętego Idziego, który jest usytuowany na pięknej skarpie nad przepływającą przez Wyszków rzeką Bug.

Świetna lokalizacja, kameralne wnętrza sal oraz klasyczna elegancja wystroju, są gwarancją niepowtarzalnego charakteru tego miejsca. W restauracji do Państw dyspozycji są sale, które przyjmą odpowiednio:

1. Sala weselna- 150 osób
2. Sale kameralne na I piętrze- 35, 26 osób.

Wszystkie sale wyposażone są w klimatyzację, a dolna kondygnacja dostosowana do potrzeb i wymagań osób niepełnosprawnych.

Jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie, wymagania i pytania gości, a naszą dewizą jest zadowolenie klientów, co odzwierciedla się w ich zaufaniu i uznaniu dla świadczonych przez nas usług.

NASZE PROPOZYCJE ZAWIERAJĄ BOGATY WYBÓR MENU W RÓŻNYCH WARIANTACH CENOWYCH

WYBIERZ JEDEN Z NASZYCH PAKIETÓW

Z poważaniem
Zespół Gościńca Pod Jesionem

Tomasz Sobotka, Dariusz Szałkowski, Danuta Szatkowska

WESELE

Ślub i przyjęcie weselne to szczególne wydarzenie, które na długo pozostają w pamięci Młodej Pary oraz wszystkich Gości. Z myślą o tej ważnej chwili, specjalnie dla Państwa przygotowaliśmy bogatą ofertę weselną.

Z wielką przyjemnością zorganizujemy przyjęcie o jakim Państwo marzycie, według scenariusza opartego na tradycji, bądź według Państwa pomysłu. Oferujemy również pomoc przy wyborze transportu, dekoracji kwiatowej, pierwszego tańca. Nasze propozycje zawierają bogaty wybór menu w różnych wariantach cenowych.

Już teraz zarezerwuj termin, a my sprawimy, że te najważniejsze chwile w życiu pozostaną niezapomniane nie tylko przez Was, ale i Waszych Gości.

Oferta podstawowa obejmuje:

- Pięć dań gorących
- Przekąski (około 15 rodzajów)
- Owoce, cukierki, ciasto, deser
- Tort weselny
- Kawa, herbata
- Nielimitowana konsumpcja napojów gazowanych, soków
- Ozdobny chleb weselny na powitanie Pary Młodej
- Dekoracje (kwiaty, świece, serwetki tradycyjne i okolicznościowe)
- Wynajem sal (klimatyzacja i wentylacja mechaniczna)
- Serwis techniczny (sprzątanie, ochrona, szatnia z obsługą, art. chemiczne)
- Miejsca parkingowe
- Dzieci do dziesięciu lat płatne 50%
- Pokój dla Pary Młodej
- Szampan na powitanie Pary Młodej i Gości
- Przyjęcia w piątek lub niedzielę organizujemy z 10% rabatem

Drogi Gościu przedstawiamy przykładowe menu. To jest tylko nasza propozycja.

Dania główne:

1. Zupa borowikowa z łazankami / Rosół złocisty z makaronem i chrupkim warzywnym
2. Zawijak chłopski / Pierś z kurczaka z nadzieniem pieczarkowo-serowym z pietruszką
Chrupiące ziemniaczki opiekane
Bukiet świeżych warzyw
3. Pieczony schab staropolski w sosie kurkowym / Indyk pieczony w sosie z białych warzyw
Kluseczki śląskie
Warzywa z wody okraszone zasmażką
4. Kotlet norweski / Kieszeń z kurczaka wypchana szpinakiem i serem
Frytki
Świeże wiosenne warzywa z ogrodowym sosem vinaigrette
5. Barszczyk czerwony z pasztecikami / Żurek z wiejską białą kiełbasą i jajkiem

Przekąski:

1. Staropolskie wędliny wędzone *
2. Domowe mięsa pieczone *
3. Śledzie w oleju / po wileńsku *
4. Ryba otulona warzywami
5. Rolada z łososia wędzonego *
6. Tatar wołowy (przygotowany i podawany w trakcie przyjęcia)
7. Aromatyczny schab pieczony z musem chrzanowo-orzechowym w galarecie
/ aromatyczny schab pieczony nadziewany śliwkami
8. Rulony z indyka nadziewane farszem serowo-brzoskwiniowym w galarecie
9. Ryba faszerowana w galarecie
10. Pieczarki faszerowane *
11. Kęski z kurczaka marynowane w miodzie z dipem *
12. Jajeczka faszerowane pastą z łososia, pieczarek, tuńczyka / jajeczka w majonezie *
13. Sałatki: grecka, hawajska, pieczarkowa, meksykańska
14. Zestawy- ogórek, pomidor / pikle- papryka marynowana, dynia marynowana, pieczarka marynowana*
15. Sery pleśniowe w zalewie ryżowej i paprykowej *
16. Caprese *
 - Nielimitowana konsumpcja napojów gazowanych, soków
 - Ciasto, owoce *
 - Kawa, herbata na życzenie lub w formie bufetu
 - Tort weselny
 - Deser lodowy
 - Ozdobny chleb weselny na powitanie Pary Młodej
 - Szampan na przywitanie Pary Młodej i Gości Weselnych

* Jeżeli zajdzie taka potrzeba przekąski są dokładane w trakcie przyjęcia

Za dopłatą:

1. Stół staropolski
 2. Poprawiny
 3. Fontanny czekoladowe lub alkoholowe
 4. Obsługa drink baru
 5. Balony na pierwszy taniec lub pneumatyczne konfetti
 6. Wizytówki na stół
 7. Czekoladki ze zdjęciem Młodej Pary, prezenciki na szczęście, prezenty dla Gości
 8. Dodatkowe dekoracje kwiatowe
 9. Stół serowo-winny
- I wiele innych...

CHRZCINY

Chrzest to najważniejsze wydarzenie w życiu chrześcijanina. Uroczystość z nim związana jest okazją do rodzinnego spotkania i "przedstawienia" nowego członka rodziny bliskim i krewnym. Dziecko zyskuje rodziców chrzestnych ważnych w jego życiu ludzi. Ale warto na tą uroczystość spojrzeć także z punktu widzenia jej głównego bohatera. Uwaga wszystkich gości skupiona jest na Nim - najpierw w czasie ceremonii kościelnej, a potem w miłej i rodzinnej atmosferze, gdzie Wasza Rodzina, zaproszeni Goście będą miło mogli spędzić czas. Nasza wiedza i doświadczenie, gwarantują zorganizowanie każdego przyjęcia na najwyższym poziomie, pozwolą rodzicom na poświęcenie całego czasu dziecku i zaproszonym Gościom.

Oferta podstawowa obejmuje:

- Dwa lub trzy dania gorące
- Przekąski
- Owoce, cukierki, ciasto, deser
- Tort (okolicznościowa dekoracja na tort)
- Kawa, herbata
- Nielimitowana konsumpcja napojów gazowanych, soków
- Dekoracje (kwiaty, świece, serwetki tradycyjne i okolicznościowe)
- Wynajem sal (klimatyzacja, wentylacja mechaniczna)
- Serwis techniczny (sprzątanie, ochrona, szatnia z obsługą, art. chemiczne)
- Miejsca parkingowe
- Dzieci do dziesięciu lat płatne 50%

Drogi Gościu przedstawiamy przykładowe menu. To jest tylko nasza propozycja.

Dania główne:

1. Zupa po węgiersku / Rosół złocisty z makaronem i chrupkim warzywnym
2. Pierś z kurczaka z nadzieniem pieczarkowo-serowym z pietruszką / Kotlecik mazowiecki
Chrupiące ziemniaczki opiekane
Bukiet świeżych warzyw
3. Rolada wieprzowa w sosie myśliwskim / Indyk pieczony w sosie z białych warzyw
Kluseczki śląskie
Warzywa z wody okraszone zasmażką

Przekąski:

1. Staropolskie wędliny wędzone / domowe mięsa pieczone
2. Ryba otulona warzywami
3. Rolada z łososia wędzonego
4. Tatar wołowy
5. Aromatyczny schab pieczony z musem chrzanowo-orzechowym w galarecie
/ aromatyczny schab pieczony nadziewany morelami
6. Rulony z indyka nadziewane farszem serowo-brzoskwiniowym w galarecie

7. Kęski z kurczaka marynowane miodem z dipem
8. Jajeczka faszerowane pastą z łososia, pieczarek, tuńczyka / jajeczka w majonezie
9. Sałatki: grecka, hawajska, pieczarkowa, meksykańska
10. Zestawy- ogórek, pomidor / pikle- papryka, dynia, pieczarka
 - Ciasto, owoce
 - Nielimitowana konsumpcja napojów gazowanych, soków
 - Kawa, herbata
 - Tort okolicznościowy
 - Deser

PRZYJĘCIA KOMUNIJNE

Maj, piękny maj... Tak to najpiękniejszy miesiąc w roku. Nie tylko dlatego, że kwitną bzy, ale również dlatego, że w maju dzieci przeżywają swoje pierwsze wydarzenie duchowe- Pierwszą Komunię Świętą.

Doskonale wiemy jak sprawić, aby ten wyjątkowy dzień Państwa rodzina zapamiętała na zawsze. Z myślą o tym, by mogli Państwo przeżywać i dzielić te chwile razem z Dzieckiem, oferujemy naszą pomoc w zakresie organizacji przyjęcia komunijnego, wyręczając Państwa we wszystkich związanych z tym dniem obowiązkach. *Restauracja Gościniec „Pod Jesionem”* to szczególne miejsce, gdzie dzieci i ich mali goście będą mogli miło spędzić czas.

Oferta podstawowa obejmuje:

- Dwa lub trzy dania gorące
- Przekąski
- Owoce, cukierki, ciasto, deser
- Tort (okolicznościowa dekoracja na tort)
- Kawa, herbata
- Nielimitowana konsumpcja napojów gazowanych, soków
- Dekoracje (kwiaty, świece, serwetki tradycyjne i okolicznościowe)
- Wynajem sal (klimatyzacja, wentylacja mechaniczna)
- Serwis techniczny (sprzątanie, ochrona, szatnia z obsługą, art. chemiczne)
- Miejsca parkingowe
- Dzieci do dziesięciu lat płatne 50%

Drogi Gościu przedstawiamy przykładowe menu. To jest tylko nasza propozycja.

Dania gorące:

1. Zupa krem szparagowa z groszkiem ptysiovym / Rosół złocisty z makaronem i chruscikiem warzywnym
2. Pierś z kurczaka z nadzieniem pieczarkowo-serowym z pietruszką / Kotlecik norweski
Chrupiące ziemniaczki opiekane
Bukiet świeżych warzyw
3. Pieczona rolada wieprzowa w sosie kurkowym / Pieczony udziec z indyk w sosie żurawinowym
Zapiekane rozetki ziemniaczane
Warzywa wiosenne z ogrodowym sosem vinaigrette

Przekąski:

1. Staropolskie wędliny wędzone / domowe mięsa pieczone
2. Ryba otulona warzywami
3. Łosoś po marynarsku
4. Tatar wołowy
5. Aromatyczny schab pieczony z musem chrzanowo-orzechowym w galarecie
/ aromatyczny schab pieczony nadziewany morelami
6. Indyk z brokułami w galarecie
7. Rulony z szynki faszerowane szparagami

8. Jajeczka faszerowane pastą z łososia, pieczarek, tuńczyka / jajeczka w majonezie
9. Sałatki: grecka, hawajska, pieczarkowa, meksykańska
10. Zestawy- ogórek, pomidor / pikle- papryka, dynia, pieczarka
 - Ciasto, owoce
 - Nielimitowana konsumpcja napojów gazowanych, soków
 - Kawa, herbata
 - Tort „Księga” z opłatkiem komunijnym
 - Deser
 - Dodatkowe kompozycje białych kwiatów, świece komunijne, serwetki komunijne

INNE

Imieniny, urodziny, spotkania biznesowe... Bardzo proszę!
Zorganizujemy każdą uroczystość, a korzystając z naszych usług będziecie Państwo mogli świętować bez konieczności martwienia się przygotowaniem dań, aranżacją wnętrza, sprzątaniami po uroczystości.

Oferta podstawowa obejmuje:

- Dwa lub trzy dania gorące
- Przekąski
- Owoce, cukierki, ciasto, deser
- Tort (okolicznościowa dekoracja na tort)
- Kawa, herbata
- Nielimitowana konsumpcja napojów gazowanych, soków
- Dekoracje (kwiaty, świece, serwetki tradycyjne i okolicznościowe)
- Wynajem sal (klimatyzacja, wentylacja mechaniczna)
- Serwis techniczny (sprzątanie, ochrona, szatnia z obsługą, art. chemiczne)
- Miejsca parkingowe

Drogi Gościu przedstawiamy przykładowe menu. To jest tylko nasza propozycja.

Dania gorące:

1. Potrawka wieprzowa z białymi warzywami / Rosół złocisty z makaronem i chruscikiem warzywnym
2. Pierś z kurczaka nadziewana papryką i serem / Kotlet schabowy panierowany
Chrupiące ziemniaczki opiekane
Bukiet świeżych warzyw
3. Pieczona karkówka w sosie własnym
Kluseczki śląskie
Surówka z tartego buraka z orzechami

Przekąski:

1. Staropolskie wędliny wędzone / domowe mięsa pieczone
2. Ryba otulona warzywami
3. Łosoś wędzony
4. Tatar wołowy
5. Aromatyczny schab pieczony z musem chrzanowo-orzechowym w galarecie
/ aromatyczny schab pieczony nadziewany śliwkami
6. Rulony z indyka z musem brokułowym w galarecie
7. Śledzik w oleju / po kaszubsku
8. Jajeczka faszerowane pastą z łososia, pieczarek, tuńczyka / jajeczka w majonezie
9. Sałatki: grecka, hawajska, pieczarkowa, meksykańska
10. Zestawy- ogórek, pomidor / pikle- papryka, dynia, pieczarka
– Ciasto, owoce

- Nielimitowana konsumpcja napojów gazowanych, soków
- Kawa, herbata
- Tort okolicznościowy
- Deser

18 - s t k a

Są w życiu takie dni, które zapamiętujemy na całe życie. To jest właśnie ten dzień w życiu nastolatka. W końcu osiemnastkę ma się tylko raz w życiu. Nasze doświadczenie gwarantuje organizację imprezy 18-stkowej na najwyższym poziomie.

Oferta podstawowa obejmuje:

- Jedno danie główne
- Kanapki lub wędlina
- Sałatki
- Słodycze
- Kęski z kurczaka marynowane w miodzie z dipem
- Owoce, ciasto
- Tort (okolicznościowa dekoracja na tort)
- Kawa, herbata
- Nielimitowana konsumpcja napojów gazowanych, soków
- Dekoracje (kwiaty, świece, serwetki tradycyjne i okolicznościowe)
- Wynajem sal (klimatyzacja, wentylacja mechaniczna)
- Serwis techniczny (sprzątanie, ochrona, szatnia z obsługą, art. chemiczne)
- Miejsca parkingowe

Drogi Gościu przedstawiamy przykładowe menu. To jest tylko nasza propozycja.

Danie główne:

1. Chrust z kurczaka
Frytki
Bukiet świeżych warzyw

Przekąski:

1. Kanapki koktajlowe
2. Kęski z kurczaka z dipem
3. Tortilla ze świeżymi warzywami i kurczakiem
4. Sałatki: hawajska, pieczarkowa, grecka, cezara
5. Słodycze- delicje, wafle czekoladowe, ciastka kruche, wafle w czekoladzie, paluszki, orzeszki, chipsy
 - Ciasto, owoce
 - Nielimitowana konsumpcja napojów gazowanych, soków
 - Kawa, herbata
 - Tort okolicznościowy

- Deser

KONSALACJA

Życie to nie tylko radość, życie to też chwile doświadczeń.

Po przykrościach i smutku związanym z pogrzebem bliskiej osoby możecie Państwo spotkać się w gronie rodziny i znajomych w *Restauracji „Gościniec Pod Jesionem”*

Oferta podstawowa obejmuje:

- Dwa dania gorące
- Ciasto
- Kawa, herbata
- Nielimitowana konsumpcja napojów gazowanych, soków
- Dekoracje (kwiaty, serwetki tradycyjne i okolicznościowe)
- Wynajem sal (klimatyzacja, wentylacja mechaniczna)
- Serwis techniczny (sprzątanie, szatnia z obsługą, art. chemiczne)
- Miejsca parkingowe

Drogi Gościu przedstawiamy przykładowe menu. To jest tylko nasza propozycja.

Danie główne:

1. Flaczki wołowe z warzywami / Rosół złocisty z makaronem
 2. Pierś kurczaka z nadzieniem pieczarkowo-serowym z pietruszką / Stek z cebulką
Chrupiące ziemniaczki opiekane
Bukiet świeżych warzyw
- Deser
 - Nielimitowana konsumpcja napojów gazowanych, soków
 - Kawa, herbata

RESTAURACJA

Na specjalny naszej kuchni zapraszamy od rana do wieczora.
W milej atmosferze możecie Państwo rozpocząć dzień lub odpocząć po pracy.

Przedstawiamy niektóre dania z naszego menu

Śniadanie

300g	Śniadanie szefa kuchni	12,00zł
------	------------------------	---------

Zupy

300g	Zupa dnia	4,00zł
------	-----------	--------

300g	Rosół z makaronem i pulpecikami	5,00zł
------	---------------------------------	--------

300g	Chłodnik z jajkiem	5,00zł
------	--------------------	--------

Przekąski zimne

100/100g	Befsztyk tatarski	10,00zł
----------	-------------------	---------

70g	Carpaccio z łososia	10,00zł
-----	---------------------	---------

Przekąski gorące

300g	Flaki wołowe	7,00zł
------	--------------	--------

200g	Pieczarki z patelni	4,00zł
------	---------------------	--------

Dania główne

Wieprzowina

150g	Kotlet schabowy soute z pieczarkami	8,50zł
------	-------------------------------------	--------

100/50g	Karkówka pieczona w sosie	9,50zł
---------	---------------------------	--------

120/50g	Stek z polędwiczki z pieczarkami	12,00zł
---------	----------------------------------	---------

120/50g	Gyros z polędwiczki z sosem	12,00zł
---------	-----------------------------	---------

150g	Polędwiczka ala Jesion z grzybami leśnymi	13,50zł
------	--	---------

Wołowina

100/50g	Befsztyk z polędwicy z pieczarkami	18,00zł
---------	------------------------------------	---------

100/50g	Ozorek w sosie chrzanowym	7,50zł
---------	---------------------------	--------

Cielęcina

150g	Sznycel cielęcy z jajkiem	12,00zł
------	---------------------------	---------

Drób

120g	Antrykot z piersi kurczaka	7,50zł
------	----------------------------	--------

150g	Pierś kurczaka faszerowana piecz. i serem	8,50zł
------	---	--------

150g	Kotlet De Volaille (z samym masłem)	8,50zł
------	-------------------------------------	--------

Ryby

150g	Mintaj filet	6,00zł
100g	Pstrąg gotowany z warzywami w/g wagi	6,00zł
100g	Łosoś filet soute w/g wagi	12,00zł
100g	Sola z patelni na szpinaku	10,00zł
100g	Halibut soute w/g wagi	10,00zł

Dania półmięsne

300g	Pierogi z mięsem	7,00zł
------	------------------	--------

Dania bezmięsne

2szt.	Krokiety z kapusta i grzybami	4,50zł
300g	Naleśniki ze szpinakiem	7,00zł
300g	Pierogi z kapustą i grzybami	6,00zł
300g	Pierogi ze szpinakiem	7,00zł

Desery

Szarlotka na ciepło z bitą śmietaną lodami owocami i sosem czekoladowym	10,00zł
Sernik na ciepło z lodami, fruzeliną, bitą śmietaną i sosem malinowym	10,00zł
Puchar lodowy	9,00zł
Puchar lodowy dla youniora	8,00zł

CATERING

Ponieważ nie wszystkie uroczystości można zorganizować w restauracji, od lat świadczymy usługi cateringowe dla klientów indywidualnych i masowych.

Posiadamy doświadczenie w obsłudze gastronomicznej targów, pikników, imprez sportowych, spotkań biznesowych, studniówek i innych przyjęć okolicznościowych.

Staramy się, aby usługi przez nas świadczone były na najwyższym poziomie, a zadowolenie klientów jest dla nas najważniejsze.

1. Rulony z szynki wędzonej w galarecie nadziewane chrzanem lub szparagami	4,50zł
2. Schab w galarecie:	
- po warszawsku	7,00zł
- faszerowany śliwką lub morelą	6,50zł
- czysty plasterek schabu	5,50zł

- | | |
|---|---------|
| 3. Indyk z farszem serowo- brzoskwiowym z brokułami | 8,00zł |
| 4. Rolada z łososia wędzonego z serem śmietanowym | 7,00zł |
| 5. Ryba faszerowany w galarecie | 60,00zł |

I wiele, wiele innych. Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą.

Szanowny Kliencie, jeżeli masz jakiegokolwiek wątpliwości zadzwoń, a odpowiemy na Twoje wszystkie pytania.

Osoby udzielające wszelkich informacji:

Dariusz Szymański

0-509-087-414

email: d.szymanski@podjesionem.eu

Tomasz Sobotka:

0-500-240-465

email: t.sobotka@podjesionem.eu

