

MENU IMPREZOWE SALA BANKIETOWA 2026

Imprezowe Kreacje – Menu Indywidualne

Tu według wskazówek można stworzyć własne Menu, które my wycenimy :)



ZUPA

1 do wyboru; miseczka 300ml/os.

Rosół z makaronem i kluseczkami drobiowymi ze świeżą pietruszką i marchewką

Wykwintna zupa pomidorowa z lanymi kluseczkami i świeżą pietruszką

Delikatny krem z warzyw (np. dynia, cebula, brokuł) z naszymi grzaneczkami, dodatkami i zieleniną

DANIE GŁÓWNE

3 mięsa 220g/os. lub 3 mięsa i ryba 180g/40g/os.

MIĘSA

Tradycyjny zawijaniec z dwoma serami, maselkiem i pietruszką

Gościńcowy zawijaniec drobiowy z oscypkiem, pieczarkami i pietruszką

Delikatnie panierowany zawijaniec drobiowy z mozzarellą, bazylią i suszonym pomidorem

Pieczona roladka drobiowa z suszonym pomidorem, delikatnym serkiem i cukinią
otulona plastrami boczku podana na sosie pomidorowym

Filet z indyka w chrupiących migdałach

Tradycyjny kotlet schabowy w złocistej panierce

Czosnkowo-musztardowy kotlet schabowy

Eskalopki z polędwiczki wieprzowej z sosem śmietanowo-musztardowym

Pieczona polędwiczka wieprzowa w grzybach w śmietanie

Marynowana karkówka pieczona podana z sosem pieczarkowym

Roladki z szynki wieprzowej w ciemnym sosie

Roladki wołowe z ogórkiem, boczkiem i cebulką w ciemnym sosie

Faszerowane nóżki kaczki lub kury podane w sosie własnym



RYBY

Dorsz w jajach i mące kukurydzianej pod pieczarkami

Łosoś z pieca z sosem chrzanowo-koperkowym lub śmietanowo-bazyliowym

Łosoś ze słodkim chilli (papryką czerwoną duszoną z miodem)

Sandacz po polsku (z siekanym jajem)

DANIA WEGETARIAŃSKIE

Aromatyczne kotlety mielone z buraka

Selerowe kotlety panierce orzechowej z sosem pomidorowym

Stek z pieczonego kalafiora

Placuszki ziemniaczane ze szpinakiem w śmietanie





DODATKI

3 do wyboru

Ziemniaczki gotowane z koperkiem (100g/os.)
Puree ziemniaczane z zieloną pietruszką (100g/os.)
Ziemniaczane księżyce pieczone z rozmarynem (120g/os.)
Klusieczki śląskie (4 szt./os.)
Ryż kolorowy z warzywami (50g/os.); Kasza na chrupko (50g/os.)

SURÓWKI

3 do wyboru; miseczki 350g/3os

Buraczki z cebulką; Biała kapusta z koperkiem; Marchewka na słodko
Kapusta pekińska z marchewką; Inne surówki sezonowe

ZIMNE PRZEKĄSKI

serwowane na stoły; zestaw dla każdych 8os.



WĘDLINY

1 pozycja do wyboru

Półmiski wędlin podanych na sałacie z marynatkami
(szynka gotowana, szynka dojrzewająca, szynka wędzona, schab, salami, kindziuk)
Dechy z mięsami pieczonymi w naszym Gościńcu udekorowane świeżymi ziołami
(mięsa pieczone: rolada boczowa z polędwiczką wieprzową, serowa roladka drobiowa z pieczarkami,
polędwiczka wieprzowa nadziewana suszonymi owocami, roladka drobiowa z cukinią)
Deski Gościńcowych Rozmaitości z owocami
(wędliny, pasztet wieprzowy, owoce, sery twarde i pleśniowe,
roladka drobiowa pieczona w serze z pieczarkami)



SALAATKI

2 pozycje do wyboru

Tradycyjna sałatka jarzynowa z kukurydzą i groszkiem
Sałatka warzywna z marynowaną cebulką, patisonem i sosem majonezowym
Sałatka z selera z szynką i ananasem w delikatnym sosie majonezowym
Sałatka ryżowa w sosie musztardowym (z rodzynkami, dzikim ryżem i papryką)
Sałatka Gościńcowa z kaparami i roladką kozią dojrzewającą
Sałatka na sposób grecki z papryką, serem typu feta i oliwkami
Sałata Cezarego z pomidorkami koktajlowymi i czerwoną cebulką w pikantnym sosie podana z
marynowanym filetem drobiowym i parmezanem
Sałatka pomarańczowo-buraczana z pieczoną piersią kaczą, miodowym sosem i pestkami dyni
Sałata rzymska z selerem naciowym w delikatnym sosie jogurtowym podana z pieczonym łososiem
Sałatka Ambrozji na bazie sałat mieszanych z orzeszkami i delikatnymi kotlecikami łososiowymi



POZOSTAŁE PRZEKĄSKI

3 do wyboru

Jaja z majonezem i zielonym groszkiem
Galantynki drobiowe podane z cytryną i sosem czosnkowym
Śledź po wiejsku z sałatką z cebulki i kiszzonego ogórka
Wykwintny pasztet wieprzowy z dziczyzną podany z żurawiną
Aromatyczny pasztet z kaczki z nutą pomarańczową podany z sosem chrzanowym
Szynka zawijana z sałatką żydowską podana w galarecie
Buraczane carpaccio na rukoli podane z serem feta lub grogonzola, orzeszkami i kaparami
Galantynki z pstrąga wędzonego podane z dipem jajeczno-chrzanowym
Roladka szpinakowa z łososiem i serkiem chrzanowym
Serowe mini deseczki z orzeszkami
Deski serów twardych i pleśniowych z winogronami i melonem



PIECZYWO

Ciepłe bułeczki z masłem czosnkowym i wypiekany u nas chlebek ziołowy

DANIA CIEPŁE

Danie 1: serwowane w bulionówce z chlebem wiejskim

1 do wyboru, serwowane 250ml/os.

Żur na zakwasie z jajkiem i pieczoną białą kielbasą
Zupa gulaszowa z warzywami; Flaczki staropolskie
Pomidorowe leczo warzywne z boczkiem i kielbaską
Rybna zupa prowansalska z pomidorami

Danie 2: serwowane dla każdego z Gości

1 do wyboru

Barszcz czerwony na zakwasie a do niego:
drożdżowy kapuśniaczek, krokiety mięsne lub z kapustą i pieczarkami,
misy pierogów ruskich z okrasą oraz warzywnych sezonowych z masłem

NAPOJE CIEPŁE

(podane na bufecie, dostępne w trakcie trwania imprezy; bez ograniczeń)

Ekspres do kawy, mleczko, herbaty (3 rodzaje) z cytryną

Koszt Menu Imprezowego

Koszt uzależniony jest od wyboru serwowanych dań.

Bez dodatkowych dań ciepłych od 275zł/os.

Z jednym daniem ciepłym od 305zł/os.

Z dwoma daniami ciepłymi od 345zł/os.

Lista alergenowa dostępna u obsługi.



GOŚCIŃCOWE MENU IMPREZOWE

To Nasza propozycja Menu Imprezowego. Idealna na 10h zabawy :)

ZUPA

Delikatny krem z warzyw sezonowych z naszymi grzaneczkami i zieleniną

DANIE GŁÓWNE

Otulona boczkiem, pieczona roladka drobiowa z suszonym pomidorem,
delikatnym serkiem i cukinią podana na pomidorach
Czosnkowo-musztardowy kotlet schabowy
Zrazy wołowe w ciemnym sosie

DODATKI

Ziemniaczki gotowane z koperkiem (100g/os.)
Ziemniaczki pieczone z rozmarynem (100g/os.)
Kluseczki śląskie (4 szt./os.)
Surówki sezonowe z Menu restauracji



ZIMNE PRZEKĄSKI

Deski Gościńcowych Rozmaitości z owocami
(wędliny, pasztet wieprzowy, owoce, sery twarde i pleśniowe,
roladka drobiowa pieczona w serze z pieczarami)
Tradycyjna sałatka jarzynowa z kukurydzą i groszkiem
Sałatka na sposób grecki z papryką, serem typu feta i oliwkami
Sałatka Cezarego z pomidorkami koktajlowymi, czerwoną cebulką,
marynowanym, smażonym filetem drobiowym i grzaneczkami
Roladka szpinakowo-łososiowa z serkiem chrzanowym
Śledzik po wiejsku z sałatką z ogóreczka i cebulki
Nasz chlebek ziołowy z ciepłymi bułeczkami z masłem czosnkowym



DANIA CIEPŁE

Danie 1: serwowane dla każdego z chlebem wiejskim

Nasza gęsta zupa gulaszowa

Danie 2: serwowane dla każdego z Gości

Barszcz czerwony na zakwasie podany drożdżowym kapuśniaczkim

NAPOJE CIEPŁE

Podane na bufecie, dostępne przez całą noc bez ograniczeń

Ekspres do kawy, mleczko, herbaty (3 rodzaje) z cytryną

Napoje zimne sok jabłkowy i pomarańczowy, woda niegazowana 0,5l/os.



BUFET Z CIASTAMI

Nasz jasny serniczek pod białą czekoladą, Tradycyjna szarlotka babuni,
Ciasto marchewkowe z kremem mascarpone i kruche ciasteczka orzechowe

Cena Menu Gościńcowego: 345zł/os.

Lista alergenowa dostępna u obsługi.



INFORMACJE DODATKOWE



- Na naszej Sali Bankietowej organizujemy imprezy powyżej 30os.
- Podane w Menu ceny dotyczą imprez powyżej 50 pełnopłatnych osób
- W przypadku imprez poniżej 50 pełnopłatnych osób koszt Menu wzrasta o 10% i naliczana jest dodatkowa opłata za salę (500zł – 1500zł)
- Wniesienie własnego alkoholu jest dodatkowo płatne od 10zł-30zł w zależności od ilości i rodzaju wnoszonego alkoholu (nie można przynieść własnego piwa – musi być zamawiane u obsługi)
- Napoje zimne – soki/woda – 10zł/os. bez ograniczeń
- Obsługa tortu i wina musującego – 5zł/os.
- Cista można zamówić w naszym Gościńcu - nie ma możliwości wnoszenia własnych wypieków – 16zł/os.
- Opakowania plastikowe będą doliczane do rachunku – 2zł/szt (nie ma możliwości przynoszenia własnych opakowań)
- Podane ceny dotyczą odpowiednio imprez:
Bez dania ciepłego do 7h; z jednym daniem ciepłym do 8h; z dwoma daniami ciepłymi do 10h
Następnie zostanie doliczona opłata 250zł za każdą następną godzinę imprezy.
- Noclegi w cenach dostępnych na naszej stronie www
- Nagłośnienie na Sali – głośnik Sony – bezpłatnie udostępniany
- Ekran i rzutnik – bezpłatnie udostępniany
- Podstawą rezerwacji terminu jest wpłata zadatku w wys. 1500zł
- Reszta kwoty do wpłaty na tydzień przed imprezą wraz z podaniem ostatecznej liczby Gości
- Przy terminach dalszych niż 6 miesięcy zastrzegamy możliwość wzrostu ceny do 5% - ostateczna cena podawana jest najpóźniej 2 miesiące przed imprezą.



Gościniec Nowa Wioska
Dzieńmorowice, Nowa Wieś 155
58 – 308 Wałbrzych
<http://www.gosciniecnawioska.com.pl/>

Kasia Curyło
Magda Bortkiewicz
kom. +48 691 44 44 55
e-mail: gosciniecnw@gmail.com