Przyjęcia Okolicznościowe

OSADA KARBÓWKO
Wellness & SPA

Osada Karbówko to wyjątkowe miejsce na mapie województwa kujawsko - pomorskiego. Blisko natury, w Dolinie Drwęcy odnajdziemy spokój, harmonię oraz liczne atrakcje, o których można byłoby tylko pomarzyć w zgiełku dużego miasta.

Od wielu lat zajmujemy się organizacją imprez okolicznościowych takich jak: chrzciny, jubileusze, bankiety, urodziny. Pasja z którą przygotowujemy uroczystości, wyjątkowość miejsca, dbałość o komfort Państwa Gości, a także bliskość natury oraz wyśmienite dania kuchni staropolskiej, regionalnej oraz myśliwskiej stanowią fundament naszego sukcesu podczas organizacji spotkań okolicznościowych.

Serdecznie zapraszamy!

Osada Karbówko Wellness & SPA, Elgiszewo 37, 87-408 Ciechocin, Polska
tel.: +48 56 683 96 01, tel. kom.: +48 603 382 469, www.osadakarbowko.pl

Przyjęcia Okolicznościowe

OSADA KARBÓWKO
Wellness & SPA

Nasze potrawy przygotowane są ze świeżych i naturalnych produktów pochodzących z upraw ekologicznych. Wkładamy wiele serca i trudu w przygotowywane przez nas wędliny, sery oraz przetwory. W ciągu wielu lat prowadzenia restauracji zdrowa i pyszna kuchnia stała się naszą pasją.

PROPOZYCJE KULINARNE

Stół wiejski /od 2250 zł - 20 kg wyrobów/
Swojskie wędliny, szynki, kiełbasy, kabanosy z naszej wędzarni, serwowane przez kucharza, a także przetwory z Osadowej spiżarni: ogórki kiszone, żurawina, gruszki i śliwki i kiszonki warzywne. Proponujemy rozszerzenie stołu o naturalne sery i twarogi wyrabiane w Osadzie.

Stół rybny /od 2700 zł - 12 kg gotowego wyrobu/
Ryby wędzone: łosoś, pstrąg i jesiotr; ryby w galarecie: łosoś, węgorz i pstrąg, faszerowany szczupak, ryby w occie, śledź po kaszubsku oraz sałatka śledziowa.

Mięsa pieczone i mięsa z rożna
Udziec z dziczyzny - 950 zł/ sztuka
Udziec wieprzowy - 950 zł/ sztuka
Prosiak z rożna - 1800 zł/ sztuka
Dzik z rożna - 1800 zł/ sztuka
Indyk pieczony, faszerowany kaszą pęczak z owocami. Podany z musem z żurawiny - 900 zł/ sztukę

Live Cooking /30 zł/ osobę, min. 25 osób/
Pokaz kulinarny - przygotowywanie przez Kucharza przy Gościach i serwowane do stołu potrawy kuchni staropolskiej, chińskiej, śródziemnomorskiej lub myśliwskiej.

Osada Karbówko Wellness & SPA, Elgiszewo 37, 87-408 Ciechocin, Polska
tel.: +48 56 683 96 01, tel. kom.: +48 603 382 469, www.osadakarbowko.pl

Przyjęcia Okolicznościowe

Fontanna czekoladowa /duża: 700 zł - 4 kg czekolady, mała: 400 zł - 2,5 kg czekolady, każdy następny kilogram - 90 zł/ Ciekawy dodatek przyjęć. Wbrew pozorom, te smakowite „gejzery czekolady", jak zwykło się ją czasami nazywać, przyciągają swym słodkim zapachem nie tylko dzieci, także i dorośli chętnie korzystają ze wszystkich jej dobrodziejstw - nie sposób jest bowiem oprzeć się pokusie i nie zanurzyć w ciepłej, spływającej po kaskadzie czekoladzie rozmaitych łakoci, owoców czy innych specjałów. Istnieje możliwość zamiany czekolady na adwokat /alkohol/

Lodowe Szaleństwo /800 zł/

Wszyscy uwielbiają desery lodowe, dlatego przygotowaliśmy dla Państwa słodką budkę, w której umieszczone są trzy smaki lodów Grycana wraz z dodatkami. Goście sami mogą przygotować własne kompozycje smakowe.

Granitor /200 zł/

Urządzenie do podawania napojów mrożonych. Cena obejmuje 10 litrów soków.

Ciasta i owoce

Ciasta domowego wypieku - 65 zł/ kg

Tort - cena uzależniona od wielkości wypieku

Owoce filetowane - 35 zł/ kg

Osada Karbówko Wellness & SPA, Elgiszewo 37, 87-408 Ciechocin, Polska
tel.: +48 56 683 96 01, tel. kom.: +48 603 382 469, www.osadakarbowko.pl

Przyjęcia Okolicznościowe

OSADA KARBÓWKO
Wellness & SPA

MENU PROPOZYCJA 1
195 zł/ osobę, czas trwania: 6 h

Zupa
Rosół z kur wiejskich z domowym makaronem / Krem z warzyw sezonowych

Dania główne
* do wyboru 4 rodzaje, 2 dania na osobę
Stek siekany z dziczyzny z pikantną sałatką Doktora Russaka
Pieczeń z jelenia w sosie z warzyw korzeniowych z kaszą pęczak
Zrazy wołowe w sosie własnym
Karkówka w sosie własnym z kopytkami / Staropolski kotlet schabowy z kapustą zasmażaną
Tradycyjny kotlet de volaille z masłem i pietruszką / Polędwiczka wieprzowa na sosie z zielonego pieprzu
Pierś z kurczaka w sosie kurkowym i bukietem warzyw gotowanych / Pierś z kurczaka nadziewana szpinakiem
Filet z łososia w sosie porowym / Smażony filet z sandacza

Dodatki
ziemniaki gotowane, frytki, surówki tradycyjne (3 rodzaje), jarzyny gotowane i buraczki

Deser
* do wyboru 1
Deser lodowy z musem owocowym
Delikatny krem serowy z kruszonymi ciasteczkami i musem owocowym
Puszysty krem amaretto (typu tiramisu)

Przekąski
* do wyboru 5 rodzajów, 3 porcje na osobę
Tatar wołowy z żółtkiem i siekaną słodką cebulką
Deska mięs pieczonych (schab, karkówka, boczek)
Rostbef na rukoli
Schab ze śliwką w lekkiej galarecie
Szynka wędzona z musem chrzanowym
Rolada drobiowa na sosie tatarskim
Rolada z indyka z morelą
Łosoś / Pstrąg w galarecie
Filet z ryby morskiej w sosie pomidorowym
Śledzik w oleju rzepakowym tłoczonym na zimno z cebulką
Sałatka osadnika (z kurczakiem)/ Sałatka z serami Osadowymi
Carpaccio z pieczonego buraka z prażonymi orzechami

Dania gorące
* serwowane 4 godziny po obiedzie
Barszczyk z pasztecikiem

Napoje
Kawa i herbata - bez ograniczeń, Soki i napoje gazowane 1 l/ osobę, Woda mineralna

Osada Karbówko Wellness & SPA, Elgiszewo 37, 87-408 Ciechocin, Polska
tel.: +48 56 683 96 01, tel. kom.: +48 603 382 469, www.osadakarbowko.pl

Przyjęcia Okolicznościowe

OSADA KARBÓWKO
Wellness & SPA

MENU PROPOZYCJA II
220 zł/ osobę, czas trwania: 8 h

Zupa
Rosół z kur wiejskich z domowym makaronem lub Krem z warzyw sezonowych

Dania główne
* do wyboru 4 rodzaje, 2 dania na osobę
Stek siekany z dziczyzny z pikantną sałatką Doktora Russaka
Pieczeń z jelenia w sosie z warzyw korzeniowych z kaszą pęczak
Zraz wołowe w sosie własnym
Karkówka w sosie własnym z kopytkami / Staropolski kotlet schabowy z kapustą zasmażaną
Tradycyjny kotlet de volaille z masłem i pietruszką / Pieczona kaczka na modrej kapuście z marynowaną gruszką i żurawiną
Pierś z kurczaka w sosie kurkowym i bukietem warzyw / Pierś z kurczaka nadziewana szpinakiem
Filet z łososia w sosie porowym / Smażony sandacz na sosie z szyjek rakowych

Dodatki
ziemniaki gotowane, frytki, surówki tradycyjne (3 rodzaje), jarzyny gotowane i buraczki

Deser
* do wyboru 1
Deser lodowy z musem owocowym
Delikatny krem serowy z kruszonymi ciasteczkami i musem owocowym
Ptyś z bitą śmietaną i gałką lodów

Przekąski
* do wyboru 6 rodzajów, 3 porcje na osobę
Tatar wołowy z żółtkiem i siekaną słodką cebulką
Deska mięs pieczonych (schab, karkówka, boczek)
Rostbef na rukoli
Szynka wędzona z musem chrzanowym
Rolada z kaczki w maladze
Rolada drobiowa na sosie tatarskim/ Rolada z indyka z pieczarkami
Łosoś w galarecie
Filet z ryby morskiej w sosie pomidorowym
Śledzik w oleju rzepakowym tłoczonym na zimno z cebulką
Sałatka z serami Osadowymi
Sałatka Osadnika (z kurczakiem)

Dania gorące
* serwowane 4 godziny po obiedzie
Barszcz z pasztecikiem lub żurek staropolski z białą kiełbasą
Patelnia biesiadna (mięsa pieczyste) lub patelnia młynarza (pierogi pieczone, kluski ziemniaczane, kaszotto z borowikami)

Napoje
Kawa i herbata - bez ograniczeń, Soki i napoje gazowane 1 l/ osobę, Woda mineralna

Osada Karbówko Wellness & SPA, Elgiszewo 37, 87-408 Ciechocin, Polska
tel.: +48 56 683 96 01, tel. kom.: +48 603 382 469, www.osadakarbowko.pl

Przyjęcia Okolicznościowe

OSADA KARBÓWKO
Wellness & SPA

Informacje dodatkowe: Dzieci do lat 10 - 50 % ceny menu, powyżej 10 lat płatne 100 % menu za osobę

PROPOZYCJE DODATKOWE

Nocleg - Gościom proponujemy nocleg z możliwością korzystania z Wellness & SPA:
- chatę /2 segmenty 5 - osobowe z łazienką • pokoje 3 - osobowe • pokoje 2 - osobowe • pokoje 1 - osobowe
- pokoje deuxe 2 - osobowe • apartamenty 2 - osobowe • Leśniczówka (3 pokoje dwuosobowe)
- pokoje Studio w Silosie (3 pokoje dwuosobowe) • Wiatrak dla 8 osób

W cenę noclegu wliczone jest: śniadanie, internet WiFi, parking, możliwość korzystania ze SPA (3 rodzaje saun: fińska, rzymska, na podczerwień, basen kryty, basen zewnętrzny i jacuzzi zewnętrzne - sezonowe, siłownia, sala fitness.

Usługi dodatkowe:
- Pokrowce na krzesła: 10 zł/ sztukę
- Przejażdżka bryczką po okolicy: 120 zł/ godzinę
- Kręgle 70 zł/ h
- Pokaz sztucznych ogni: cena ustalana indywidualnie
- Obsługa barmańska: cena ustalana indywidualnie
- Animator zabaw dla dzieci: cena ustala indywidualnie (w zależności od liczby dzieci oraz czasu trwania zajęć)
- Kapela biesiadna, grająca muzykę na żywo: 1200 zł/ 3 h
- Dekoracja z żywych kwiatów: cena ustala indywidualnie
- DJ - cena ustalana indywidualnie
- Alkohol w preferencyjnych cenach

Oferta jest ważna dla rezerwacji dokonywanych do końca roku 2022.

Zapraszam serdecznie,
Agata Sztramkowska
tel.: +48 603 383 396
asztramkowska@osadakarbowko.pl