



Przyjęcia okolicznościowe

OFERTA

skansenbicz.pl



**Propozycja I
cena 115 zł/os.**

Zupa

- ☞ Rosół z perliczki wielkopolskiej z własnoręcznie robionym makaronem

Dania główne wszystkie rodzaje po 2,5 porcji na osobę

- ☞ Farmerski kotlet de volaille z masłem i natką pietruszki
 - ☞ Pieczone udko z kurczaka w miodzie
 - ☞ Rolada drobiowa z serkiem śmietanowym
- ☞ Karkówka duszona w sosie pieczeniowym z kluskami śląskimi

Dodatki

- ☞ Wielkopolskie pyry gotowane z masełkiem i aromatycznym koperkiem
 - ☞ Świeża surówka z białej kapusty
- ☞ Surówka z chrupiącej marchwi z kawałkami pomarańczy
 - ☞ Chrupiąca surówka z czerwonej kapusty
 - ☞ Gotowane warzywa

Deser świeżo wypiekane ciasto

po 1,5 porcji na osobę
kawa, herbata

Przekąski zimne 2 porcje na osobę

- ☞ Puszyste rożki pasztetowe z kawałkami żurawiny
 - ☞ Rolada drobiowa w galarecie
- ☞ Schab na słodko na occie balsamicznym w aromacie Prowansji
 - ☞ Rollsy z szynki z puszystym serkiem
 - ☞ Orzeźwiająca sałatka grecka
- ☞ Domowa sałatka makaronowa z warzywami
- ☞ Pieczywo własnego wypieku oraz masło

Napoje

- ☞ Kawa i herbata (bez ograniczeń)
- ☞ Woda z cytryną

W cenie przyjęcia: menu, standardowy wystrój (drewniane stoły nakryte bieżnikiem, bieżnik ozdobny- złoty lub biała korona, świece)

Czas trwania: ok. 5 godzin

Istnieje możliwość indywidualnego wyboru menu

**Propozycja II
cena 140 zł/os.**

Zupa – proszę wybrać jedną pozycję

- ☞ Rosół z perliczki wielkopolskiej z własnoręcznie robionym makaronem
- ☞ Zupa krem pieczarkowa
- ☞ Zupa krem brokułowa

Dania główne wszystkie rodzaje po 2,5 porcji na osobę

- ☞ Zraz wołowy zawijany w sosie
- ☞ Miruna w sosie koperkowym z ryżem
- ☞ Karkówka duszona w sosie pieczeniowym z kluskami śląskimi/ Kotlet schabowy
- ☞ Farmerski kotlet de volaille z masłem i natką pietruszki/ Faszzerowane udko z kurczaka
- ☞ Pierś z kurczaka w sosie kurkowym/ Pierś z kurczaka nadziewana szpinakiem

Dodatki

- ☞ Ziemniaki gotowane
- ☞ Świeża surówka z białej kapusty
- ☞ Surówka z chrupiącej marchwi z kawałkami pomarańczy
- ☞ Chrupiąca surówka z czerwonej kapusty
- ☞ Gotowane warzywa
- ☞ Buraczki

Deser – świeżo wypiekane ciasto

po 2 porcje na osobę
Kawa, herbata

Przekąski zimne 3 porcje na osobę

- ☞ Schab na słodko na occie balsamicznym w aromacie Prowansji
- ☞ Puszyste rożki pasztetowe z kawałkami żurawiny
- ☞ Szynka z musem chrzanowym
- ☞ Rolada drobiowa w galarecie
- ☞ Rollsy z szynki z puszystym twarogiem
- ☞ Śledź w marynacie z oleju i letnich ziół z jabłuszkiem i cebulką
- ☞ Sałatka jarzynowa
- ☞ Sałatka wiatrakowa z kurczakiem
- ☞ Smalec, ogórki, pieczywo z własnej manufaktury

Kolacja

- ☞ Wykwintny barszcz czerwony z pieczonym pasztecikiem

Napoje

- ☞ Kawa i herbata (bez ograniczeń)
- ☞ Woda z cytryną
- ☞ Soki, napoje gazowane (1 litr/osoba)

W cenie przyjęcia: menu, standardowy wystrój (drewniane stoły nakryte bieżnikiem, bieżnik ozdobny- złoty lub biała koronka, świece)

Czas trwania: ok. 6 godzin

Istnieje możliwość indywidualnego wyboru menu.

**Propozycja III
cena 180 zł/os.**

Przystawka

- ☞ Tatar z łososia podawany na pesto z awokado

Zupa - proszę wybrać jedną pozycję

- ☞ Rosół z perliczki wielkopolskiej z własnoręcznie robionym makaronem
 - ☞ Zupa krem grzybowy
 - ☞ Aksamitny krem pomidorowy

Dania główne wszystkie rodzaje po 3 porcje na osobę

- ☞ Zraz wołowy zawijany w sosie
- ☞ Łosoś w sosie porowym/ Sandacz z patelni
- ☞ Kotlet de volaille z masłem/ Faszzerowane udko z kurczaka
- ☞ Karkówka duszona w sosie pieczeniowym z kluskami śląskimi/ Kotlet schabowy
- ☞ Pierś z kurczaka w sosie kurkowym/ Pierś z kurczaka nadziewana szpinakiem

Dodatki

- ☞ Ziemniaki gotowane
- ☞ Ziemniaki opiekane
- ☞ Świeża surówka z białej kapusty
- ☞ Surówka z chrupiącej marchwi z kawałkami pomarańczy
- ☞ Chrupiąca surówka z czerwonej kapusty
- ☞ Gotowane warzywa
- ☞ Buraczki

Deser - świeżo wypiekane ciasto

po 2 porcje na osobę
Kawa, herbata

Przekąski zimne 3 porcje na osobę

- ☞ Befszyk tatarski z krojonym ogórkiem i cebulką
- ☞ Schab na słodko na occie balsamicznym w aromacie Prowansji Pasztet z żurawiną
 - ☞ Szynka z musem chrzanowym
 - ☞ Rolada drobiowa w galarecie
- ☞ Rollsy z szynki z puszystym serkiem i marynowanym szparagiem
- ☞ Ryba w sosie miodowo- pomidorowym

- ☞ Śledź w marynacie z oleju i letnich ziół z jabłuszkiem i cebulką
- ☞ Sałatka jarzynowa
- ☞ Sałatka z selerem
- ☞ Sałatka wiatrakowa z kurczakiem
- ☞ Smalec, ogórki, pieczywo z własnej manufaktury



✧ Tort ✧



owocowy tort wytwarzany w Skansen Bicz

Kolacja I

- ☞ Wykwintny barszcz czerwony z pieczonym pasztecikiem
- ☞ Skansenowe żeberka wieprzowe pieczone w bukiecie ziół
- ☞ Pałki z kurczaka pieczone w miodzie i sezamie oprószone świeżym rozmarynem
- ☞ Pieczone cząstki kartofli w suszonych ziołach

Kolacja II

- ☞ Chłopskie flaki wołowe z chlebkiem pieczywem
- ☞ Żurek

Napoje

- ☞ Kawa i herbata (bez ograniczeń)
- ☞ Woda z cytryną
- ☞ Soki, napoje gazowane (1 litr/osoba)

W cenie przyjęcia: menu, tort, standardowy wystrój (drewniane stoły nakryte bieżnikiem, bieżnik ozdobny- złoty lub biała koronka, świece)

Czas trwania: ok. 8 godzin

Istnieje możliwość indywidualnego wyboru menu.

Dodatkowe atrakcje kulinarne



Stół wiejski na starym wozie

Swojskie wędliny, kiełbasy, kabanosy z naszej wędzarni, smalec, a także ogórki kiszzone i nalewka ze spiżarni Skansenu.



Wędzone ryby z wędzarni Skansen Bicz

Jesiotr/ Pstrąg / Węgorz



Pieczony dzik z dodatkami

Dzik podany z płonącymi racami stanowi atrakcję kulinarną.



Pieczony udziec z dodatkami

Udziec podany z płonącymi racami stanowi atrakcję kulinarną.



Pieczony indyk z dodatkami

Indyk podany z płonącymi racami stanowi atrakcję kulinarną.



Sok z pomarańczy

Świeżo wyciskany sok z pomarańczy.



„Szarlotka” - naturalny sok jabłkowy

Podawany w szklanym dyspenserze, idealnie nadaje się do schłodzonej Żubrówki.



Beczka Piwa Regionalnego 30l

Różne smaki do wyboru – chmielowe, niepasteryzowane, pszeniczne, miodowe, cytrynowe, wiśniowe.

Usługi dodatkowe



Dekoracja sali bankietowej

Rustykalny słoik z kwiatami na plastrze drewna na stołach, dekoracja kwiatowa bufetów oraz wejściu głównym.



Lampiony i biały dywan przed wejściem głównym



Drewniany podświetlany napis LOVE

Drewniana konstrukcja napisu wspinalnie zgrywa się z architekturą obiektu.



Wystrzał z armaty konnej

Salwy na powitanie Pary Młodej z armaty obsługiwanej przez Szlachcica.



Kapela biesiadna

Muzyka biesiadna na żywo



Animator zabaw dla dzieci

Doskonała atrakcja dla dzieci, które często na uroczystościach rodzinnych potrzebują dodatkowych wrażeń oraz opieki.



Dziewczyny w strojach ludowych

Powitanie gości weselnych przez dziewczyny w strojach ludowych.
Znakomita propozycja dla gości z zagranicy, którzy pragną poznać polską kulturę.



Skrzypaczka

Oprawa muzyczna na żywo przy powitaniu gości.



Ślub w plenerze

Propozycja dla osób które pragną zorganizować ceremonię ślubną w przepięknej aranżacji.



Nauka jazdy konno dla dzieci i dorosłych

Stadnina koni znajdująca się na terenie Skansenu Bicz powstała z myślą o pasjonatach jeździectwa i osobach, które dopiero rozpoczynają swoją przygodę w siodle.

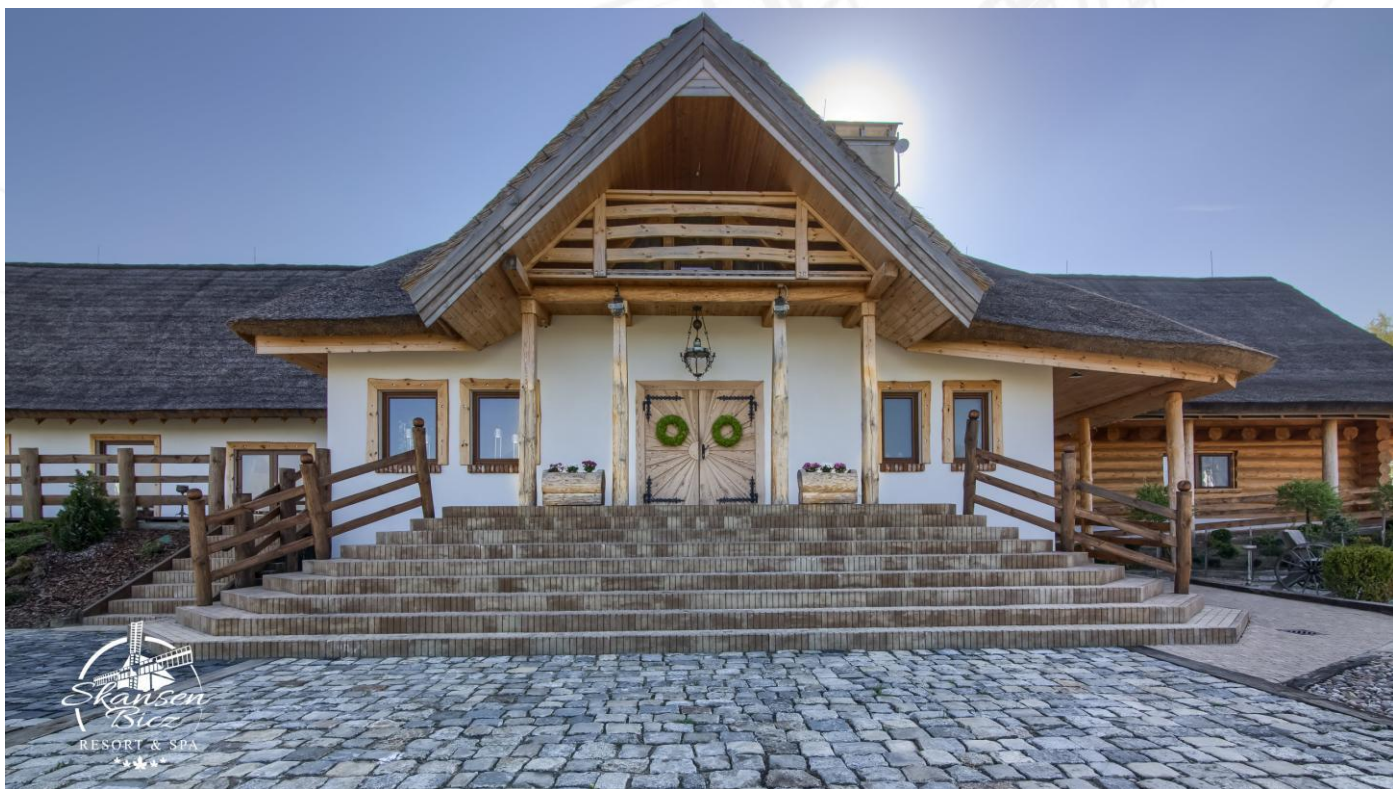


Skansen Bicz to miejsce, które powstało z pasji do piękna i dobrego smaku.

Nasz obiekt znajduje się w wyjątkowo malowniczej części południowej wielkopolski, usytuowany z dala od zgiełku i gwaru miast. Ukojenie przyniesie widok stawu i spacer po Skansenie.

Miłośników historii zainteresuje niepowtarzalny park etnograficzny, w którym ujrzymy ponad 10 tysięcy unikatowych eksponatów, 200 letnie wiatraki "koźlaki", domek winiarski, drewniane chałupy pokryte strzechą z oryginalnym wnętrzem sprzed lat, muzeum rolnictwa w którym znajduje się pierwszy powojenny ciągnik Ursus C 45, młocarnie, konne wozy strażackie oraz armatę wiwatową.

Dopełnieniem tego pięknego, swojskiego obrazu jest stadnina koni i jedyny w Polsce torfowy dom, którego ściany zbudowano z trawy.



Nasza kuchnia to unikalne połączenie nowoczesnych światowych trendów oraz polskiej tradycji. Niezwykle ważna jest dla nas jakość zastosowanych produktów.



Skansen Bicz
Bicz 9a, 62-571 Stare Miasto
tel. 536 99 57 25
NIP 665 292 34 32
REGON 311 199 788

www.skansenbicz.pl