

Zapraszamy Państwa do spędzenia niepowtarzalnych chwil podczas kuligu gazdowskiego z pochodniami, ogniskiem i poczęstunkiem!



W programie: ok. godzinny kulig z pochodniami z 30 lokalizacji w Beskidach, Pieninach, na Podhalu, w Tatrach i Bieszczadach, po nim biesiada górska w towarzystwie kapeli Karpackie Zbóje.

Dźwięk janczarów, parskanie koni, pochodnie, w blasku których ledwie widać pokryte czapami śniegu smreki, a w dole szumiący górski strumień. Kulig gazdowski umiła Gościom kapela górska Karpackie Zbóje www.karpackiezboje.pl i cosik na rozgrzewkę, co byście nie zmarzli. Mimo siarczystego mrozu humory na pewno dopiszą, zwłaszcza, że już w dali migocą światła górskiego szałas. Nasza zbójcka koliba przywita Was ciepłem buchającym z kominka, zapachem dymu i skrami, które sypią się z paleniska. Między Gościom uwijają się gaździny z półmiskami górskich specjałów, kapela górska Karpackie Zbóje gra zbójnickiego, zbójcka okowitka z lekka szumi w głowie, nogi same rwą się do tańca!

Przedstawiamy Państwu kilka propozycji menu na kuligu gazdowskim. Cena skalkulowana dla co najmniej 15 osób.

Propozycja nr 1 Sanie/ wóz 250 zł netto, menu 55 zł: oscypek, kielbaska, krupniok, stek z karczku, kapusta zasmażana, ziemniaki z pieczarkami, sałatka 1 rodzaj, swojski chleb, herbata z zielin, zastawa stołowa jednorazowa: tacki, serwetki, sztućce, kubki;

Propozycja nr 2 Sanie/ wóz 250 zł netto, menu 65 zł: oscypek w otulinie bekonu, żeberko, stek z karczku w miodowo-musztardowej marynacie, skrzydełka z kurczaka, kapusta zasmażana, pajda chleba ze smalcem, sałatka 2 rodzaje, swojski chleb, herbata z zielin, zastawa stołowa jednorazowa: tacki, serwetki, sztućce, kubki.

Propozycja nr 3 Sanie/ wóz 250 zł netto, menu 75 zł: oscypek w otulinie bekonu, stek z karczku w marynacie barbecou, kita wieprzowa, grillowana pierś z kurczaka, skrzydełka, pieczarki + tzatzyki, sałatka 3 rodzaje, ogórek kiszony, swojski chleb, herbata z zielin, zastawa stołowa jednorazowa: tacki, serwetki, sztućce, kubki.

Propozycja nr 4 Sanie/ wóz 250 zł netto, menu 100 zł: oscypek z żurawiną, kielbaska/krupniok-mix, kita wieprzowa z kaszą i kapustą zasmażaną z grzybami, skrzydełka, karczek z grilla w marynacie ziołowej, Camembert, pieczarki + tzatzyki + dip koktajlowy, pajda chleba ze smalcem, ogórek kiszony, sałatka 3 rodzaje, dodatki: chrzan, musztarda, ketchup, zastawa stołowa jednorazowa: tacki, serwetki, sztućce, kubki. **ZIMNA PŁYTA: 3 rodzaje wędlin z dziczyzny: z dzika, sarny, jelenia, 3 rodzaje serów: wędzonych, pleśniowych, herbata z zieli, grzaniec zbójnicki.**

Przedstawiona oferta cenowa ma charakter informacyjny, nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu Art.66 par.1 Kodeksu Cywilnego. Ceny zawsze ustalane są indywidualnie i zależą od terminu, ilości atrakcji na kuligu oraz wybranego menu.

Chcesz zobaczyć jak wyglądają nasze imprezy? Nie ma sprawy! Zapraszamy do oglądnięcia naszych zdjęć i filmów.

[Zobacz zdjęcia z naszych kuligów](#)

[Zobacz zdjęcia kapeli góralskiej Karpackie Zbóje](#)

[Zobacz zdjęcia z naszych innych imprez](#)

[Zobacz filmy z naszych kuligów i innych imprez](#)



Kuligi w Beskidach
www.janosik.info

Rezerwacja zbójnickich imprez: Zamówienia można składać kontaktując się z nami:

e-mail: biuro@janosik.info Tel/fax. 33 475 96 52, 609 789 879, 606 786 213

www.janosik.info www.kuligi.beskidy.com.pl www.zielonekuligi.pl

ZBÓJNICKI SZLAK LESZEK MŁODZIANOWSKI

Ul. Jana III Sobieskiego 7, 34-300 ŻYWIEC

NIP: 5532306340 REGON: 240745145

Tel/fax +48 33 4759652 | Mobile +48 609789879

e-mail: marketing@zbojnickie.pl www.zbojnickie.pl



NASZE MARKI

