

WESTERN CAMP



RESTAURACJA
BONANZA

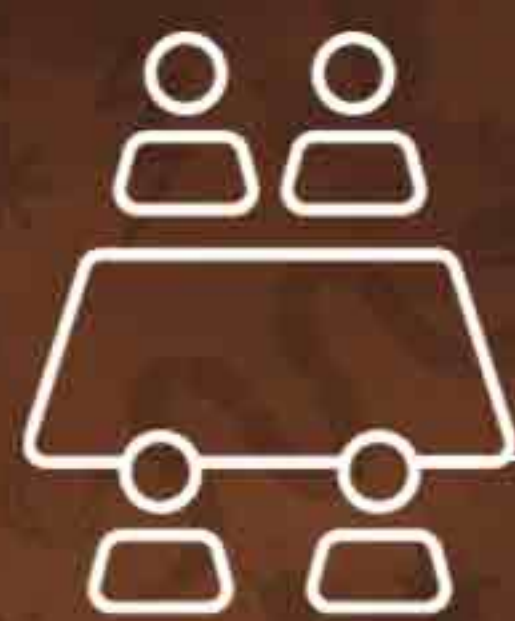
**TOTEM
HOUSE**



SZKOLENIA INTEGRACJE

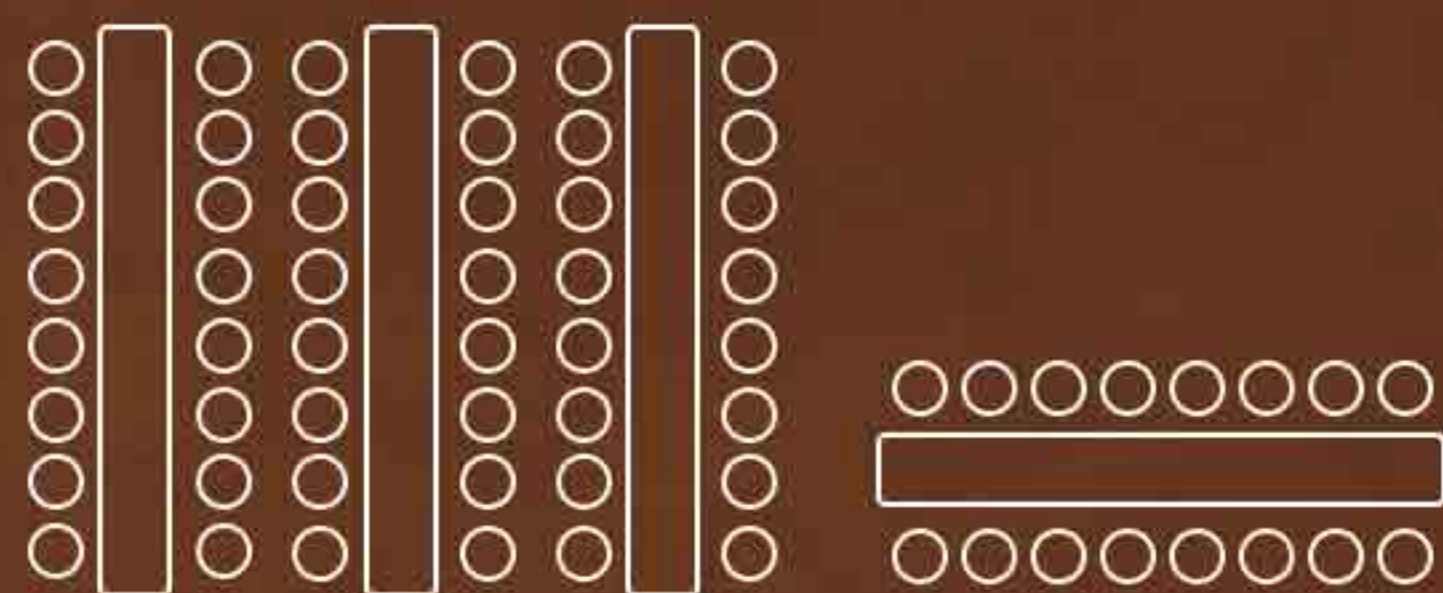
WESTERN CAMP RESORT - UL. OŚWIĘCIMSKA 35, 32-640 ZATOR

WWW.WESTERNCAMP.PL

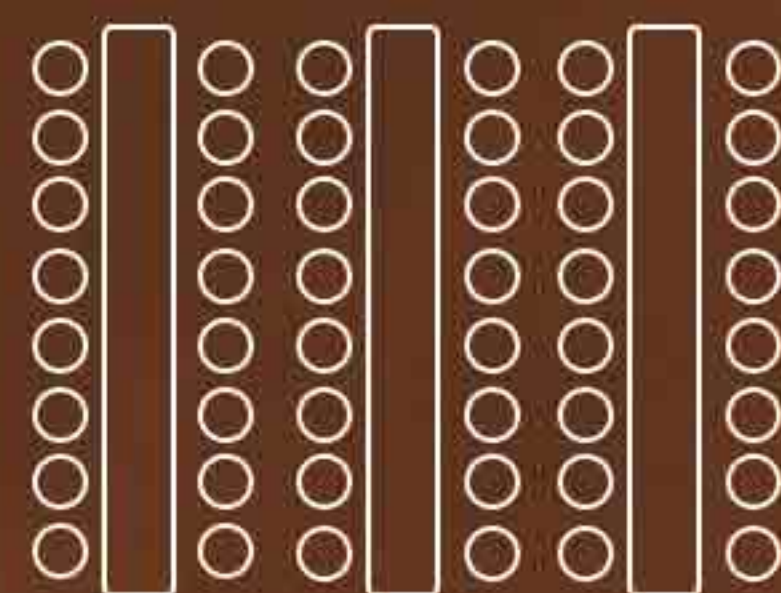


MAX **150** OSÓB WEWNĄTRZ RESTAURACJI

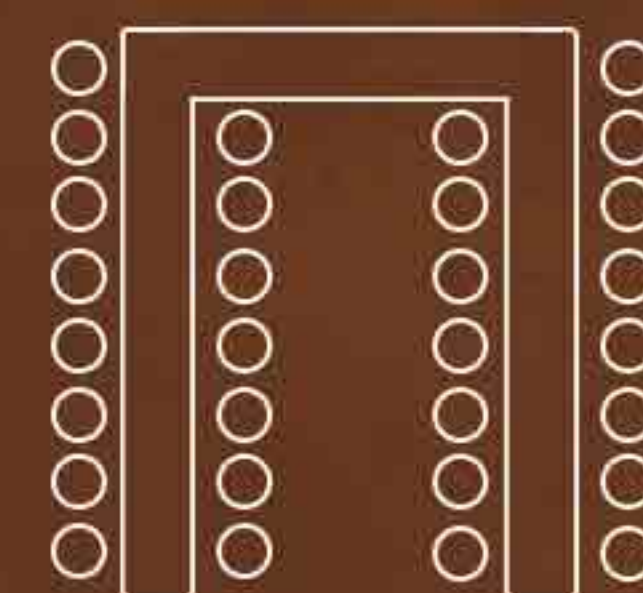
MOŻLIWOŚĆ PARKIETU TANECZNEGO



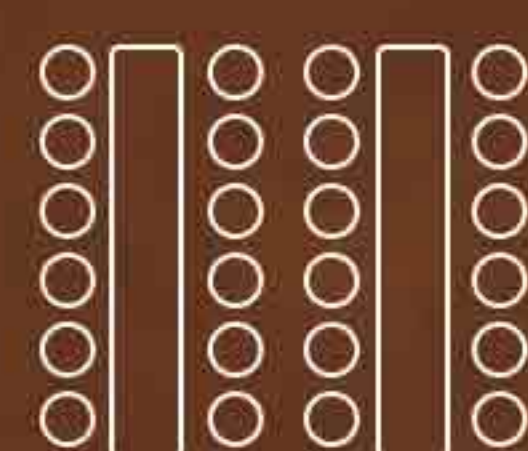
MAX **150** OSÓB



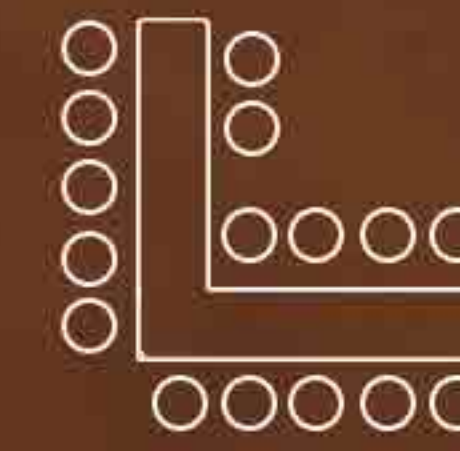
MAX **100** OSÓB



MAX **60** OSÓB

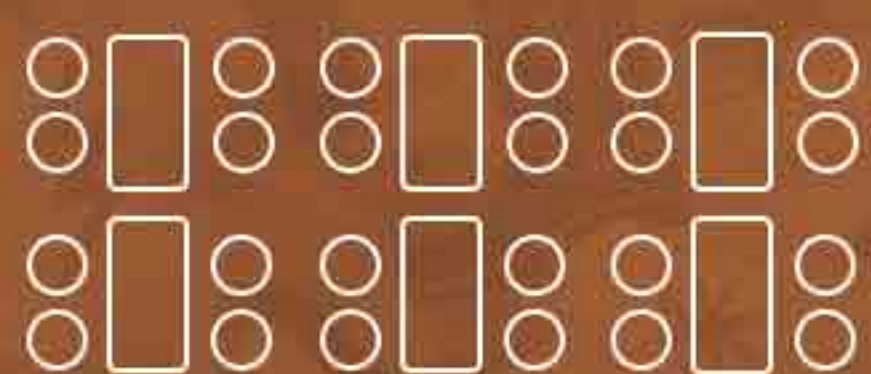
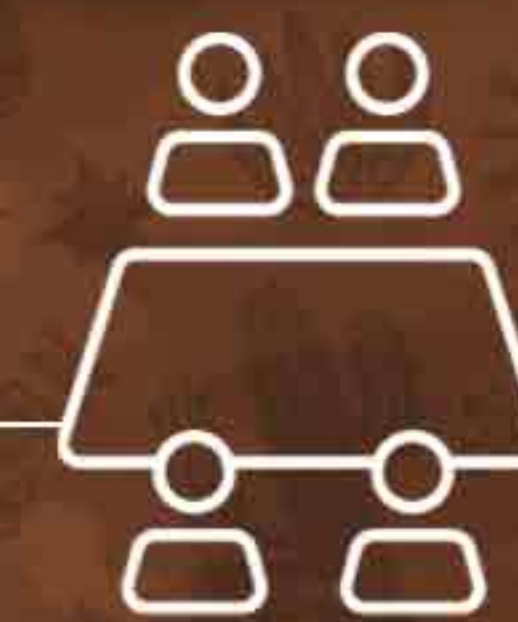


MAX **50** OSÓB

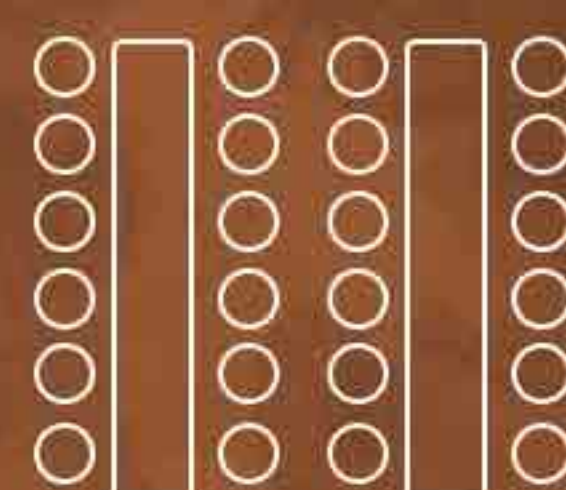


MAX **45** OSÓB

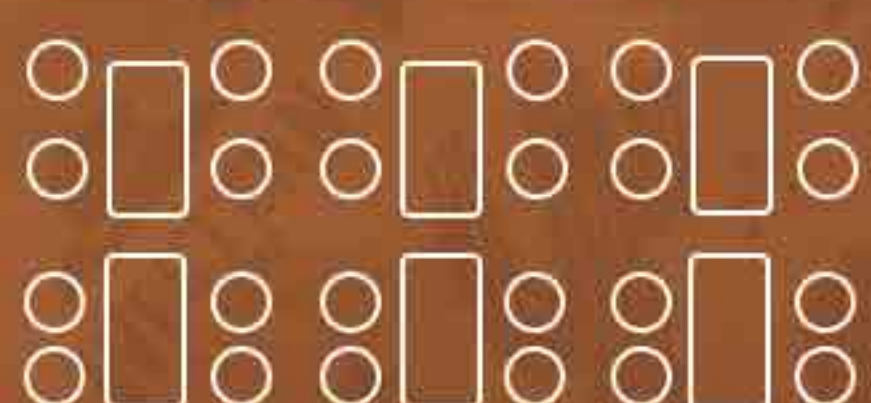
MAX **150** OSÓB NA ZEWNĄTRZ RESTAURACJI



ALTANA 1 MAX **40** OSÓB



TARAS MAX **45** OSÓB



ALTANA 2 MAX **60** OSÓB

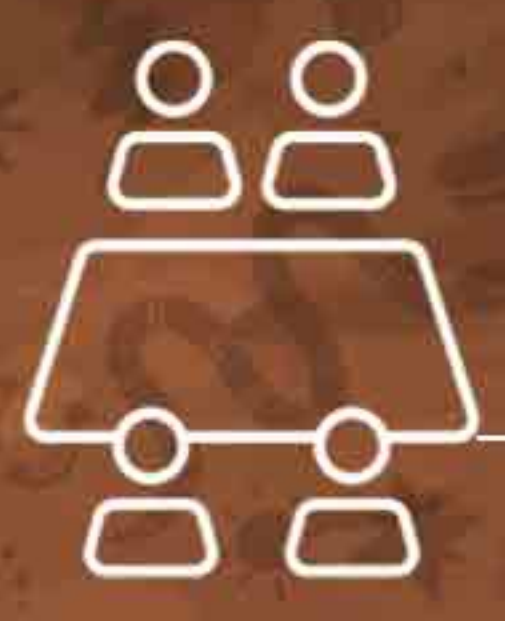


ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ ORGANIZACJA DJ'A

WWW.WESTERNCAMP.PL

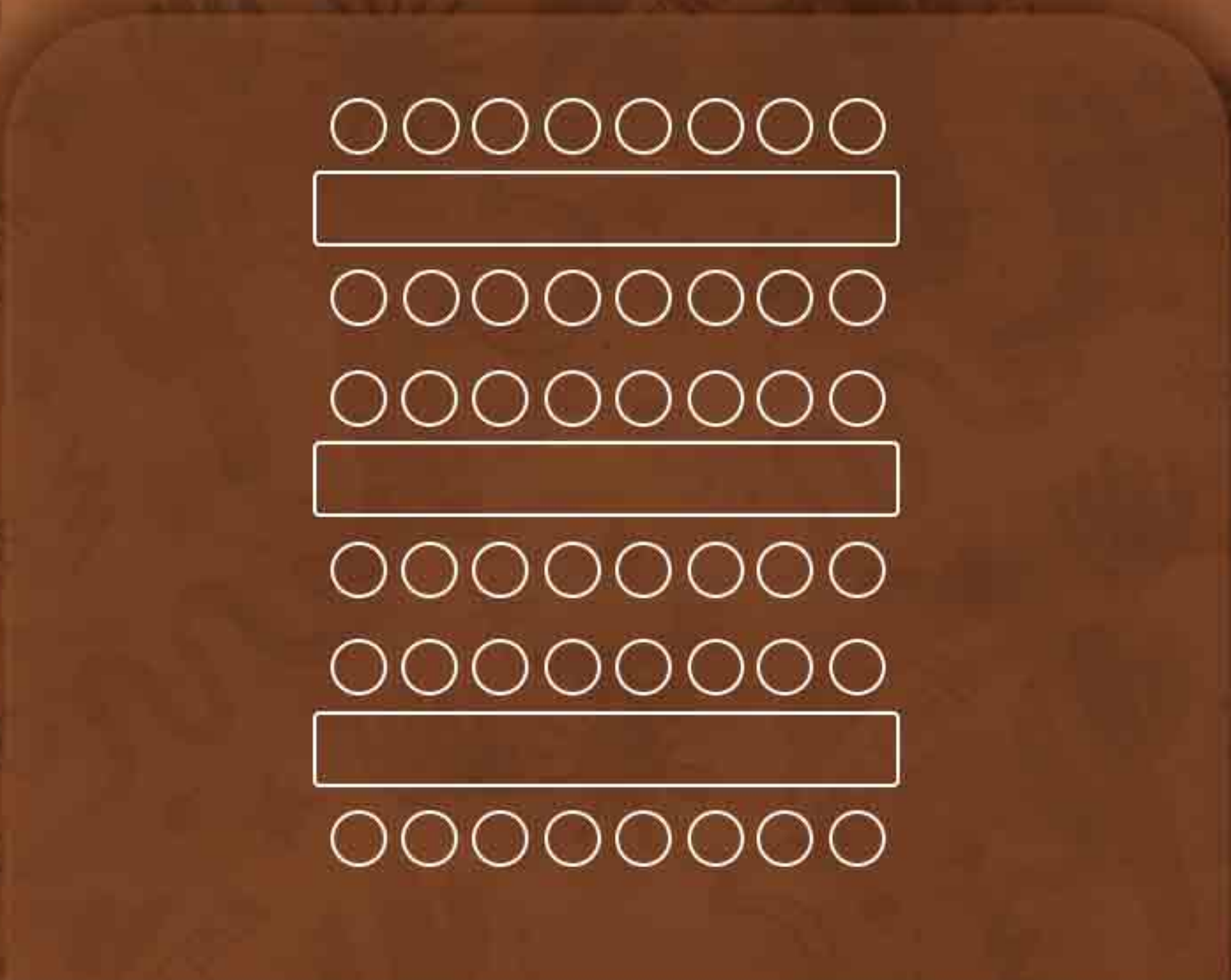


★ ★ ★
COLORADO
 GRILL & COCKTAIL BAR

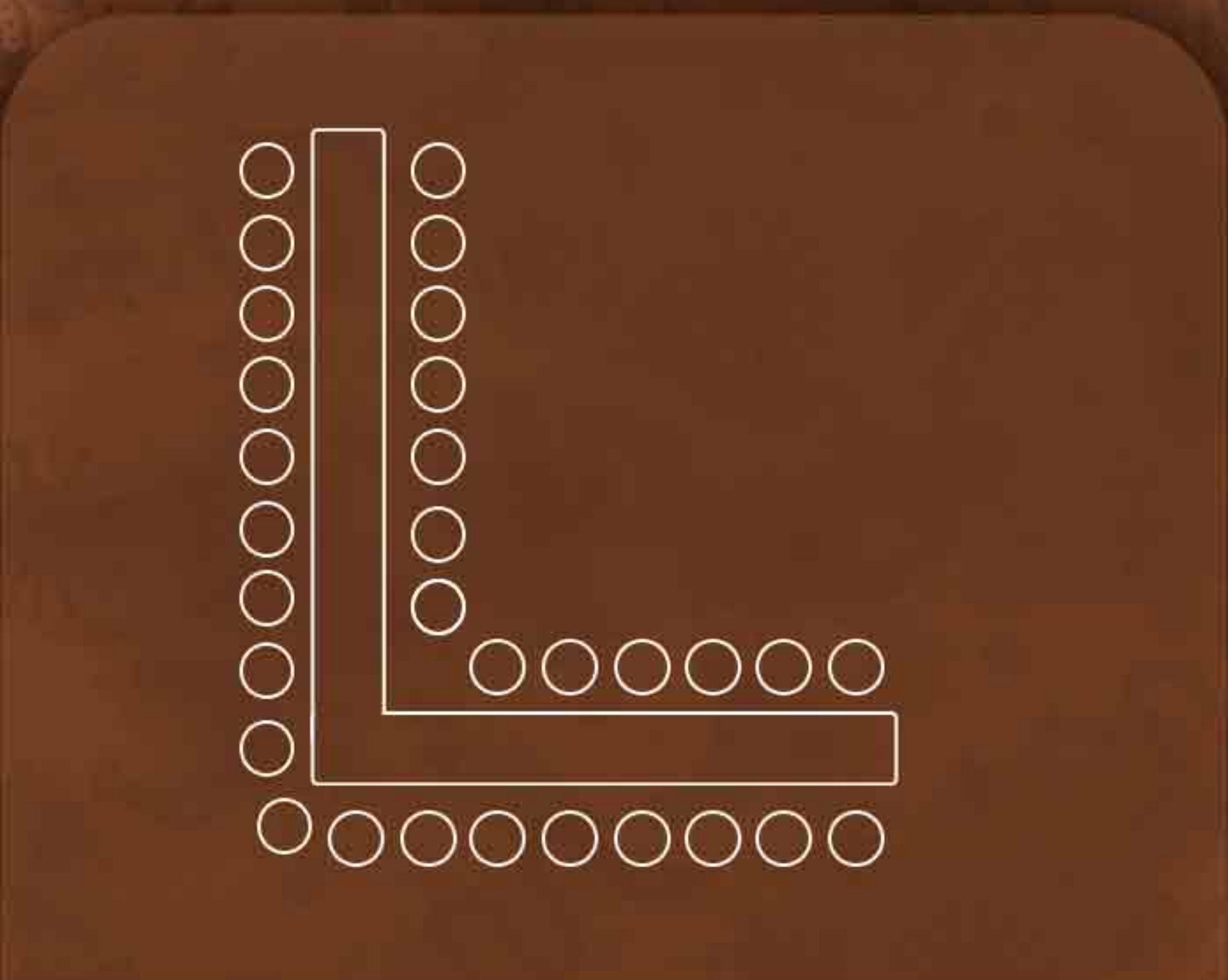


MAX **70** OSÓB

MOŻLIWOŚĆ PARKIETU TANECZNEGO



MAX **70** OSÓB



MAX **50** OSÓB



ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ ORGANIZACJA DJ'A

WWW.WESTERNCAMP.PL

KOLACJA SERWOWANA

WYBIERZ: 1 PRZYSTAWKA / 1 ZUPA / 1 DANIE GŁÓWNE / 1 DESER

PRZYSTAWKA : 1. Wątróbki drobiowe (z wiśniówką, malinami, cebulką perlową i bułeczką naszego wypieku)
2. Paszтет z dzika (z żurawiną na domowym pieczywie)
3. Sałatka z kurczakiem marynowanym w occie balsamicznym (z peperonată i grzanką czosnkową)
4. Caprese (pomidor z mozzarellą i bazylią)

ZUPA : 1. Krem pomidorowo-paprykowy z groszkiem ptysiowym
2. Zupa cebulowa z grzankami i parmezanem
3. Krem borowikowy z pastą grzybową i paluchem z ciasta francuskiego
4. Żurek w chlebie
5. Zupa jarzynowa
6. Krem z białych warzyw
7. Kwaśnica z żeberkiem

DANIE GŁÓWNE : 1. Roladki ze schabu faszerowane boczkiem, papryką i ogórkiem w sosie własnym z opiekаныmi ziemniakami i surówką z czerwonej kapusty
2. Cukinia faszerowana kaszą bulgur i kurkami zapiekana serem
3. Roladki drobiowe faszerowane suszonymi pomidorami, owinięte boczkiem w sosie pomidorowym z kluseczkami ziemniaczanymi i mixem sałat
4. Papryka faszerowana risotto warzywnym
5. Filet z łososia na sosie kaparowo-cytrynowym z warzywami gotowanymi i ziemniakami z koperkiem
6. Tagliatelle z cukinią, pomidorkami koktajlowymi i czarnymi oliwkami
7. Sztufada - pieczeń wołowa z sosem borowikowym, kluskami śląskimi i surówką z czerwonej kapusty
8. Polędwiczki wieprzowe z sosem grzybowym na puree z batata z mixem sałat z sosem winegret
9. Kotlet schabowy z puree ziemniaczanym i kapustą zasmażaną
10. Filet z sandacza na zapiekance ziemniaczano-warzywnej z groszkiem cukrowym i marchewką
11. Filet z łososia na sosie kaparowo-cytrynowym z warzywami gotowanymi i dzikim ryżem
12. Filet z Kurczaka faszerowany suszonymi pomidorami owinięty boczkiem w sosie winno-maślanym z gnocchi i duszoną marchewką z żurawiną w miodzie i maśle
13. Pierś z Kaczki z jabłkami z pieczonymi burakami i pieczonymi ziemniakami

DESER : 1. Mus z białej czekolady z sosem malinowym
2. Torcik royal
3. Sernik na czekoladowym spodzie z sosem malinowym

SŁODKI KĄCIK : Mix ciast – 3 rodzaje
Mix kruchych ciasteczek - 2 rodzaje

ZIMNA PŁYTA : Sałatka jarzynowa, sałatka brokułowa z fetą i pomidorkami koktajlowymi, deska serów, deska wędlin, galaretki drobiowe, mini tortille z kurczakiem, smalec z ogórkiem kiszonym, pieczywo własnego wypieku

MONOPORCJE : min 10 sztuk z rodzaju - mango-marakuja / biała czekolada z granatem / gruszka z cytryną
palona pomarańcza / ciemna czekolada z miętą

	15-50 OSÓB	51-80 OSÓB	81-130 OSÓB	>130 OSÓB
PRZYSTAWKA	32 ZŁ	30 ZŁ	28 ZŁ	WYCENA INDYWIDUALNA
ZUPA	20 ZŁ	18 ZŁ	16 ZŁ	WYCENA INDYWIDUALNA
DANIE GŁÓWNE	46 ZŁ	44 ZŁ	42 ZŁ	WYCENA INDYWIDUALNA
DESER	20 ZŁ	18 ZŁ	16 ZŁ	WYCENA INDYWIDUALNA
ZIMNA PŁYTA	69 ZŁ	67 ZŁ	66 ZŁ	WYCENA INDYWIDUALNA
SŁODKI KĄCIK	23 ZŁ	21 ZŁ	18 ZŁ	WYCENA INDYWIDUALNA
MONOPORCJE (MIN 10 SZTUK Z RODZAJU)	9 ZŁ	9 ZŁ	7 ZŁ	WYCENA INDYWIDUALNA

*WSZYSTKIE PODANE CENY SĄ CENAMI NETTO

WWW.WESTERNCAMP.PL

KOLACJA BUFETOWA

UZUPEŁNIANA 1,5H

2 ZUPY/ 3 DANIA GŁÓWNE
2 DODATKI SKROBIOWE / 2 DODATKI WARZYSWNE / SŁODKI KĄCIK

ZUPA :

1. Krem ze szparagów z groszkiem ptysiowym
2. Krem z białych warzyw z grzanką ziołową
3. Krem pomidorowo paprykowy
4. Żurek w chlebie
5. Zupa jarzynowa
6. Krem z białych warzyw
7. Kwaśnica z żeberkiem

DANIE GŁÓWNE :

1. Roladka wieprzowa faszerowana ogórkiem kiszonym i boczkiem
2. Medaliony z indyka w sosie grzybowym
3. Karkówka grillowana w sosie myśliwskim
4. Dorsz na pieczonych warzywach
5. Łosoś na warzywach gotowanych w sosie koperkowym
6. Lasagne ze szpinakiem na sosie beszamelowym
7. Penne neapolitana
8. Placuszki ziemniaczane w sosie kurkowym
9. Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym
10. Pieczony filet z sandacza
11. Filet z kurczaka faszerowany szusonymi pomidorami
12. Papryka faszerowana na risotto warzywnym
13. Cukinia faszerowana kaszą bulgur i kurkami, zapiekana serem

DODATKI SKROBIOWE : Ziemniaki opiekane / Ziemniaki gotowane / Ryż / Kasza gryczana
DODATKI WARZYSWNE : Mix sałat z sosem winegret / Coleslaw / Surówka z czerwonej kapusty / Kapusta zasmażana

SŁODKI KĄCIK : Mix ciast - 3 rodzaje
Mix kruchych ciasteczek - 2 rodzaje

ZIMNA PŁYTA : Sałatka jarzynowa / sałatka brokułowa z fetą i pomidorkami koktajlowymi / deska serów / deska wędlin galaretki drobiowe / mini tortille z kurczakiem / smalec z ogórkiem kiszonym / pieczywo własnego wypieku

MONOPORCJE : min 10 sztuk z rodzaju - mango-marakuja / biała czekolada z granatem / gruszka z cytryną palona pomarańcza / ciemna czekolada z miętą

	15-50 OSÓB	51-80 OSÓB	81-130 OSÓB	>130 OSÓB
KOLACJA BUFETOWA	149 ZŁ	139 ZŁ	129 ZŁ	WYCENA INDYWIDUALNA
ZIMNA PŁYTA	69 ZŁ	67 ZŁ	66 ZŁ	WYCENA INDYWIDUALNA
MONOPORCJE (MIN 10 SZTUK Z RODZAJU)	9 ZŁ	9 ZŁ	7 ZŁ	WYCENA INDYWIDUALNA

II CIEPŁE DANIE :

1. Żurek w chlebie - 25zł / os.
2. Strogonow z pieczywem - 25zł / os.
3. Barszcz czerwony z krokietem - 25zł / os.
4. Flaczki - 25zł / os.
5. Bigos - 25zł / os.
6. Kwaśnica na żeberku - 25zł / os.
7. Pierogi ruskie - 25zł / os.
8. Pierogi z mięsem - 25zł / os.

*WSZYSTKIE PODANE CENY SĄ CENAMI NETTO

WWW.WESTERNCAMP.PL

OPEN BAR

OPEN BAR SOFT STANDARD

SOK POMARAŃCZOWY
SOK JABŁKOWY
WODA NIEGAZOWANA
WODA GAZOWANA
KAWA I HERBATA

Cena za osobę: **29*** zł
*cena za 6h / każda kolejna godzina + 25zł

OPEN BAR BASIC

SOK POMARAŃCZOWY
SOK JABŁKOWY
WODA NIEGAZOWANA
WODA GAZOWANA
PEPSI
PEPSI MAX
MIRINDA
7UP
KAWA I HERBATA
WÓDKA WYBOROWA
KOZEL LEZAK LANY
WINO BIAŁE
WINO CZERWONE
WINO MUSUJĄCE

Cena za osobę: **129*** zł
*cena za 6h / każda kolejna godzina + 25zł

OPEN BAR PLUS

SOK POMARAŃCZOWY
SOK JABŁKOWY
WODA NIEGAZOWANA
WODA GAZOWANA
PEPSI
PEPSI MAX
MIRINDA
7UP
KAWA I HERBATA
WÓDKA FINLANDIA
JACK DANIELS
KOZEL LEZAK LANY
WINO BIAŁE
WINO CZERWONE
WINO MUSUJĄCE

Cena za osobę: **189*** zł
*cena za 6h / każda kolejna godzina + 33zł

WEDŁUG ZEJŚCIA:

SOKI / NAPOJE GAZOWANE – 6,5zł/szt. (0,2L)
KOZEL LEZAK KEGA 30L – 610zł
WÓDKA WYBOROWA 0,7L – 98zł
WÓDKA FINLANDIA 0,7L – 122zł
BALLANTINES – 135zł
JACK DANIELS 0,7L – 207zł
WINO BIAŁE/CZERWONE/MUSUJĄCE 0,75L – 65zł

OPEN BAR SOFT PLUS

SOK POMARAŃCZOWY
SOK JABŁKOWY
WODA NIEGAZOWANA
WODA GAZOWANA
PEPSI
PEPSI MAX
MIRINDA
7UP
KAWA I HERBATA

Cena za osobę: **59*** zł
*cena za 6h / każda kolejna godzina + 25zł

OPEN BAR

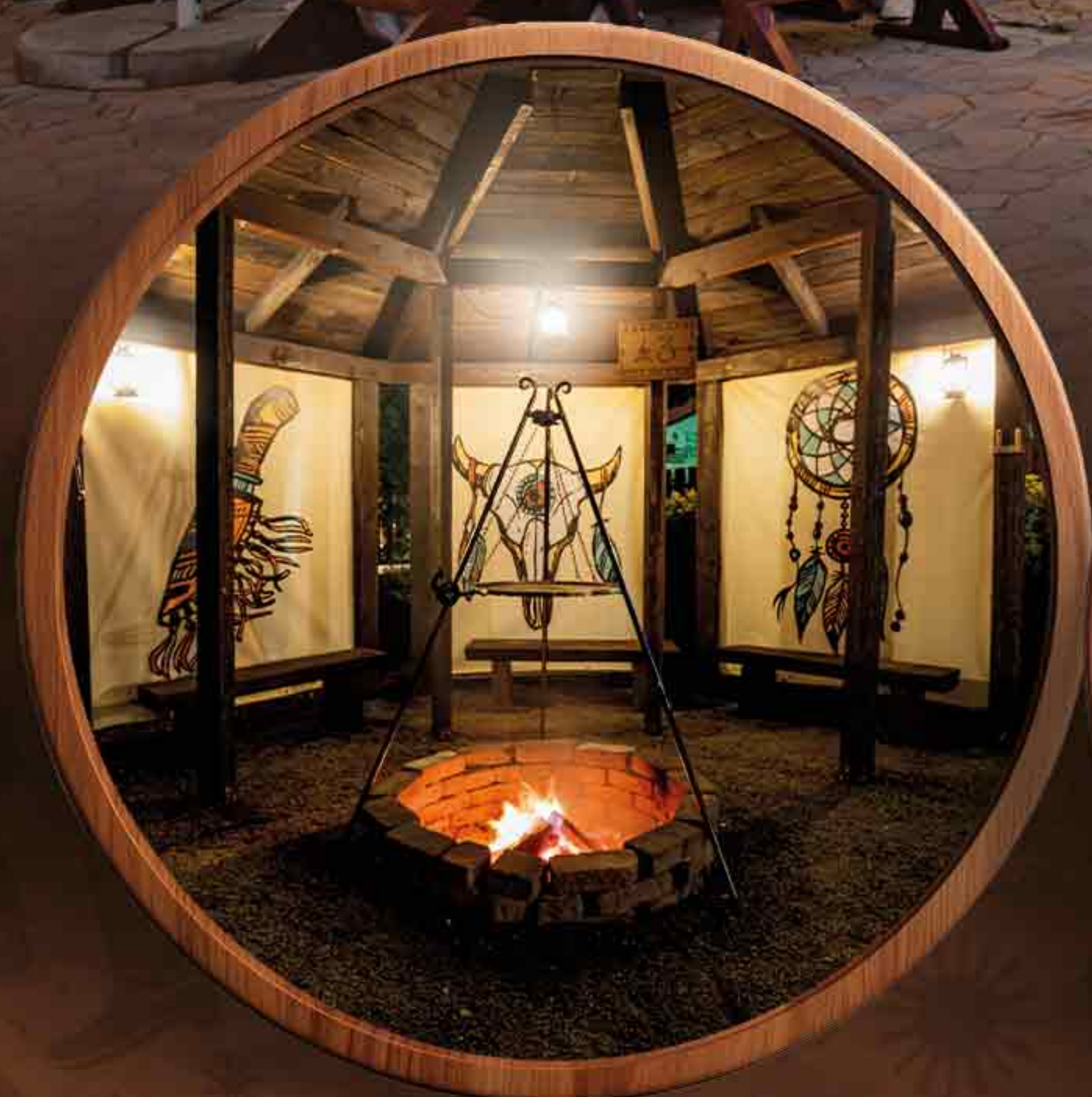
SOK POMARAŃCZOWY
SOK JABŁKOWY
WODA NIEGAZOWANA
WODA GAZOWANA
PEPSI
PEPSI MAX
MIRINDA
7UP
KAWA I HERBATA
WÓDKA WYBOROWA
BALLANTINES
KOZEL LEZAK LANY
WINO BIAŁE
WINO CZERWONE
WINO MUSUJĄCE

Cena za osobę: **149*** zł
*cena za 6h / każda kolejna godzina + 25zł

OPEN BAR PREMIUM

SOK POMARAŃCZOWY
SOK JABŁKOWY
WODA NIEGAZOWANA
WODA GAZOWANA
PEPSI
PEPSI MAX
MIRINDA
7UP
KAWA I HERBATA
WÓDKA FINLANDIA
JACK DANIELS
GIN – BOMBAY SAPPHIRE
RUM – BACARDI CARTA NEGRA
TEQUILA – SIERRA SILVER
JAGERMAISTER
SOPLICA SMAKOWA
KOZEL LEZAK LANY
WINO BIAŁE
WINO CZERWONE
WINO MUSUJĄCE

Cena za osobę: **229*** zł
*cena za 6h / każda kolejna godzina + 33zł



TOTEM HOUSE

OFERTA GRILLOWA

WWW.WESTERNCAMP.PL

MENU GRILLOWE

MENU GRILLOWE - DZIKIE GRILLOWANIE

WERSJA MIĘSNA: Kiełbasa / Karczek / Szaszłyk drobiowy z warzywami
WERSJA WEGETARIAŃSKA: Oscypek (2szt) z żurawiną / Pstrąg w całości / Szaszłyk warzywny
DLA OBU WERSJI: 2 sałatki do wyboru (na całą grupę):

- Sałatka ziemniaczana z ogórkiem małosolnym, koprem i majonezem
- Sałatka kalafiorowa z ogórkiem zielonym i żółtym serem, szpinakiem i oliwą z oliwek
- Sałatka Grecka
- Mix sałat z sosem winegret

Pieczyno naszego wypieku
Ketchup, musztarda, majonez
Kawa/herbata

Cena za osobę: **89*** zł

*cena nie obejmuje obsługi, cena z obsługą to dodatkowy koszt 80zł/h

MENU GRILLOWE - UCZTA ZAWIESZONA NAD OGNIEM

WERSJA MIĘSNA: Kiełbasa / Karczek / Szaszłyk drobiowy z warzywami / Satai drobiowy
WERSJA WEGETARIAŃSKA: Oscypek (2szt) z żurawiną / Pstrąg w całości / Szaszłyk warzywny / Szaszłyk z tofu i warzywami
DLA OBU WERSJI: 2 sałatki do wyboru (na całą grupę):

- Sałatka ziemniaczana z ogórkiem małosolnym, koprem i majonezem
- Sałatka kalafiorowa z ogórkiem zielonym i żółtym serem, szpinakiem i oliwą z oliwek
- Sałatka Grecka
- Mix sałat z sosem winegret

Pieczyno naszego wypieku
Ketchup, musztarda, majonez
Kawa/herbata

Cena za osobę: **109*** zł

*cena nie obejmuje obsługi, cena z obsługą to dodatkowy koszt 80zł/h

MENU GRILLOWE - PŁOMIENNA KOLACJA

WERSJA MIĘSNA: Biała kiełbasa z czosnkiem / Filet z kurczaka / Szaszłyk drobiowy z warzywami / Satai drobiowy
WERSJA WEGETARIAŃSKA: Oscypek (2szt) z żurawiną / Dorada pieczona w całości / Szaszłyk warzywny
DLA OBU WERSJI: 2 sałatki do wyboru (na całą grupę):

- Sałatka ziemniaczana z ogórkiem małosolnym, koprem i majonezem
- Sałatka kalafiorowa z ogórkiem zielonym i żółtym serem, szpinakiem i oliwą z oliwek
- Sałatka Grecka
- Mix sałat z sosem winegret

Pieczyno naszego wypieku
Ketchup, musztarda, majonez
Kawa/herbata

Cena za osobę: **129*** zł

*cena nie obejmuje obsługi, cena z obsługą to dodatkowy koszt 80zł/h

DODATKOWO (ZŁ/SZT.)

Smalec z ogórkiem kiszonym - **(300g) 46zł**
Kiełbasa - **(200g) 15zł**
Biała kiełbasa z czosnkiem - **(200g) 20zł**
Karczek wieprzowy - **(200g) 24zł**
Szaszłyk warzywny - **11zł**
Szaszłyk z kurczakiem i warzywami - **22zł**
Szaszłyk z tofu i warzywami - **15zł**
Filet z kurczaka - **22zł**
Szaszłyk z łososiem i warzywami - **42zł**

Szaszłyk z krewetkami, cukinią i czerwoną cebulą - **28zł**
Szaszłyk z oscypkiem i warzywami - **15zł**
Szaszłyk z oscypkiem, boczkiem i połówką wieprzową podawane z żurawiną - **24zł**
Satai drobiowy (kawałki kurczaka marynowane w jogurcie, curry i kurkumie) - **14zł**
Satai wieprzowy na ostro (kawałki schabu marynowane w jogurcie, chipotle) - **16zł**
Oscypek - **6,5zł**
Ser halloumi - **28zł**
Pstrąg w całości - **32zł**
Dorada w całości - **46zł**

*WSZYSTKIE PODANE CENY SĄ CENAMI NETTO

WWW.WESTERNCAMP.PL

OPEN BAR

OPEN BAR SOFT STANDARD

SOK POMARAŃCZOWY
SOK JABŁKOWY
WODA NIEGAZOWANA
WODA GAZOWANA
KAWA I HERBATA

Cena za osobę: **29*** zł
*cena za 6h / każda kolejna godzina + 25zł

OPEN BAR BASIC

SOK POMARAŃCZOWY
SOK JABŁKOWY
WODA NIEGAZOWANA
WODA GAZOWANA
PEPSI
PEPSI MAX
MIRINDA
7UP
KAWA I HERBATA
WÓDKA WYBOROWA
KOZEL LEZAK LANY
WINO BIAŁE
WINO CZERWONE
WINO MUSUJĄCE

Cena za osobę: **129*** zł
*cena za 6h / każda kolejna godzina + 25zł

OPEN BAR PLUS

SOK POMARAŃCZOWY
SOK JABŁKOWY
WODA NIEGAZOWANA
WODA GAZOWANA
PEPSI
PEPSI MAX
MIRINDA
7UP
KAWA I HERBATA
WÓDKA FINLANDIA
JACK DANIELS
KOZEL LEZAK LANY
WINO BIAŁE
WINO CZERWONE
WINO MUSUJĄCE

Cena za osobę: **189*** zł
*cena za 6h / każda kolejna godzina + 33zł

WEDŁUG ZEJŚCIA:

SOKI / NAPOJE GAZOWANE – 6,5zł/szt. (0,2L)
KOZEL LEZAK KEGA 30L – 610zł
WÓDKA WYBOROWA 0,7L – 98zł
WÓDKA FINLANDIA 0,7L – 122zł
BALLANTINES – 135zł
JACK DANIELS 0,7L – 207zł
WINO BIAŁE/CZERWONE/MUSUJĄCE 0,75L – 65zł

OPEN BAR SOFT PLUS

SOK POMARAŃCZOWY
SOK JABŁKOWY
WODA NIEGAZOWANA
WODA GAZOWANA
PEPSI
PEPSI MAX
MIRINDA
7UP
KAWA I HERBATA

Cena za osobę: **59*** zł
*cena za 6h / każda kolejna godzina + 25zł

OPEN BAR

SOK POMARAŃCZOWY
SOK JABŁKOWY
WODA NIEGAZOWANA
WODA GAZOWANA
PEPSI
PEPSI MAX
MIRINDA
7UP
KAWA I HERBATA
WÓDKA WYBOROWA
BALLANTINES
KOZEL LEZAK LANY
WINO BIAŁE
WINO CZERWONE
WINO MUSUJĄCE

Cena za osobę: **149*** zł
*cena za 6h / każda kolejna godzina + 25zł

OPEN BAR PREMIUM

SOK POMARAŃCZOWY
SOK JABŁKOWY
WODA NIEGAZOWANA
WODA GAZOWANA
PEPSI
PEPSI MAX
MIRINDA
7UP
KAWA I HERBATA
WÓDKA FINLANDIA
JACK DANIELS
GIN – BOMBAY SAPPHIRE
RUM – BACARDI CARTA NEGRA
TEQUILA – SIERRA SILVER
JAGERMAISTER
SOPLICA SMAKOWA
KOZEL LEZAK LANY
WINO BIAŁE
WINO CZERWONE
WINO MUSUJĄCE

Cena za osobę: **229*** zł
*cena za 6h / każda kolejna godzina + 33zł

WESTERN CAMP

RESTAURACJA
BONANZA



CHCESZ DOWIEDZIEĆ SIĘ WIĘCEJ?

KONTAKT

TEL. +48 885 044 745

E-MAIL:

EVENTY@WESTERNCAMP.PL

DYREKTOR DS. GASTRONOMII

ALEKSANDRA STÓS

TEL +48 885 044 030

E-MAIL:

ALEKSANDRA.STOS@WESTERNCAMP.PL

WWW.WESTERNCAMP.PL