

Wyślij na adres poczty e-mailowej pultuski@60.com.pl zdjęcia obrazujące nasze, lokalne klimaty. Pokaż nam co w Twojej okolicy cię zauroczyło, co jest piękne i warte uwiecznienia.

Tematyka jest prosta i dowolna: Pultuskie Krajobrazy...

Nadesłane zdjęcia, wraz z danymi autora i opisem miejsca wykonania, zamieścimy na naszych łamach, a najpiękniejsze staną się stałą ozdobą - ekspozycją w restauracji Wesola Oberza.

Co tydzień autor WYBRANEGO zdjęcia otrzyma zaproszenie na dwuosobową kolację podwieczorek w Oberzy.

KONKURS FOTOGRAFICZNY PUŁTUSKIE KRAJOBRAZY

**NAGRODA:
CO TYDZIEŃ KOLACJA DLA DWÓCH OSÓB
W RESTAURACJI „WESOŁA OBERZA”**

W ubiegłym tygodniu
wytypowaliśmy zwycięzcę:
Sebastiana Króla
Prosimy o skontaktowanie
się z właścicielem „Oberzy”,
tel. 502 150 164,
aby ustalić dogodny termin
kolacji



Aleksandra Kupracz



Katarzyna Józwiak

Restauracja "Wesoła Oberza"

Gzowo 25C

06-121 Pokrzywnica

tel.: 0 23 692 10 23, 0 502 150 164

e-mail: wesolaoberza@wesolaoberza.pl

MENU WIGILIJNE NA WYNOS 2009

Zamówienia przyjmujemy do 17.12.2009 odbiór: 23.12.09 do 21.00, 24.12.09 do 14:00

Pierogi z kapustą i grzybami	20szt na kg /32zł
Pierogi ruskie	25szt na kg /32zł
Pierogi z mięsem	25szt na kg/32zł
Uszka	70szt na kg/48zł kg
Barszcz czerwony	1L/ 15 zł
Grzybowa wigilijna	1L/28 zł
Szczupak faszerowany w całości w galarecie ok. 1,5 kg	szt./52zł
Sandacz w galarecie porcja ok. 100g	szt./12 zł
Karp po żydowsku	1kg/42 zł
Karp faszerowany w galarecie porcja ok. 100g	14 zł
Śledzie w oleju lnianym zawiera 2 sosy: cebule w oleju; śmietankę z cebulą i jabłuszkiem	1kg/34zł
Mięsa pieczone; schab z śliwką 1kg	1kg/49 zł
karkówka	1kg/49 zł
Kaczka faszerowana mięsem i pistacjami w całości na zimno	szt./79zł ok. 2,7kg
Gęś faszerowana po polsku pieczona	szt./82zł ok. 3kg
Pasztety	1kg/32zł
Wędliny	cena jak w karcie
Kapusta z grzybami	1kg/22zł
Kutia	1kg/31zł
Kompot z suszu	1L/15zł
Salatka: - jarzynowa	1kg/ 17zł
- śledziowa	1kg/36 zł
Chleb pieczony w naszej restauracji	6 zł szt
ćwikła	1kg/18zł

MENU SYLWESTRÓWE 2009

200 zł od osoby

- ZUPY
rosół z makaronem; żurek za zakwasie żytnim z białą kielbasą i jajkiem
- PRZEKĄSKI
szczupak faszerowany; ryba po grecku; tatar z łososia podany na marynowanym jabłku; śledzie w oleju lnianym pod szubą; pasztet z dziczyzny na czosnkowych grzankach; basturma na grosiki; patery mięs z naszej wędzarni; kaczka faszerowana pistacjami; koktajl krewetkowy; tradycyjne zimne nóżki; bufet zielony: warzywa, sosy, salatkę, marynaty; jajka z kawiozem
- DANIA GŁÓWNE
grillowana pierś z kurczaka w sosie z suszonych pomidorów; okoń na sosie kaparowo-porowym; bitki wołowe; szynka pieczona w piecu chlebowym na oczach gości serwowana przez kucharzy
- DODATKI
Ziemniaki; kluski śląskie; kapusta zasmażana; buraczki glazurowane; kasza gryczana; warzywa zasmażane
- CIASTA
placék śliwkowy; szarlotka; sernik; tort
- NAPOJE
Kawa, herbata, soki, woda
½ l wódki na parę, 1 butelka szampana francuskiego na 4 osoby

Gra kapela Casablanca. Od 2 rano autobus z możliwością odwiezienia do domu