

STAROPOLSKIM ZWYCZAJEM: GŁODNEGO NAKARMIMY, SPRAGNIONEGO NAPOIMY, SMUTNEGO ROZWESELMY

Oberża jest, wesola dopiero będzie



Nowi właściciele, Wesolej Oberży mają trudny problem do rozwiązania: jak z pogonińskiego lokalu, pełnego szkła, sztucznych płytek i glazury stworzyć przytulny, ciepły lokal tchnący życiem. Być może i wesolym. Na razie w Oberży pod Gzowem trwa dyskretna przebudowa i budowanie rynku klienta

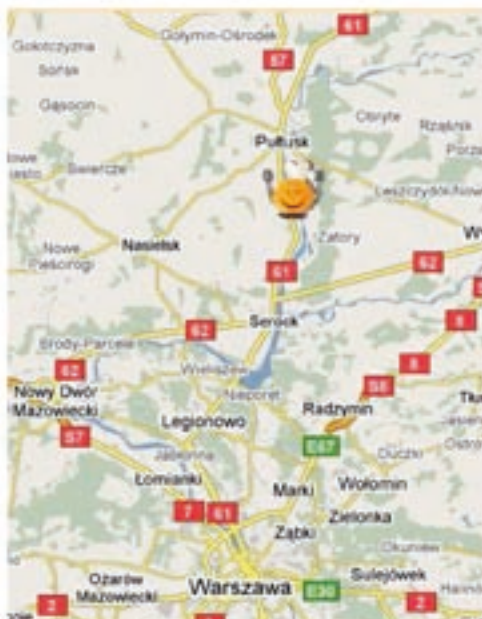


Dla zmotoryzowanych niewątpliwym atutem przyrodniczego lokalu jest wygodny zjazd z krajowej drogi 61 i parking mogący pomieścić kilkadziesiąt samochodów

Wesola Oberża, to lokal już na dobre funkcjonujący w miejscu "Białej Róży". Nowi właściciele, do niedawna pracownicy utytułowanej restauracji stołecznej "U Geslera", stawiają na jakość, zdrowie i wysoką kulturę. Lub 3xD: Dobra



W ciepłe dni fantastyczną atmosferę tworzy otoczenie oberży: tuż za tarasem spacerują kucyki, fruwią gołębie. A wszystko to przy cicho szumiącym strumyku



Obcowna zielona restauracja Wesola Oberża znajduje się w miejscowości Gzowo, przy trasie Serock Pultusk, 50 km od Warszawy i 10 km przed Pultuskim. Na terenie posesi znajdują się: grill, stawek z rybami, mini-ZOO oraz plac zabaw dla dzieci

Cena, Dobra Obsługa, Dobra Kuchnia. Warto więc wiedzieć, że oprócz okolicznych i utytułowanych: "Pazibrody", "Wielkiej Lipy" czy "San Armando" można dobrze zjeść także w Gzowie.

Obecna oberża przechodziła przez lata burzliwe dzieje. Był tu już lokal nie cieszący się dobrą sławą, była próba przeniesienia z pobliskiej Wierzbicy słynnego „Złotego Lina”. A dziś - według współwłaściciela Grzegorza Majora - złe wspomnienia należy odłożyć ad acta i budować nowy wizerunek lokalu. A owym wizerunkiem może być np. polskie jadalno i ryby na maśle.

Restauracja specjalizuje się w polskim jadł i rybie na maśle. Szefem kuchni i współwłaścicielem jest Mistrz Polski Włodzimierz Tomaszewski. Jego sztuki gotowania podziwiano w dawnym Hotelu Europejskim, Bristolu oraz Restauracji Gesler U Kucharzy.

Każda restauracja ma swój klimat, tego niestety Oberży jeszcze brakuje. Niestety, bowiem „pogoniński” wystrój psuje to, co w restauracji najlepsze - wspomniadła kuchnię. Trzeba bowiem jasno powiedzieć, że tej ostatniej inne restauracje w okolicy mogą pozazdrościć: po pierwsze posiłki są oryginalnie smaczne, po drugie - ogromnie. Tyle tylko, że najlepiej by było zajadać się nimi na tarasie, w otoczeniu tui i żywopłotów, a nie zimnych ścian.

- Pracujemy nad tym - zapewnia pan Grzegorz. - Szczerze zmieniamy wystrój lokalu na cieplejszy, przyjemniejszy dla ludzi.

W najbliższych planach nowych właścicieli jest rozbudowa sali weselnej do co najmniej 200 miejsc (na razie pomieści się i 120), potem motelu i hotelu. Być może w sąsiedztwie Oberży uda się wybudować ogromny parking.

A na razie nowy lokal powoli „wgrzyza się” w konsumere-

ki rynek powiatów legionowskiego, wyszkowskiego, nowodworskiego i pultuskiego.

W lipcu organizowaliśmy co sobotnie wieczorki taneczne. Dzieliliśmy już, że nie zakończy się one wcześniej jak we wrześniu - tego chyba żadnym brakowało - możliwości wspólnej zabawy przy naprawdę dobrej muzyce zespołu Casablanca - cieszy się z pierwszych, widocznych sukcesów Major. - Kolejną nowością jest decyzja o godzinach funkcjonowania lokalu - teraz już 24 godziny na dobę.

Lokal zapewnia również pełną obsługę cateringową, organizuje wesela i przyjęcia okolicznościowe jak również imprezy w domu, firmie lub w plenerze.



Mięso, drób, warzywa pochodzą z naszych gospodarstw. Wyroby wędliniarskie i ryby wędzone robimy sami w naszej restauracji, a chleb i bułki pieczemy we własnej restauracji - mówi legionowianin, szef kuchni osobiście nadzorujący wędzarnię Włodzimierz Tomaszewski

Taniec z Gwiazdami

Zapraszamy na wieczorki taneczne "Taniec z gwiazdami, gdzie Gwiazdami jesteście Wy". W każdą sobotę od 19:00. Do tańca gra orkiestra CASABLANCA, a w menu specjalna oferta...

Restauracja "Wesola Oberża" - Gzowo 25C, 06-121 Pokrzywnica - tel.: 023 682 10 23, 0 502 150 164 - e-mail: wesolaoberza@wesolaoberza.pl