RYNEK 3

Kamienica, w której się Państwo znajdują została zbudowana po pożarze miasta w 1748 roku. Jest najstarszą kamienicą na Pszczyńskim Rynku oraz budynkiem indywidualnie wpisanym w rejestr zabytków.

Najstarszy zachowany wizerunek kamienicy zwanej “Frykówką” pochodzi z barwnej fotografii wykonanej w 1864 roku. Początki działalności gastronomicznej w naszej kamienicy sięgają połowy XIX wieku, kiedy otwarto tutaj winiarnię. Od końca XIX wieku właścicielami byli kupcy towarów kolonialnych. Ostatni z nich - Richard Fricke był oberżystą, który prowadził tu restaurację i winiarnię. W pszczyńskiej gazecie reklamował delikatesowe towary - m.in. brunszwicką kiełbasę, ser ementalski, brazylijskie orzechy, marokańskie daktyle i figi, jadalne kasztany, węgorze i łososie, szeroki wybór wykwintnych alkoholi.

Po śmierci Frickego w 1921 roku prowadzoną przez niego działalność kontynuowała żona Gertruda. W latach międzywojennych prowadziła lokal gastronomiczny II kategorii, który mógł być otwarty do godziny 22.00, a po uzyskaniu socjalnego pozwolenia władz, Goście mogli być przyjmowani do godziny 24.00. Nadal też mieścił się w kamienicy sklep z towarami spożywczymi, alkoholem i tytoniem.

Po zakończeniu wojny przez pewien czas we Frykówce działała stołówka miejska. W latach pięćdziesiątych swoją siedzibę miały tu Związek Młodzieży Polskiej, Związek Harcerstwa Polskiego, a od roku 1970 do 2000 działał pszczyński oddział PTTK. W roku 2001 działalność gastronomiczna wróciła w mury kamienicy przy Rynek 3 w postaci Restauracji Frykówka. Restauracja funkcjonowała do roku 2020.

W roku 2021 lokal gastronomiczny przejeli nowi właściciele i tym samym dokładnie od dnia 25.11.2021 mamy przyjemność Gościć Państwa jako Restauracja Międzywojenna.



EST. 2021

MIĘDZYWOJENNA

Restauracja serwuje dania polskie, regionalne
oraz dania okresu międzywojennego.
Nasza kuchnia to tradycyjne dania, świeżość i wysublimowany smak.
Wszystkie potrawy przygotowujemy i serwujemy
z największą pieczołowitością i starannością.

W tym roku, jedno z naszych dań,
ROLADA WOŁOWA Z KLUSKAMI ŚLĄSKIMI I MODRĄ KAPUSTĄ
zostało odznaczone szczególnym znakiem jakości, jakim jest

LOKALNA MARKA ZIEMI PSZCZYŃSKIEJ

Certyfikat Lokalnej Marki Ziemi Pszczyńskiej przyznawany jest wyrobom, które wyróżniają się autentycznością i wysoką jakością. To znak rozpoznawczy dla produktów lokalnych, tworzonych z pasją i poszanowaniem regionalnych tradycji.

Szczycimy się także mianem lokalu ambasadorskiego J.A.Baczewski,
oraz skomponowaną specjalnie dla nas kartą win.

Wszystkie nasze potrawy przygotowujemy ze świeżych składników,
w związku z czym czas oczekiwania na danie to około 20-40 min.
Podczas dużego ruchu czas oczekiwania może być wydłużony nawet do 60 min.

Rezerwacje stolików:

Rezerwacje stolików przyjmowane są z minimum
jedno dniowym wyprzedzeniem, pod numerem
32 210 01 95.

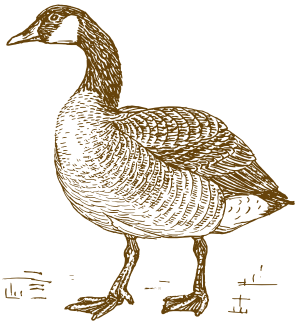
Informujemy, iż w dni świąteczne oraz weekendy
stoliki rezerwowane są na 2 godziny.
Nie mamy możliwości przyjęcia rezerwacji na stolik większy niż 12 osób.

Szanowni Państwo,

O konieczności wystawienia faktury VAT lub paragonu z NIP
prosimy informować przed wystawieniem rachunku fiskalnego.

Informujemy, iż nie dzielimy rachunków większych niż 4 osoby,
o podziale rachunku prosimy informować na początku zamówienia.

Gęsina



NA ŚWIĘTEGO MARCINA

POLECAMY

Przystawka:

Grzanka z okrasą z gęsi

pierś z gęsi siekana z majerankiem,
podana na grzance z bagietki polskiej,
z kurkami marynowanymi
oraz oliwą z nasion pokrzywy

42.00

Dania główne:

Udo z gęsi
w sosie cydorowo-śliwkowym

konfitowane w gęsim smalcu udo z gęsi,
w sosie cydrowo-śliwkowym,
podane z kluskami śląskimi oraz duszoną
na gęsim smalcu czerwoną kapustą z
jabłkiem

97.00

Deser:

Sernik Świętomarciński

sernik na kruchym spodzie, z białym
makiem, marcepanem i orzechami,
podany z sosem z białej czekolady

26.00

ILOŚĆ DAŃ OGRANICZONA.

PRZYSTAWKI

Tatar z polędwicy wołowej 47.00

podany z żółtkiem plastycznym, oliwą pietruszkową, kaparami, ogórkami konserwowymi, cebulą oraz grzankami

Śledź w śmietanie 28.00

filet a'la Matias w śmietanie z jabłkiem i cebulą, serwowany z pieczywem i masłem

Carpaccio 45.00

polędwica wołowa, podana z kurkami marynowanymi, kaparami, serem długodojrzewającym, rukolą oraz musztardą francuską

Serek kozacki 29.00

ser wędzony owinięty boczkiem, podany z żurawiną

Galert wieprzowy 24.00

z golonek wieprzowych, cebula, cytryna, pieczywo i masło

ZAKĄSKI

Deska serów 48.00

300g serów - długodojrzewający bursztyn, ser pleśniowy błękitny, camembert, ser wędzony, ser łotewski zielony

Smalczyk 28.00

smarowidło z boczku wieprzowego i słoniny, podane z ogórkami kiszonymi i pieczywem

Śliwki w boczku 36.00

15 szt śliwek suszonych pieczonych w boczku, podanych z dipem chrzanowym

Serowe przekąski na ciepło 35.00

12 szt serków: ser cheddar, ser brie, ser kremowy z jalapenio oraz dip sweet chilli

ZUPY

Rosół z makaronem 19.00

rosół z trzech mięs (kaczka, wołowina, kurczak), serwowany z makaronem, marchewką, kurczakiem i pietruszką

Zupa grzybowa 24.00

zupa z podgrzybków na wywarze warzywnym, podana z kleksem kwaśnej śmietany i natką pietruszki

Flaki staropolskie 29.00

żołądki wołowe w bulionie wołowo-warzywnym, serwowane z pieczywem

Żurek 26.00

na swojskim zakwasie, z białą kiełbasą, boczkiem, ziemniakami oraz jajkiem

DLA DZIECI

Rosołek 15.00
rosół na kaczce gotowany z makaronem

Fileciki z kluskami 27.00
panierowane fileciki z kurczaka z kluskami śląskimi, sosem pieczeniowym i marchewką

Kluski z sosem 16.00
kluski śląskie z sosem pieczeniowym

Frytki 15.00
podane z ketchupem

Fileciki z frytkami 25.00
panierowane fileciki z kurczaka z frytkami marchewką i ketchupem

Deserek lodowy 16.00
2 gałki lodów waniliowych z polewą czekoladową i bitą śmietaną

SAŁATKI I DANIA WEGETARIAŃSKIE

Sałatka Cezar 43.00
grillowany kurczak, boczek, sałata rzymska, ser długodojrzewający grana-padano, grzanki, sos anchois

Babka ziemniaczana 39.00
tradycyjna babka ziemniaczana z ziemniaków, jajka i pieczonej cebuli, zapiekana w formie, następnie podsmażona na patelni i podana z aromatycznym sosem grzybowym

Sałatka z halloumi 44.00
bukiet sałat, grillowany ser halloumi, pomidorki koktajlowe, czarne oliwki, sos miodowo-musztardowy, grzanka

Sałatka z burratą 46.00
burrata podana na bukiecie sałat z pomidorkami koktajlowymi oraz karmelizowaną gruszką; serwowana z bazyliowym sosem winegret oraz pieczywem brioche

PIEROGI

Ruskie 36.00
7 szt. ręcznie robionych pierogów ruskich, okrasa z cebuli, kwaśna śmietana

Z pieczoną kaczką 44.00
7 szt. ręcznie robionych pierogów, okrasa z wędzonego boczku, apfelmus

RYBY

Łosoś z pieca 76.00
podany z ziemniakami puree oraz bukietem sałat w sosie jogurtowym

Pstrąg z pieca /ok.400g/ 66.00
podany z frytkami oraz surówką z białej kapusty

DANIA MIĘSNE

Rolada wołowa 69.00

tradycyjna śląska rolada wołowa, podana z kluskami śląskimi oraz modrą kapustą ze skwarkami
Danie odznaczone certyfikatem LOKALNEJ MARKI ZIEMI PSZCZYŃSKIEJ.

Stek z polędwicy wołowej 119.00

podany z ziemniakami opiekanymi, sosem pieprzowym oraz grillowaną rzymską sałatą z dressingiem anchois

Dwie kacze nogi 65.00

dwa pieczone udka z kaczki, podane z kluskami śląskimi, burakami marynowanymi, sosem pieczeniowym oraz żurawiną

Sztuka mięsa 65.00

schab z kością oraz fragmentem boczku w sosie pieprzowym, podany z ziemniakami opiekanymi i bukietem sałat

Roladki z piersi kurczaka 49.00

nadziewane mozzarellą i bazylią, posypane kruszonką z orzechów laskowych, serwowane z purée ziemniaczanym, aromatycznym sosem bazyliowym oraz bukietem sałat z dressingiem winegret

Forszmak z wołowiny 49.00

Gęsty, mięsno-warzywny gulasz z udźca wołowego, kiełbasy i boczku, z dodatkiem papryki, cebuli i czosnku. Podany z chlebem podsmażonym na maśle z orzechami laskowymi.

Gołąbki z dziczyzną 49.00

gołąbki w kapuście włoskiej, z farszem z mięs daniela i dzika oraz kaszą jaglaną, podane z sosem grzybowym

Schab z tymiankiem 58.00

pieczeń ze schabu, duszona z dodatkiem tymianku i kurek, podana z sosem kurkowym, kluskami śląskimi oraz burakami marynowanymi

Polędwiczki wieprzowe 63.00

podane z kluskami śląskimi, burakami marynowanymi oraz sosem grzybowym

DESERY

Strudel z jabłkiem 23.00

wielowarstwowe ciasto, z nadzieniem z jabłek, rodzynek i cynamonu, podane z sosem waniliowym

Sernik pistacjowy 28.00

kremowy sernik pistacjowy typu nowojorskiego, na kruchym spodzie, podany z sosem pistacjowym

Kopa śląska 28.00

regionalny, tradycyjny deser na bazie biszkoptu, z kremem maślanym, bakaliami i owocami oraz bitą śmietaną - zawiera alkohol

Miodownik 28.00

ciasto biszkoptowe z miodem, przełożone śmietaną, podane z orzechami włoskimi karmelizowanymi w miodzie i bitą śmietaną

Lody w kruszonce 26.00

3 gałki lodów waniliowych w kruszonce sezamowej, podane z ciepłą polewą malinową i bitą śmietaną

Lody z owocami leśnymi 28.00

3 gałki lodów waniliowych z olejem z pestek dynii oraz sosem z owoców leśnych i miodu, podane z bitą śmietana i pestkami dyni

KAWY

do wyboru mleko krowie lub sojowe (+2zł)

Kawa parzona	**11.00**
Kawa parzona z mlekiem	**12.00**
Espresso	**10.00**
Doppio	**15.00**
Kawa czarna	**10.00**
Kawa biała	**12.00**
Cappuccino	**13.00**
Latte	**15.00**

HERBATY

RICHMONT TEA - IMBRYK

Król Ceylonu	**14.00**
Królewski Earl Grey	**14.00**
Zielone Królestwo	**14.00**
Miętowy Książę (zielona)	**14.00**
Owoce Lasu	**14.00**
Malinowo - Gruszkowa	**14.00**
Biała	**14.00**

NAPOJE ZIMNE

Sok świeżo wyciskany z pomarańczy	0.30l	**18.00**
Kompot wieloowocowy z rabarbarem	0.25l	**8.00**
Coca cola / Coca Cola Zero / Fanta / Sprite	0.25l	**9.00**
Kinley Tonic	0.25l	**10.00**
Woda mineralna Kropla Beskidu	0.33l	**6.00**
FuzeTea / cytrynowa, brzoskwiniowa z hibiskusem/	0.25l	**9.00**
Soki owocowe Cappy / jabłko, pomarańcza/	0.25l	**9.00**
Karafka wody z cytrusami i miętą	1.0 litr	**14.00**
Karafka kompotu wieloowocowego z rabarbarem	1.0 litr	**23.00**
Karafka soku / jabłkowy lub pomarańczowy/	1.0 litr	**18.00**

HERBATY ZIMOWE

HERBATY I NAPARY ZIMOWE RICHMONT 19.00

Podawane z pomarańczą, goździkami, cytryną, miętą, laską cynamonu, a także anyżem i miodem.

DO WYBORU WARIANTY SMAKOWE:

- MALINOWO - GRUSZKOWA
- CYTRYNOWO - IMBIROWA (GINGER PARADISE)
- PIKANTNY CYNAMON (SPICY CINNAMON)
- GOŹDZIKOWO - KORZENNA (MEXICAN DREAM)
- ROZMARYNOWO - POMARAŃCZOWA
- SZARLOTKA

DO ZIMOWEJ HERBATY

POLECAMY RUM BACARDI CARTA ORO

40ML - 10 ZŁ

NAPOJE ROZGRZEWAJĄCE

Wino grzane 19.00
0.2l , Dornfelder, Niemcy, słodkie

Wino grzane bezalkoholowe 19.00
0.2l , Eisberg Mulled, Niemcy, słodkie

Grzany Aperol 24.00
Aperol, białe wino, sok jabłkowy, syrop imbirowy

Piwo grzane 19.00
0.5l , Raciborskie Korzenne

Piwo grzane bezalkoholowe 19.00
0.5l , Raciborskie Lager 0% z przyprawami korzennymi

DRINKI BEZALKOHOLOWE

Mohito Virgin 20.00
limonka, mięta, woda gazowana,

Aperol Spritz Free 21.00
Orange Spritz, woda gazowana, Villa Bellucci Free Prosecco

Virgin Hugo 21.00
Villa Bellucci Free Prosecco, limonka, syrop z kwiatów czarnego bzu, mięta, woda gazowana

DRINKI

Aperol Spritz 25.00
Prosecco, Aperol, woda gazowana, pomarańcza

Mohito 24.00
Bacardi, limonka, syrop cukrowy, mięta, woda gazowana

To nie grzech 25.00
Bacardi, Aperol, syrop cukrowy, cytryna, sok pomarańczowy

Ada to nie wypada 25.00
Bacardi, Martini, marakuja, cytryna, sprite

Cuba Libre 22.00
Bacardi, limonka, coca cola

Hugo Spritz 25.00
Prosecco, syrop z kwiatów czarnego bzu, mięta, limonka, woda gazowana

Whisky Sour 25.00
Jack Daniels, syrop cukrowy, sok z cytryny, białko jajka

Różowe okulary 28.00
Beefeater Pink Gin, syrop z kwiatów czarnego bzu, sok żurawinowy, tonik

Long Island Iced Tea 33.00
Tequila, wódka, gin, rum, triple sec, sok z cytryny, syrop cukrowy, coca cola

Malinowy zawrót głowy 25.00
Prosecco, syrop malinowy, malinówka

BROWAR RACIBÓRZ

PIWO BUTELKOWE 0.5L

Twierdzowe **14.00**
Rżnięte **14.00**
Miodowe **14.00**
Pszeniczne **14.00**
Porter **16.00**
Ciemne Wiśniowe .... alk.4% **14.00**

BROWAR HAJER

ŚLĄSKI BROWAR RZEMIEŚLNICZY
Z BIERUNIA
PIWA BUTELKOWE 0.5L

Frela (Brzoskwiniowe) **16.00**
Rajza (American Pale Ale) **16.00**
Farorz (American stout) **16.00**
Zista (White IPA) **16.00**

PIWO LANE

Raciborskie Klasyczne ..... 0.5l **16.00**
..... 0.3l **13.00**
Raciborskie Lager Bezalkoholowy ..... 0.5l **16.00**
MOŻE ZAWIERAĆ <0.5% ALK / OBJ.
..... 0.3l **13.00**
Browar HAJER - Zelter (Pils) ..... 0.5l **16.00**
..... 0.3l **13.00**
Browar HAJER - Szmaterlok (Pszeniczne) ..... 0.5l **16.00**
..... 0.3l **13.00**

PIWO BEZALKOHOLOWE

PIWA BEZALKOHOLOWE MOGĄ ZAWIERAĆ < 0.5% ALKOHOLU W CAŁKOWITEJ OBJĘTOŚCI.

Raciborskie Radler ..... 0.5l butelka **14.00**
/mix owoców: jabłko, grapefruit, pomarańcza/

Browar Hajer - Miglanc ..... 0.5l butelka **16.00**
/bezalkoholowa IPA - soczyście nachmielona z aromatem owoców tropikalnych /

Karmi Classic ..... 0.4l butelka **14.00**
/piwo ciemne, alk. 0,0% obj./

WÓDKA CZYSTA

Stock ..... 40ml / 0.5 l .. **10.00 / 100.00**

J.A. Baczewski ..... 40ml / 0.5l / 0.7l .. **14.00 / 130.00 / 170.00**

WÓDKA SMAKOWA / LIKIERY / NALEWKI

J.A. Baczewski 38% ..... 40ml / 0.5l ..... **14.00 / 130.00**
/ orzechówka, wiśniówka, piołunówka, morelówka, Ovovit, pomarańczówka, jeżynówka, malinówka /

J.A. Baczewski Suweren 40% ..... 40ml **18.00**

J.A. Baczewski deska degustacyjna ..... 5 x 40ml **60.00**
/ **do wyboru 5 pozycji:** orzechówka, wiśniówka, piołunówka, morelówka, pomarańczówka, jeżynówka, malinówka /

Manufaktura Wódki

Śliwowica z Manufaktury 50% ..... 40ml **19.00**
Miodówka z Manufaktury 30% ..... 40ml **18.00**

Wiśniewski Likier 16% ..... 40ml **14.00**

Jägermeister 35% ..... 40ml **14.00**

TESSELLIS DISTILLERY

Tessellis EXQUISITUS Vodka 42% ..... 40ml / 0.7 l ... **18.00 / 270.00**

Tessellis GLIWICKA Vodka 40% ..... 40ml / 0.7 l ... **16.00 / 250.00**

Tessellis PINK GIN (limited) 40% ..... 40ml / 0.7 l ... **18.00 / 270.00**

Tessellis DARK CHOCOLATE & ORANGE 40% ..... 40ml / 0.7 l ... **18.00 / 270.00**

BRANDY / COGNAC

Stock 84 Oryginal	40ml	**12.00**
Metaxa 5*	40ml	**14.00**
Hennesy Cognac	40ml	**27.00**

GIN

Beefeater Pink Gin	40ml	**14.00**
24 Herbs Botanic	40ml	**14.00**
J.A. Baczewski Gin	40ml	**16.00**
Bombay Sapphire	40ml	**19.00**
Raasay Hebridean	40ml	**21.00**

WHISKY / BOURBON

Jim Beam White	40ml	**15.00**
Jim Beam Black	40ml	**17.00**
Maker's Mark	40ml	**16.00**
Baczewski Whisky	40ml	**20.00**
Chivas 12yo	40ml	**23.00**
Chivas 15yo	40ml	**29.00**
Jameson	40ml/ 0.5l	**16.00/180.00**
Jack Daniels	40ml/0.5l	**18.00/190.00**

RUM

Bacardi Carta Blanca	40ml	**12.00**
Bacardi Carta Oro	40ml	**12.00**
The Bush Spiced	40ml	**17.00**
The Bush Passion	40ml	**17.00**
Kraken Black Spiced	40ml	**20.00**

WINA MUSUJĄCE I BEZALKOHOLOWE

YBY Premium Sparkling Secco 0% ..... 150ml / 0.75l .. **17.00 / 85.00**
/ Niemcy Baden-Wurttemberg, wytrawne, musujące /

Follador Prosecco Treviso ..... 0.75l ... **105.00**
/ Glera, Włochy, półwytrawne musujące /

LEKKIE WINA MUSUJĄCE

Lekki Agrest 17.00

Winiarnia Zamojska, 150ml, alk. 6%

Wino agrestowe to połączenie intensywnego aromatu i subtelnych bąbelków.
Jest świeże, rześkie i lekko kwaskowate.

Lekka Czerwona Porzeczka 17.00

Winiarnia Zamojska, 150ml, alk. 6%

Wino porzeczkowe ma orzeźwiający smak, który podkreślają delikatne bąbelki. W smaku lekkie, dobrze zbalansowane z kwasowością czerwonej porzeczki.

WINO BIAŁE

OUDE KAAP Moscato ..... 150ml / 0.75l ... **18.00 / 90.00**
/ Moscato, RPA Western Cape, półsłodkie/

MAN Chenin Blanc ..... 150ml / 0.75l ... **19.00 / 95.00**
/ Chenin Blanc, RPA Coastal Region, wytrawne /

Carlin de Paolo Regina di Fiori ..... 150ml / 0.75l ... **21.00 / 105.00**
/ Favorita, Arneis, Moscato, Włochy Piemont, wytrawne /

Feinherb ST Cuvee #10 Riesling ..... 150ml / 0.75l ... **21.00 / 105.00**
/ Riesling, Niemcy Mosel, półwytrawne /

Iveriuli Sachino White ..... 0.75l **95.00**
/ Rkatsiteli, Gruzja, półwytrawne /

WENTE Morning Fog Chardonnay ..... 0.75l **197.00**
/ Chardonnay, USA California, wytrawne /

WINO CZERWONE

MAN Pinotage (Bosstok) ..... 150ml / 0.75l ..... **19.00 / 95.00**
/ Pinotage, RPA Coastal Region, wytrawne /

IDI DI MARZO Appassimento Carnalis Organico ..... 150ml / 0.75l .... **19.00 / 95.00**
/ Montepulciano d'Abruzzo, Włochy, półwytrawne /

Bodgea Lagarde TEIA Malbec ..... 150ml / 0.75l ..... **20.00 / 100.00**
/ Malbec, Argentyna Mendoza, wytrawne /

Tenuta di Artimino Chianti Montalbano DOCG ..... 150ml / 0.75l ..... **21.00 / 105.00**
/ Sangiovese, Canaiolo, Włochy Toskania, wytrawne /

SOLU Pajaru Primitivo ..... 0.75l **105.00**
/ Primitivo, IGT Biologico, Włochy, wytrawne/

Iveriuli Sachino Red ..... 0.75l **95.00**
/ Saperavi, Rkatsiteli, Gruzja, półwytrawne /

Voelos Crianza Rioja ..... 0.75l **135.00**
/ Tempranillo, Hiszpania, wytrawne /

Ripassa Valpolicella DOC Superiore ..... 0.75l **258.00**
/ Corvina 85% & Rondinella 10% & Oseleta 5%, Włochy, wytrawne /

TABELA ALERGENÓW										
	Gluten	Skorupiaki	Jaja	Ryby	Orzechy	Soja	Mleko	Seler	Gorczyca	Sezam
Tatar wołowy	+		+						+	
Serek kozacki							+			
Śledź w śmietanie	+			+			+			
Galert wieprzowy	+									
Carpaccio	+						+		+	
Deska serów					+		+			
Serowe przekąski	+		+				+			
Śliwki w boczku							+			
Rosół z makaronem	+		+					+		
Zupa grzybowa							+	+		
Żurek	+		+				+			
Flaki staropolskie	+							+		
Kluski z sosem	+		+				+		+	
Deserek lodowy							+			
Fileciki z frytkami	+		+							
Fileciki z kluskami	+		+				+			
Sałatka Cezar	+		+	+	+		+		+	
Haloumi	+		+		+		+		+	
Sałatka z burratą	+				+		+			
Baba ziemniaczana	+		+				+			
Pierogi ruskie	+		+				+			
Pierogi z kaczką	+		+							
Łosoś z pieca				+			+			
Pstrąg z pieca				+			+			
Rolada wołowa	+		+				+			
Stek z polędwicy	+						+			
Gołąbki z dziczyzną	+						+			
Kacze nogi	+		+				+	+		
Sztuka mięsa	+			+			+			
Polędwiczki wieprz.	+		+				+			
Forszmak	+				+			+		
Schab z tymiankiem	+		+				+	+		
Roladki drobiowe	+				+		+	+	+	
Strudel z jabłkiem	+		+				+			
Kopa śląska	+		+		+		+			
Sernik pistacjowy	+		+		+		+			+
Lody w kruszonce	+		+		+		+			+
Miodownik	+		+		+	+	+			

Alergeny w daniach dnia - informacje u obsługi.

PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

Potrzebujecie Państwo zorganizować urodziny, chrzciny lub komunię ?
A może to inna okazja ?
Oddajemy na Państwa użytek naszą salę okolicznościową !

Oferujemy kompleksową organizację oraz obsługę Państwa uroczystości. Do każdego przyjęcia podchodzimy indywidualnie, wspólnie z Państwem planując menu, dobierając dekoracje oraz układając plan przyjęcia.

Nasza sala okolicznościowa:

- posiada osobne wejście
- pomieści do 24 osób
- jest klimatyzowana
- została urządzona w klasycznym stylu, dzięki czemu odpowiednimi dodatkami jesteśmy w stanie uzyskać taki efekt jakiego Państwo oczekują
- z okien rozpościera się widok na piękny pszczyński Rynek

Szczegóły i rezerwacja:

Elżbieta Poloczek
723 804 351

BĄDŹ NA BIEŻĄCO

Szanowni Państwo,
Będzie nam niezmiernie miło jeśli dołączycie do nas w naszych mediach społecznościowych.

www.facebook.com/miedzywojenna/

www.instagram.com/miedzywojenna/

www.miedzywojenna.pl

Restauracja Międzywojenna
Rynek 3
43-200 Pszczyna

Restauracja: (32) 210 01 95
Manager: 723 804 351
NIP 638 169 36 05