

## Karczma Górecznik w Antoninie



### Opis usługi

Dania z ryb słodkowodnych: karpia, sandacza, amura serwujemy w Karczmie i Hotelu Górecznik\*\*\*. Karpia pochodzącego z certyfikowanego znakiem DB Poleca Gospodarstwa Rybackiego z Możdżanowa serwujemy przez cały rok. Gościom Karczmy proponujemy tę rybę w zestawach, które mogą skomponować sami. Wystarczy, że do kawałka ryby dobiorą swoje ulubione dodatki oraz sosy.

Goście Hotelu\*\*\* mogą podczas śniadań spróbować pasty rybnej z karpia oraz karpia w occie. Sezonowo serwujemy też pierogi z pieczonym karpem oraz karpia w zalewie octowej - specjalność kuchni Górecznika. Specjalnością szefa kuchni, nagradzanego wielokrotnie podczas konkursu kulinarnego Mistrz Karpia, jest karp w sosie kurkowym. W ofercie stoiska regionalnego znaleźć można paprykarz z wędzonym karpem, a także karpia w occie. Sezonowo polecamy także pasztet z karpem oraz śledzika w zalewie.

W codziennej ofercie Karczmy jest także sandacz, którego serwujemy w zestawie z ziemniakami zasmażanymi oraz kremowym sosem na bazie boczniaków i suszonych pomidorów oraz pstrąg z pieca. Wszystkie ryby słodkowodne proponujemy również jako element zestawu, który można dowolnie spersonalizować.

Ryby słodkowodne są również elementem menu podczas przyjęć okolicznościowych w sali bankietowej oraz podczas szkoleń czy konferencji. Karp oraz inne ryby słodkowodne z Gospodarstwa Rybackiego Karola Girusa są elementem wigilijnej oferty cateringowej Karczmy Górecznik. Ryby zarówno w postaci soute, jak i pasztetów czy innych dań są doskonałym uzupełnieniem bogatej oferty restauracji.

Ryby słodkowodne znaleźć można także w ofercie cateringowej Karczmy Górecznik. Polecamy Klientom następujące propozycje:

- karp soute z pieca
- marynowany karp w zalewie octowej
- pasztet z karpia z borowikami (sezonowo)
- karp wędzony (sezonowo)
- karp w galarecie serwowany w ramach półmisków zakąsek szefa kuchni
- paprykarz z wędzonym karpem (sezonowo)

### Usługa z Doliny Baryczy

Od początku działalności Górecznika serwowano tutaj ryby. Gdy obiekt był jeszcze w rękach ZNTK (Zakłady Naprawcze Taboru Kolejowego) i służył jako ośrodek wypoczynkowy dla pracowników zakładów wędzono tutaj ryby,

które złowiono w stawie Górecznik. Z roku na rok sprzedaż karpia oraz sandacza w naszych punktach gastronomicznych wzrasta.

Karp podawany w naszej Karczmie hodowany jest w cyklu trzyletnim i karmiony wyłącznie naturalnymi zbożami. Proces chowu opiera się na metodzie Dubisza. W Gospodarstwie Karola Girusa prowadzony jest pełen cykl produkcyjny z wykorzystaniem własnego stada tarlaków. Gdy karpie mają już odpowiednią wielkość oraz gramaturę właściciel Gospodarstwa Rybackiego w Możdżanowie Karol Girus łowi je i dostarcza do naszej kuchni. Teraz już wiecie, dlaczego Krótki Łańcuch Dostaw to jedyne słuszne rozwiązanie i dlaczego na Góreczniku z tego rozwiązania korzystamy.

Nie boimy się stwierdzenia, że karp podawany w Karczmie jest najwyższej jakości, a to czyni go nie tylko smaczną, ale także zdrową alternatywą do mięs. Wyróżnia nas połączenie wspaniałego smaku karpia z chlebem Baryczok z lokalnej piekarni GS Przygodzice który również jest produktem certyfikowanym DB Poleca. W naszej Karczmie podajemy również soki z tłoczni Dominika Pochodyły, powidła z Gospodarstwa Romańczyk oraz miody z Gospodarstwa Pasiecznego "Gucio" w Sośniach. Wszystkie te produkty mogą poszczycić się certyfikatem DB Poleca. Na życzenie Gościa podajemy karpia z certyfikowanym chlebem "Baryczok" z Piekarni GS Przygodzice.

### Co wyróżnia usługę

Smak naszego karpia z kurkami zapamiętało wiele osób, które do nas wracają przy każdej okazji. Danie to zdobyło tytuł Mistrza Karpia w konkursie kulinarnym w Dolinie Baryczy.

### Przyjazność dla środowiska

Ryby pochodzą od lokalnego dostawcy w ramach tzw. Krótkiego Łańcucha Dostaw (czytaj powyżej), co sprawia, że skraca się droga, jaką ryba musi pokonać od producenta do restauratora, a to zaś wpływa korzystnie na środowisko, gdyż zmniejsza produkcję CO2 oraz zanieczyszczenie środowiska. Od października 2023 roku mamy także samochód elektryczny Mercedes e-Vito, którego używamy do dostarczania cateringu, a także do odbierania dostaw karpia. Więcej na temat naszego projektu "Naładuj baterie w Dolinie Baryczy" na naszej stronie [www](https://gorecznik.pl/naladujbateriewdoliniebaryczy.html):  
<https://gorecznik.pl/naladujbateriewdoliniebaryczy.html>

### Przyjazność dla Klienta

Karczma Górecznik, w której serwowane są dania z ryb słodkowodnych znajduje się w przepięknej lokalizacji nad stawem "Górecznik". Wewnątrz lokalu, a także na zadaszonych drewnianych tarasach znajduje się 500 miejsc siedzących. Rezerwacji można dokonać dzwoniąc pod numer telefonu 62 724 35 61. Obiekt jest dostępny dla osób niepełnosprawnych i nie posiada żadnych barier architektonicznych. Zapraszamy do zapoznania się z atrakcjami całego kompleksu Górecznik, w skład którego wchodzi też Rodzinny Park Przygód i Edukacji Górecznik. Szczegółową informację można znaleźć na stronie [www.gorecznik.pl](http://www.gorecznik.pl). Karczma, w której serwowane są ryby znajduje się pod Hotelem Górecznik\*\*\*, który oferuje 30 komfortowych pokoi. Rezerwacja możliwa na stronie: [www.hotel.gorecznik.pl/hotel](http://www.hotel.gorecznik.pl/hotel) W recepcji Hotelu Górecznik\*\*\* można w sezonie letnim: kwiecień - październik wypożyczyć rowery. Informacja pod numerem telefonu: 575 311 322

### Parking

TAK (bezpłatny)

### Internet

TAK (bezpieczny i bezpłatny Hotspot po zaakceptowaniu regulaminu)

### Potrawa specyficzna, polecana

Mistrzowski karp w sosie kurkowym, sandacz na kremowym sosie z boczniakami i suszonymi pomidorami, paszтет z karpia, karp w zalewie octowej, półmisek ryb w galarecie.

### Języki obce

angielski, niemiecki, francuski

### Dni oraz godziny otwarcia

Karczma Górecznik czynna jest codziennie od 12:00 do 20:00. Aktualnie serwujemy dania tylko na wynos.

### Usługa dostępna: cały rok

Data pierwszego wpisu: 2019-01-24 10:11:58

Data ostatniej aktualizacji: 2024-01-04 09:54:15



Certyfikat w sezonach:  
2013/2014, 2014/2015, 2015/2016, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024



OBIEKTY  
GASTRONOMICZNE

Górecznik Taurus Sp. z o.o. Sp. K.  
ul. Wrocławska Antonin 7  
63-421 Przygodzice  
Gmina: Przygodzice  
Tel: 575311322  
E-mail: [info@gorecznik.pl](mailto:info@gorecznik.pl)  
[www.gorecznik.pl](http://www.gorecznik.pl)

**Punkty świadczenia usług:**

**Karczma & Hotel\*\*\* Górecznik**  
ul. Wrocławska 7  
63-421 Przygodzice  
Tel: +48 62 724 35 61  
E-mail: [info@gorecznik.pl](mailto:info@gorecznik.pl)  
[www.hotel.gorecznik.pl/karczma](http://www.hotel.gorecznik.pl/karczma)