
Grilluj w centrum Cieszyna

Data publikacji: 29.07.2016 17:00

Lato, słońce, czas wolny od pracy i ludzie, z którymi lubimy go spędzać - to wszystko tworzy doskonałe okoliczności do zorganizowania grilla. Brakuje już tylko jednego składnika - dobrej lokalizacji. Dzięki restauracji Ekotradycja z Cieszyna, możesz zorganizować grilla w centrum Cieszyna nawet jeśli mieszkasz w budynku wielorodzinnym pozbawionym ogrodu. Dodatkowo, zjesz pyszne potrawy przyrządzone przez doświadczonego kucharza.

Ze znajomymi, kolegami z pracy, przyjaciółmi lub rodziną – z kimkolwiek chcesz grillować, dobrze jest robić to w ogródku letnim restauracji Ekotradycja przy ul. Bobreckiej 15, nieopodal ścisłego centrum Cieszyna. To wyjątkowe miejsce, w którym można odpocząć i naprawdę się zrelaksować.

W ogródku Ekotradycji **można grillować samodzielnie lub skorzystać z tutejszej obsługi**, która w pyszny i, co ważne, zdrowy sposób, przygotowuje najlepsze potrawy z grilla i poda je nam i naszym gościom.

Restauracja przygotowała aż **3 bogate zestawy potraw na grilla**. Cena zestawu zależy **od ilości osób i czasu grillowania**. Ponadto, można zmodyfikować lub rozszerzyć menu o swoje ulubione dania.

Grill w Ekotradycji to także gratka dla piwoszy, ponieważ istnieje **możliwość zamówienia piwa lanego do samodzielnej obsługi z rollbaru**. Aby jeszcze bardziej rozkręcić zabawę, restauracja może zapewnić **obsługę muzyczną lub gawędziarza regionalnego**.

Zestaw I

Filet z kurczaka
Sakiewki z kaszanki
Żeberka marynowane
Kiełbasa śląska
Kiełbasa biała
Musztarda, ketchup, chrzan
Pieczywo
Tzatziki
Sałatka letnia
Bufet kawowo-herbaciany bez ograniczeń

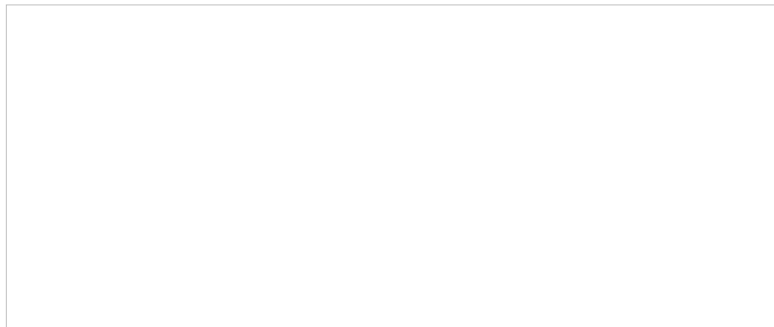
Zestaw II

Karczek marynowany w ziołach
Sakiewki z kaszanki
Kiełbasa śląska
Kiełbaski bawarskie
Pstrąg grillowany
Oscypek grillowany
Musztarda, ketchup, chrzan
Pieczywo
Tzatziki
Mix sałat z sosem winegret
Sałatka chłopska
Bufet kawowo-herbaciany bez ograniczeń

Zestaw III

Szaszłyki drobiowe z cukinią
Karczek marynowany w ziołach
Sakiewki z kaszanki

Kiełbasa śląska
Kiełbaski grillowe białe
Łosoś z grillowany
Oscypek grillowany z żurawiną
Musztarda, ketchup, chrzan
Pieczywo
Tzatziki
Sałatka grecka
Sałatka chłopska
Bufet kawowo-herbaciany bez ograniczeń



Przypominamy, że Ekotradycja to pierwsza restauracja na Śląsku Cieszyńskim łącząca ekologię z tradycją, oferująca potrawy i napoje „eko” oraz „bio”.

Szczegółowe menu restauracji Ekotradycja można sprawdzić [tutaj](#).

Warto wpaść do Ekotradycji, zwłaszcza, że teraz, przed otrzymaniem rachunku, wystarczy podać jedno hasło, by zapłacić mniej za każdą potrawę z karty. Przez całe wakacje na hasło OX.PL otrzymamy 20% rabatu na 100% dań w menu!

Rozwiązanie konkursu:

W drugim już konkursie, organizowanym przez restaurację Ekotradycja, pytaliśmy o skład potrawy ze zdjęcia. Były to pierogi ruskie. Sprawdź szczegóły konkursu tutaj: "[Eko i od lokalnych dostawców](#)".

Prawidłowa odpowiedź to:

ciasto - mąka, woda, jajka, olej rzepakowy nierafinowany,
nadzienie - ser twarogowy, ziemniaki, masło, cebula, pieprz, sól, śmietana kwaśna.

Najbliżej prawidłowej odpowiedzi byli użytkownicy:

hans158 - I miejsce - kolacja przy świecach dla dwojga w restauracji Ekotradycja

panidomu - II miejsce- 50% rabatu na dania z karty (oprócz alkoholu)

hiplips - III miejsce - 25% rabatu na dania z karty (oprócz alkoholu)

Gratulujemy i zachęcamy do udziału w kolejnym konkursie, który już w przyszłym tygodniu! Zwycięzców zapraszamy do restauracji Ekotradycja i prosimy o zabranie dowodu osobistego w celu weryfikacji.

[Menu](#) i więcej informacji na temat oferty restauracji Ekotradycja znajdziecie na stronie ekotradycja.cieszyn.pl.

Godziny otwarcia Restauracji:

niedziela - czwartek 12.00-20.00

piątek, sobota 12.00-20.00 (lub dłużej, w zależności od zainteresowania gości)

Rezerwacje (także ogródka letniego) pod numerami telefonów:

662 199 293

(33) 85 11 888

artykuł sponsorowany