KONFERENCJE

WYNAJEM POWIERZCHNI

spis treści

LOKAL

Idealna lokalizacja 3
Widok na góry 4
Wyjątkowy wystrój 5
Wideo promocyjne 8
Plan powierzchni 9
Liczba miejsc 10
Udogodnienia 11
Koncerty 12

CATERING

Przepyszne posiłki 14
Nasze piwa 15

KONTAKT

Współpracuj z nami 16

LOKAL

idealna lokalizacja

RESTAURACJA NA KRUPÓWKACH

Góralski Browar usytuowany jest na trzecim piętrze Centrum Handlowego Krupówki 40, na rogu ulic – Krupówki i Piłsudskiego. Główny zakopiański deptak to wyjątkowe miejsce, w którym pojawia się nawet 1 milion turystów miesięcznie.

ODLEGŁOŚCI OD

Góralskiego Browaru

- **Morskie Oko** — **21 km**
- **Wielka Krokiew** — **1.5 km**
- **Widok na Giewont** — **0 km**

LOKAL

widok na góry

ZAPIERAJĄCY DECH WIDOK

Dzięki lokalizacji na najwyższym piętrze galerii oferujemy swoim gościom niezapomnianą wizytę na tarasie, z którego roztacza się panoramiczny widok na Tatry i Gubałówkę.

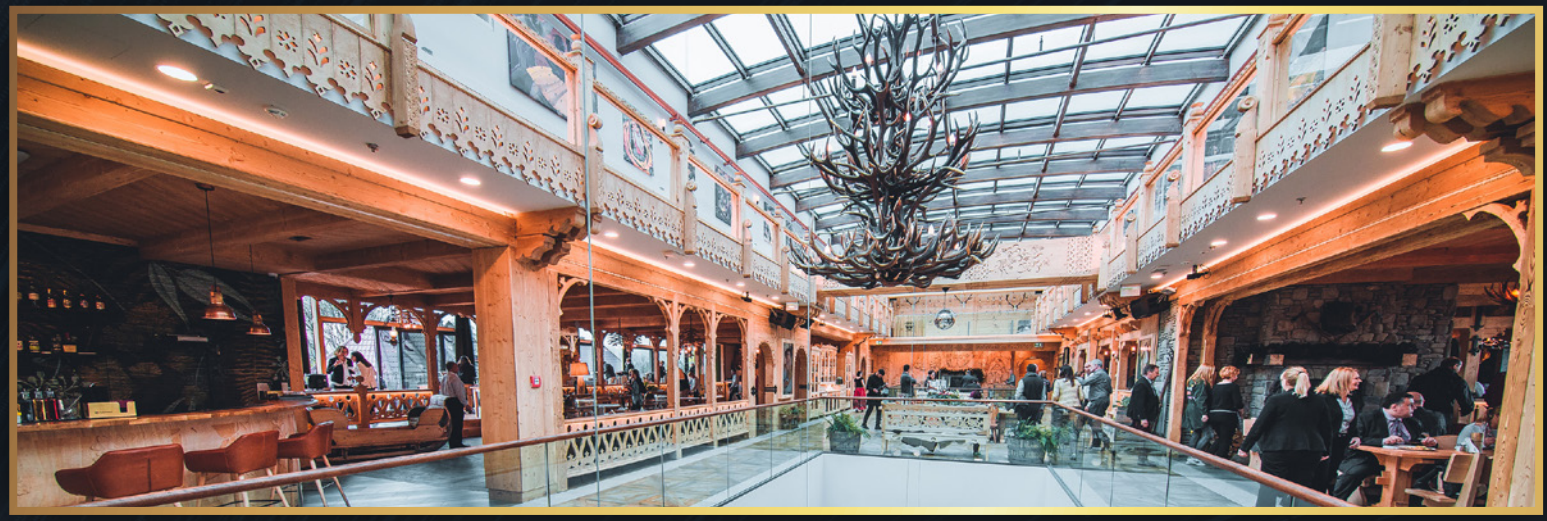
Widok na Tatry z kawiarnii Góralskiego Browaru

LOKAL

wyjątkowy wystrój

GÓRALSKI STYL

Głównym założeniem było stworzenie miejsca autentycznego, w pełni oddającego charakter Zakopanego i Podhala. We wnętrzach dominuje drewno, kamień i charakterystyczne dla zakopiańskiego stylu motywy.



NAJWYŻSZY KOMFORT

Pozytywna wizyta w kawiarni to oprócz odczuć wizualnych również komfort. Tworząc browar, zadbaliśmy o najwyższą wygodę naszych gości. Wygodne fotele i sofy, czy przyjemna atmosfera to jedynie niektóre z naszych rozwiązań.

LOKAL

wyjątkowy wystrój

LOKAL

wyjątkowy wystrój

LOKAL

wideo promocyjne

NOWOCZESNA REKLAMA

Poniżej prezentujemy wideo promocyjne z ostatnich eventów, które odbywały się w Góralskim Browarze.

Kliknij na ikonę odtwarzania, aby uruchomić film w nowym oknie przeglądarki.

LOKAL

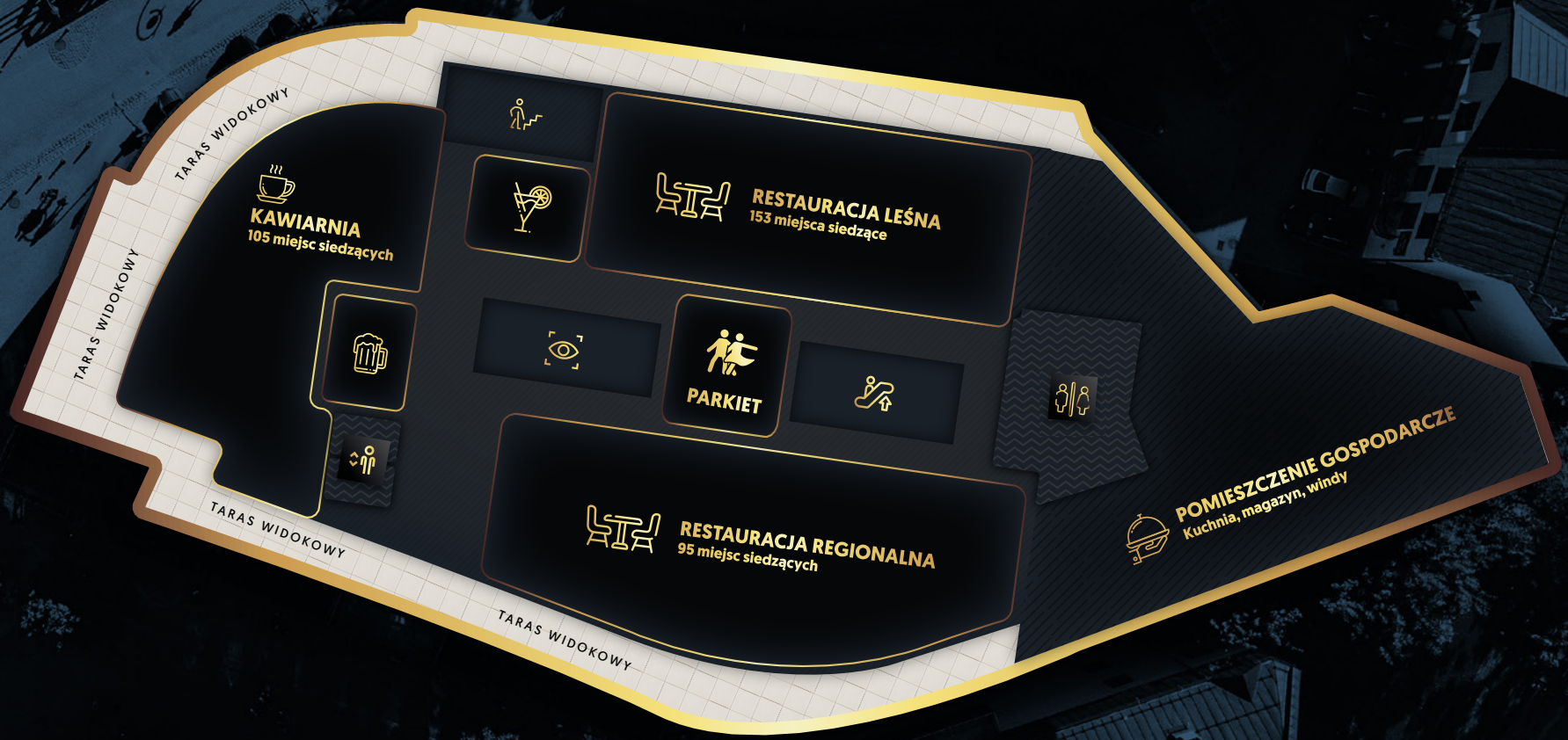
plan powierzchni

KOMPLEKS
3 połączonych restauracji

PRZEMYŚLANY UKŁAD RESTAURACJI

Na powierzchni ponad 1000m² znajduje się restauracja regionalna – twórczo czerpiąca z podhalańskiej kultury kulinarnej, restauracja leśna – oferująca dania kuchni światowej oraz kawiarnia – z zapierającym dech tarasem widokowym.

PONAD
łączna powierzchnia 1000 m²



LOKAL

liczba miejsc

ŁĄCZNIE PRAWIE

350 miejsc siedzących

Kawiarnia

SŁODKOŚCI W PIĘKNYM STYLU

Kawiarnia to unikalne miejsce w browarze, ze względu na niepowtarzalny widok oraz przez nieoczywisty charakter wnętrza, które tworzy postarzane drewno połączone z nowoczesnym złotem, białymi kafelkami i dominującym granatem ze skórzanymi dodatkami.

110 miejsc siedzących

+120 miejsc na tarasie

Restauracja leśna

PRAWIE JAK W DOMU

Restauracja leśna to odzwierciedlenie domowego salonu. Ręcznie robione drewniane stoły, lampy z surowego pnia, uroczy drewniany portal kominkowy i niepowtarzalne zapachy unoszące sie z kuchni sprawiają, że goście poczują się jak w domowym zaciszu.

122 miejsca siedzące

+80 miejsc na tarasie

Restauracja regionalna

GÓRALSKI KLIMAT

Restauracja regionalna oddaje swojski klimat. Wysoki kamienny kominek i ogromny żyrandol z poroża wprowadzają gości w lokalny styl. Oświetlenie to ręcznie wykonane pasterskie dzwonki. Całość dopełniają ciężkie drewniane stoły i ławy, a na nich góralskie kilimy.

116 miejsc siedzących

+98 miejsc na tarasie

LOKAL

udogodnienia

DOSTĘP DLA WSZYSTKICH

Łatwy dostęp do lokalu zapewnia bezpośrednia bliskość Krupówek, jak i ulicy Piłsudskiego. Pozwala to na operacje logistyczne i transportowe o każdej porze. Dysponujemy również windą, której udźwig wynosi do 2,5 ton.

PRZESTRZEŃ

1000 m² do dowolnej konfiguracji

JESTEŚMY ELASTYCZNI

Chętnie dostosujemy się do potrzeb klienta. Przestrzeń całej restauracji jesteśmy w stanie zagospodarować tak, aby idealnie spełniała Państwa oczekiwania.

Winda

UŁATWIENIA DLA NIEPEŁNOSPRAWNYCH

Parkiet taneczny

60 m² ZABAWY

Taras widokowy

SELFIE Z GIEWONTEM

LOKAL

koncerty

NAJLEPSZE MIEJSCE NA KONCERTY

W Góralskim Browarze znalazło się miejsce na scenę o powierzchni około 20 metrów kwadratowych. Zagrali już u nas między innymi Kayah z zespołem oraz Future Folk.

Nagłośnienie
NOWOCZESNY SYSTEM DŹWIĘKU

Miejsce dla 500 os.
PRZESTRZEŃ DLA GOŚCI

Scena artystyczna
WIDOWISKOWA SCENA

GÓRALSKI PROJEKT X

Wyjątkowe wydarzenie, w którym uczestniczyły gwiazdy, celebryci, influencerzy i media.

W Projekcie X udział wzięli m.in.:

- Kayah z zespołem
- Maffashion
- Jessica Mercedes
- Jankes
- Przemek Kossakowski
- Basia Pasek

i wiele innych gwiazd...

LOKAL

koncerty

CATERING

przepyszne posiłki

Z DBAŁOŚCIĄ O SZCZEGÓŁY

Goście Góralskiego Browaru mogą skosztować kuchni europejskiej i regionalnej w różnych postaciach. W karcie znajdują się propozycje na śniadanie, lunch, obiad oraz deser. Nie brakuje również szerokiej oferty napojów typu soft oraz opcji alkoholowych.

Szwedzki stół

KAŻDY ZNAJDZIE COŚ DLA SIEBIE

Finger food

MAŁE PRZEKĄSKI NA SZYBKO

Jesteśmy elastyczni

KUCHARZE UWIELBIAJĄ WYZWANIA

Przykładowe menu

ŚNIADANIA

CROISSANT Z JAJKIEM I BOCZKIEM

Croissant, jajko w koszulce, boczek, sos holenderski, szczypior

PIZZA ŚNIADANIOWA

Mozzarella, jajko, bekon, pomidor koktajlowy, rukola

PRZYSTAWKI

KREWETKI Z PATELNI

Soczyste krewetki w otulinie z cebuli, czosnku, pomidorów, białego wina, masła i natki pietruszki oraz chrupiąca grzanka

TATAR WOŁOWY

Doskonała wołowina serwowana z cebulą, ogórkami konserwowymi, marynowanymi grzybami i wyśmienitym majonezem orzechowym

DANIA GŁÓWNE

SOLIDNY SCHABOWY

Mięciutki schab z twardą kością, opiekane ziemniaki, kapusta kwaszona i zasmażana z kminkiem

PAPPARDELLE Z ŁOSOSIEM

Łosoś, suszone pomidory, oliwki, rukola, sos śmietankowo-koperkowy

POLICZKI WOŁOWE W WINIE

Wyborne policzki wołowe w wytrawnym czerwonym winie, puree ziemniaczane puszyste jak obłoki nad giewontem, a do tego oscypek i palony korzeń pietruszki

POLĘDWICZKI Z LASU

Wyśmienita polędwica wieprzowa w wybornym sosie borowikowym, a do tego regionalne kluski z bryndzą

DESERY

MALINOWA CHMURKA Z BEZĄ

Kruche ciasto z malinową galaretką oraz kremem mascarpone, wykończone słodką bezą

FONDANT Z CZEKOLADĄ I LODAMI

Czekoladowe ciastko z rozpływającą się miodową czekoladą podane wraz z lodami waniliowymi

ZOBACZ CAŁE MENU

CATERING

nasze piwa

SZEŚĆ NIEZWYKŁYCH SMAKÓW

Oferujemy rzemieślnicze piwa o góralskim charakterze. Otwarta metoda fermentacji oraz przedłużone leżakowanie nadają naszym piwom niepowtarzalny smak. Piwa dostępne w wyjątkowej butelce z zamknięciem patentowym, tzw. krachli, która dodaje im niecodziennego charakteru.

Nasze piwa:

- **ŁOWCA ZBÓŻ**
  PIWO PSZENICZNE
- **GÓRALSKI MIÓD**
  PIWO Z NATURALNYM MIODEM
- **WILCZY STRACH**
  PORTER LEŻAKOWANY 180 DNI
- **WŁADCA LASU**
  PSZENICZNE IPA
- **NIEDŹWIEDZI LAGER**
  JASNE PEŁNE
- **MARYNA**
  PIWO Z SOKIEM Z MALIN

Odkryj w Góralskim Browarze

6 niezwykłych smaków piwa

KONTAKT

współpracuj z nami

ZAPRASZAMY DO WSPÓŁPRACY

Wierzymy, że nasza oferta idealnie spełni Państwa oczekiwania. Chętnie dostosujemy się do potrzeb firm i zaproponujemy nietuzinkowe rozwiązania, które sprawią, że Państwa pracownicy spędzą u absolutnie nas niezapomniany czas.

Organizator eventów

Marek Łopata

+48 577 057 273

ADRES

Góralski Browar
Krupówki 40
34-500 Zakopane

KONTAKT Z BROWAREM

kontakt@goralskibrowar.pl

GÓRALSKI BROWAR W SOCIAL MEDIA

Przykładamy wielką wagę promowaniu w internecie. Koniecznie sprawdź nasze kanały w social mediach.

/goralski_browar **/goralskibrowar**