

PROPOZYCJE POTRAW Z ZIEMNIAKA (FESTYN / FESTIWAL)

1. Pieczony ziemniak (gwiazda oferty)

Duży ziemniak pieczony w folii / piecu

Warianty:

- klasyk: masło + sól
- z twarogiem i szczypiorkiem
- z boczkiem i cebulką
- z sosem czosnkowym
- z sosem grzybowym
- z gzikiem (regionalny hit!)

2. Ziemniak faszerowany

- z kapustą i grzybami
- z kiełbasą i serem
- wege (warzywa + ser)

3. Placki ziemniaczane

- klasyczne
- z cukrem (dla dzieci)
- z sosem grzybowym
- z gulaszem

4. Frytki wiejskie / tódeczki

- z przyprawami
- z dipami regionalnymi

5. Kopytka / kluski (wersja street food)

- z masłem i bułką tartą
- z sosem
- z okrasą

6. NOWOŚĆ (hit sprzedaży)

„Ziemniak BBQ w kubku”

- pokrojony pieczony ziemniak
- sos + dodatki
- 👉 łatwe do jedzenia „na chodzie”

🔑 SOSY REGIONALNE (KLUCZ DO SUKCESU)

👉 To robi różnicę i pozwala podnieść cenę

- gzik (Wielkopolska)
 - sos czosnkowy
 - sos koperkowy
 - sos grzybowy
 - smalec z ogórkiem kiszonym
 - twaróg ze śmietaną
 - sos chrzanowy
-

💰 POGLĄDOWY CENNIK (realny festynowy)

🥔 Pieczone ziemniaki

- klasyczny: **5-10 zł**
- z 1 dodatkiem: **8-14 zł**
- wypasiony (2-3 dodatki): **15-18 zł**

🏠 Faszerowane

- **10-20 zł**

🥔 Placki

- porcja: **8-18 zł**
- z gulaszem: **15-25 zł**

🍟 Frytki

- małe: **8-10 zł**
- duże: **12-15 zł**

Sosy


- dodatkowy sos: **2–4 zł**

KLUCZ DO SPRZEDAŻY

- duże porcje = „value for money”
- szybka obsługa (max 2–3 min)
- zapach (pieczenie na miejscu!)
- nazwy regionalne (ważne!)
- akcja wspierania polskiego rolnika

DOBÓR WIN DiWine DO POTRAW Z ZIEMNIAKA

Wino śliwkowe

 najbardziej „gastronomiczne”

Pasuje do:

- pieczony ziemniak + boczek + cebula
- ziemniak z kiełbasą
- placki ziemniaczane z gulaszem
- ziemniak z sosem grzybowym

Dlaczego:

- lekka słodycz + gęłbia → idealna do tłuszczu i mięsa
- klimat „polskiej kuchni”

Wino jabłkowe

 najbardziej uniwersalne

Pasuje do:

- ziemniak z masłem i solą
- frytki / łódeczki
- placki ziemniaczane klasyczne

- kopytka

Dlaczego:

- świeżość + lekka kwasowość
- „czyści podniebienie”

🔴 Wino porzeczkowe

👉 bardziej wyraziste

Pasuje do:

- ziemniak z gulaszem
- ziemniak z sosem grzybowym
- ziemniak z intensywnymi sosami

Dlaczego:

- wyraźna kwasowość + charakter
- dobrze przebija cięższe dania

🟩 Wino jagodowe

👉 deserowe / „wow efekt”

Pasuje do:

- placki ziemniaczane na słodko
- kopytka na słodko
- ziemniak z twarogiem na słodko

Dlaczego:

- słodszy profil
- bardziej „festiwalowy vibe”

🥔 GOTOWE ZESTAWY (SPRZEDAŻOWY HIT)

👉 możesz to sprzedawać jako zestawy:

🔥 Zestaw „Tradycyjny”

- ziemniak + boczek
- kieliszek wina śliwkowego

Zestaw „Lekki”

- ziemniak + masło + zioła
- kieliszek wina jabłkowego


Zestaw „Festynowy”

- placki ziemniaczane + sos
- kieliszek wina porzeczkowego

Zestaw „Na słodko”

- placki ziemniaczane z cukrem
- kieliszek wina jagodowego

PRO TIP (ważne sprzedażowo)





 Nie sprzedawaj tylko „wino”

 Sprzedawaj: „degustację do ziemniaka”

Np.:

- „Dobierz wino do swojego ziemniaka +5 zł”
- „Zestaw festynowy + kieliszek wina”

NAJLEPSZE POŁĄCZENIA

-  + boczek → **śliwkowe**
-  + masło → **jabłkowe**
-  + sos grzybowy → **porzeczkowe / śliwkowe**
-  na słodko → **jagodowe**


Propozycje postów dla KGW:


 STARTUJEMY!


Nasze KGW dołącza do akcji

 „KGW wspiera polskiego ziemniaka” 

Na najbliższym festynie znajdziecie u nas:

 pieczone ziemniaki z pysznymi dodatkami

 regionalne sosy

 placki ziemniaczane jak u babci

Wpadajcie spróbować – będzie swojsko, pysznie i lokalnie!

#KGW #polskiziemniak #lokalnesmaki #festyn

🥔 Najlepsze pieczone ziemniaki w okolicy!

Z czym wybierasz?

👉 gzik

👉 boczek

👉 sos czosnkowy

👉 masło i sól klasycznie

Czekamy na Was na festynie!

📍 [miejsce]

🕒 [godzina]

#jedzenie #streetfood #KGW #ziemniak

Smak dzieciństwa? 🥔

Dla nas to pieczony ziemniak z masłem i solą ❤️

Wracamy do tradycji i pokazujemy, że proste jedzenie jest najlepsze.

Do zobaczenia na festynie!