



jadło ♦ tradycja ♦ uczta

PRZYJĘCIE WESELNE

ZESTAW II

Przystawki zimne: (ok. 450g/os.)

- Tatar po polsku
- Śledź z jabłkiem
- Pólmisek chłopski (rolada z boczku, szynka wędzona, galantyna z kury, golonka faszerowana)
 - Rolada z polędwiczki z kurczakiem i warzywami
 - Babeczki z humusem z warzywami
- Salatka z ravioli z suszonymi pomidorami, serem pleśniowym i pomarańczą
 - Salatka caprese
- Paszтет babuni wieprzowo- wołowy

Zupa:

- Rosół z pierogami z gęsiną **lub** Krem ze szparagów **lub** Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym **lub** Żurek z jajkiem i kielbaską (300g/os.)

Pierwsze danie gorące:

- Kieszonka z kurczaka opasana boczkiem **lub** Zrazy schabowe w sosie własnym **lub** Roladka z karkówki z kapustą i grzybami opasana boczkiem, podane z ziemniaczkami pieczonymi i surówką z białej kapusty (450g/os.)

Stół staropolski (dania na zimno i gorąco w bufecie):

- ✓ **Na zimno (110g/os):**
 - Swojskie wędliny (palcówka, boczek, szynka, polędwica, baleron)
 - Paszтет wegetariański
 - Kaszanka staropolska
 - Kurczak faszerowany
 - Salceson
 - Smalczyk folwarczny z ogórkiem kiszonym
 - Chleb wiejski



✓ **Na gorąco (w podgrzewaczach)(400g/os):**

- Kartacze z okrasą
- Mix pierogów opiekanych
- Golonka w piwie
- Kiszka ziemniaczana
- Pierogi z kaszą gryczaną i kurkami
- Żeberka w miodzie

Zupa:

- Barszcz czerwony z pasztecikiem (250ml/70g)

Dania gorące (dla dzieci):

- Rosół z makaronem (200g/os.)
- Panierowana pierś z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki z jabłkiem ***lub***
- Klopsiki z szynki w sosie pomidorowym, podane z ziemniakami z wody i surówką z marchewki z jabłkiem (300g/os.)

Dodatki:

- Pieczywo (różne rodzaje) (100g/os.)
- Półmisek świeżych warzyw (papryka, pomidor, ogórek) (50 g/os.)
- Ciasto (100g/os.)

Napoje zimne i gorące:

- Soki owocowe, lemoniada (1000ml/os.)
- Napoje gazowane (Pepsi, Mirinda, 7up) (500ml/os.)
- Podpiwek staropolski (500ml/os.)
- Woda z cytryną (500ml/os.)
- Bufet kawowy – bez ograniczeń

Toast kieliszkiem szampana

Tradycyjne przywitanie chlebem i solą gratis

Koszt brutto: 290 zł / os.

Dzieci do 10 lat: 115 zł / os.

Stawka obowiązuje na imprezach organizowanych do 30.06.2024 r.

Stawka obowiązuje przy min 20 os. dorosłych, w przypadku zamówienia na mniejszą ilość osób doliczany jest serwis w kwocie: (400zł brutto sala na wyłączność) lub (200zł brutto na wspólnej sali)

Przy wyborze powyższego zestawu obsługa kelnerska wliczona w cenę.

Alkohol:

- piwo Żubr – 10 zł/ 0,5l
- piwo butelkowe – 14 zł/ 0,5l
- wódka Żubrówka Biała – 50 zł/ 0,5l
- wódka Stumbras – 60 zł/ 0,5l
- wódka Finlandia – 65 zł/ 0,5l
- wino bankietowe – 50 zł/ 0,7l

Dodatkowo:

- Napoje gazowane 850ml- 10zł/szt..
- Soki owocowe/ lemoniada 1l 10zł/szt.
- Tort śmietanowo- owocowy - 190zł/kg
- Sękacz 130zł/kg (min 2kg)
- Marcinek 120zł/kg (min 2kg)
- Mrowisko 140zł/kg (min 2kg)

Dodatkowe informacje:

- ✓ **Czas trwania imprezy do 8h**, każda kolejna rozpoczęta godzina – dopłata 500zł
- ✓ Możliwość wniesienia własnego alkoholu za dopłatą 300 zł (impreza do 40os.); 500 zł (impreza powyżej 40 os.)
- ✓ Możliwość wniesienia własnego ciasta za dopłatą 150 zł.
- ✓ Możliwość wniesienia własnego tortu za dopłatą 50zł za sztukę. Własny Tort można dostarczyć wyłącznie za okazaniem potwierdzenia zakupu (paragon lub faktura) lub za poświadczeniem jakości.
- ✓ Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 800zł gotówką lub przelewem
- ✓ **W przypadku rezygnacji z rezerwacji zadatek nie podlega zwrotowi.**
- ✓ W przypadku chęci otrzymania faktury, prosimy o informację przy dokonywaniu rezerwacji (przed wpłatą zadatku). W przeciwnym razie nie będzie możliwości wystawienia faktury.
- ✓ Ostateczną ilość gości za którą się rozliczamy należy zgłosić najpóźniej 5 dni przed terminem imprezy.
- ✓ Opakowania jednorazowe do zapakowania pozostałego jedzenia po imprezie udostępniamy bezpłatnie
- ✓ Istnieje możliwość przygotowania dań dla Gości na diecie wegetariańskiej, wegańskiej lub bezglutenowej (prosimy o informację przy ustalaniu szczegółów imprezy)

Aby otrzymać propozycję oferty zadzwoń tel. (85) 743-88-33

lub wyślij zapytanie e-mail: biuro@folwarknadawki.pl