



jadło ♦ tradycja ♦ uczta

## **ZESTAW II**

### **NA IMPREZY WSZELAKIE**

#### **Przystawki zimne:** (ok. 400g/ os.)

- Pólmisek chłopski (rolada z boczku, szynka wędzona, galantyna z kury, golonka faszerowana)
  - Biały pasztet drobiowy z żurawiną
    - Jaja ze szczypiorkiem
  - Terrina z kurczaka ze szpinakiem
    - Roladki z szynki z chrzanem
  - Babeczki z humusem i warzywami
    - Sałatka caprese
    - Śledź z cebulką
- Pólmisek świeżych warzyw (papryka, pomidor, ogórek)

#### **Dania gorące:**

- Zupa z białych warzyw z oliwą pietruszkową z grzankami **lub** Zupa cebulowa **lub** Barszcz biały (300g/os.)
- Roladka z kurczaka w sosie cytrynowo- imbirowym **lub** Karkówka w sosie pieprzowym, podane z ziemniakami pieczonymi i surówką z białej kapusty (450g/os.)

#### **Danie gorące:** (serwowane na półmiskach lub w podgrzewaczu)

- „Micha Podlaska” (babka ziemniaczana, kiszka ziemniaczana, pierogi, kartacze, podane z zestawem surówek) (300g/os.)

#### **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.)

### Napoje zimne i gorące:

- Soki owocowe, lemoniada (1000ml/os.)

- Woda z cytryną (500ml/os.)

- Podpiwek staropolski (500ml/os.)

- Bufet kawowy – bez ograniczeń

### Koszt brutto: 195 zł / os.

**Dzieci do 10 lat: 110 zł / os.**

**Stawka obowiązuje na imprezach organizowanych do 31.12.2024 r.**

**Stawka obowiązuje przy min 20 os. dorosłych, w przypadku zamówienia na mniejszą ilość osób doliczamy za każdą brakującą osobę 110zł. (dwoje dzieci = jedna osoba dorosła).**

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
- Tatar po polsku – 12zł/100g
- Ciasto – 10zł/100g

#### **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](mailto:biuro@folwarknadawki.pl)**