



jadło ♦ tradycja ♦ uczta

ZESTAW II ***RUSKA BANIA***

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

- tatar po polsku
- śledź z cebulką
- półmisek chłopski (rolada z boczku, szynka wędzona, galantyna z kury, golonka faszerowana)
- roladki z szynki z chrzanem
- marynowane sało
- sałatka grecka
- jaja ze szczypiorkiem
- smalczyk folwarczny z ogórkiem kiszonym
- pasztet babuni wieprzowo-wołowy

Dodatki:

- pieczywo (różne rodzaje) (100g)
- sos tatarski (50 g)

Napoje zimne i gorące:

- soki owocowe (500ml)
- napoje gazowane (Pepsi, Mirinda, 7up) (500ml)
- podpiwek staropolski (500ml)
- woda z cytryną (500ml)

Koszt brutto: 115 zł / os.

Stawka obowiązuje na imprezach organizowanych do 30.06.2026 r.

Stawka obowiązuje przy min 6 os.

Dodatkowe danie gorące:

(serwowane na półmiskach) (1500g-porcja na ok 4os)

- „Micha Podlaska” – 165zł

(babka ziemniaczana, kiszka ziemniaczana, mix pierogów, kartacze, podane z zestawem surówek)

- „Kopańka karczmarza” – 215zł

(golonka, kapusta zasmażana, kielbasa, żeberka, kiszka i babka ziemniaczana, podana z musztardą i chrzanem)

- „Deska mięsów na gorąco” – 215zł

(połędwiczka wieprzowa, boczek, karczek, schab, filet z kurczaka, borowiki z cebulką, ziemniaczki pieczone)

Alkohol:

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

Dodatkowe informacje:

- ✓ Możliwość wniesienia własnego alkoholu za dopłatą 300zł
- ✓ Możliwość wniesienia własnego jedzenia za dopłatą 50 zł/os.
- ✓ Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 800zł gotówką lub przelewem
- ✓ **W przypadku rezygnacji z rezerwacji zadatek nie podlega zwrotowi.**
- ✓ W przypadku organizacji Wieczoru Kawalerskiego lub Panieńskiego pobierana jest kaucja w kwocie 500 zł. Kaucja jest zwracana następnego dnia po sprawdzeniu Domku.
- ✓ Temperatura w saunie jest utrzymywana do 4h od rozpoczęcia palenia.
- ✓ 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 zarezerwować zadzwoń tel. (85) 743-88-33

lub wyślij e-mail: biuro@folwarknadawki.pl