



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 gęsiny ***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 vegetariański
  - 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: 320 zł / os.**

**Dzieci do 10 lat: 160 zł / os.**

**Stawka obowiązuje na imprezach organizowanych do 31.10.2026 r.**

Stawka obowiązuje przy min 30 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](mailto:biuro@folwarknadawki.pl)**