



jadło ♦ tradycja ♦ uczta

ZESTAW II ***NA IMPREZY WSZELAKIE***

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

- Półmisek chłopski (rolada z boczku, szynka wędzona, galantyna z kury, gołonka faszerowana)
- Śledź z cebulką
- Salatką gyros
- Jaja ze szczypiorkiem
- Babeczki z szynką i selerem
- Pasztet drobiowy z żurawiną
- Półmisek świeżych warzyw (papryka, pomidor, ogórek)

Dania gorące serwowane:

- Krem ze szparagów **lub** Toskańska z grzanką serową **lub** Rosół z makaronem **lub** Barszcz biały z chrzanem (300g/os.)
- Roladka drobiowa ze szpinakiem i suszonymi pomidorami **lub** Zrazy schabowe z boczkiem, suszoną śliwką i ogórkiem kiszonym **lub** Karkówka w sosie z zielonego pieprzu, podane z ziemniaczkami pieczonymi i surówką z białej kapusty (450g/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 (100g/os.)

Na słodko:

- Mini bezy folwarczne (50g/os)

Napoje zimne i gorące:

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

- Podpiwek staropolski – bez ograniczeń

- Woda niegazowana z cytryną – bez ograniczeń

- Bufet kawowy – bez ograniczeń

Koszt brutto: 185 zł / os.

Dzieci do 10 lat: 100 zł / os.

Stawka obowiązuje na imprezach organizowanych do **30.06.2026 r.**

Stawka obowiązuje przy min 20 os. dorosłych (dwoje dzieci = jedna osoba dorosła).

W przypadku zamówienia na mniejszą ilość osób doliczamy za każdą brakującą osobę 100zł.

Przy wyborze powyższego zestawu obsługa kelnerska wliczona w cenę.

Alkohol:

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

Dodatkowo:

- Napoje gazowane 850ml- 10zł/szt..
- Soki owocowe/ lemoniada 1l 10zł/szt
- Woda gazowana 0,5l – 5zł/szt
- Tort śmietanowo- owocowy - 190zł/kg
- Ciasto (100g) – 10zł
- Tatar po polsku (100g)- 12zł

Dodatkowe informacje:

- ✓ **Czas trwania imprezy do 6h**, każda kolejna rozpoczęta godzina – dopłata 500zł (impreza do 50 os.); dopłata 700zł (impreza pow. 50 os. do 100os.); dopłata 1000zł (impreza pow. 100 os.)
- ✓ 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