



jadło ♦ tradycja ♦ uczta

## **ZESTAW III NA IMPREZY WSZELAKIE**

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

- półmisek chłopski (rolada z boczku, szynka wędzona, galantyna z kury, golonka faszerowana)
  - babeczki z musem warzywnym
- rolada z kurczaka z serem i papryką
  - śledź z cebulką
- jaja z pieczarkami
- sałatka z grillowanym kurczakiem
  - sałatka grecka
  - pasztet babuni

### **Dania gorące:**

- barszcz biały z chrzanem **lub** rosół z makaronem **lub** krem ze szparagów (300g)
- frykadunki wieprzowe opasane boczkiem w sosie cebulowym **lub** roladka z karkówki z kapustą i grzybami opasana boczkiem,  
podane z ziemniakami pieczonymi i surówką z białej kapusty (450g)

### **Danie gorące:** (serwowane na półmiskach)

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

### **Dania gorące (dla dzieci):**

- rosół z makaronem **lub** zupa pomidorowa (200g)
- panierowana pierś z kurczaka podana z frytkami i mizerią **lub**
- klopsiki z indyka w sosie, podane z ziemniakami z wody i surówką z marchewki z jabłkiem (300g)

### **Dodatki:**

- pieczywo (różne rodzaje) (100g)
- świeże warzywa (papryka, pomidor, ogórek) (50g)

## **Napoje zimne i gorące:**

- soki owocowe, lemoniada (1000ml)
- woda z cytryną (500ml)
- podpiwek staropolski (500ml)
- bufet kawowy – bez ograniczeń

## **Koszt brutto: 165 zł / os.**

### **Dzieci do 10 lat: 100 zł / os.**

### **Stawka obowiązuje na imprezach organizowanych od 01.11 do 31.12.2022 r.**

Stawka obowiązuje przy min 20 os. dorosłych, w przypadku zamówienia na mniejszą ilość osób doliczany jest serwis w kwocie :( 300zł brutto Sala na wyłączność) lub ( 150zł brutto na wspólnej Sali)

Przy wyborze powyższego zestawu obsługa kelnerska wliczona w cenę.

### **Alkohol:**

- piwo Żubr – 8 zł/ 0,5l
- piwo butelkowe – 12 zł/ 0,5l
- wódka Żubrówka Biała – 40 zł/ 0,5l
- wódka Finlandia/ Absolut – 60 zł/ 0,5l
- wino bankietowe – 40 zł/ 0,7l

### **Dodatkowe informacje:**

- ✓ Czas trwania imprezy do 8h, każda kolejna rozpoczęta godzina – dopłata 150 zł (impreza do 30 os.); dopłata 300zł (impreza powyżej 30 os.)
- ✓ Możliwość wniesienia własnego alkoholu za dopłatą 120 zł – 300 zł (w zależności od ilości osób).
- ✓ Możliwość wniesienia własnego ciasta za dopłatą 150 zł – 300 zł (w zależności od ilości osób).
- ✓ 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)**