



jadło ♦ tradycja ♦ uczta

ZESTAW II NA IMPREZY WSZELAKIE

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

- półmisek chłopski (rolada z boczku, szynka wędzona, galantyna z kury, golonka faszerowana)
 - carpaccio z buraka
 - wieprzowina z młodą marchewką
 - śledź z cebulką
 - jaja z szynką i majonezem
- terrina z kurczaka ze szpinakiem i fasolką
 - sałatka grecka
 - roladki z szynki z chrzanem
 - rolada z dorsza w migdałach

Dania gorące:

- zupa toskańska z grzanką ***lub*** krem ze szparagów (300g)
 - kieszonka z kurczaka z cebulką i boczkiem
- in w sosie cytrynowo – maślanym ***lub*** karkówka w sosie pieprzowym, 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 (250g)
- 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)
- półmisek świeżych warzyw (papryka, pomidor, ogórek) (50g)

Napoje zimne i gorące:

- soki owocowe, lemoniada (1000ml)
- woda z cytryną (300ml)
- podpiwek staropolski (500ml)
- bufet kawowy – bez ograniczeń

Koszt brutto: 126 zł / os.

Dzieci do 10 lat: 63 zł / os.

Stawka obowiązuje przy min 20 os. dorosłych, w przypadku zamówienia na mniejszą ilość osób doliczany jest serwis w kwocie : (200zł brutto Sala na wyłączność) lub (100zł 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 – 35 zł/ 0,5l
- wódka Finlandia/ Absolut – 55 zł/ 0,5l
- wino bankietowe – 35 zł/ 0,7l

Dodatkowe informacje:

- ✓ Czas trwania imprezy do 8h, każda kolejna rozpoczęta godzina – dopłata 100 zł.
- ✓ Możliwość wniesienia własnego alkoholu za dopłatą 100 zł – 250 zł (w zależności od ilości osób).
- ✓ 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