



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)
- wieprzowina z młodą marchewką
 - śledź z cebulką
 - jaja z pieczarkami
- terrina z kurczaka ze szpinakiem
 - sałatka grecka
- roladki z szynki z chrzanem
- ryba faszerowana

Dania gorące:

- zupa toskańska z grzanką ***lub*** krem ze szparagów (300g)
- kieszonka z kurczaka z cebulką i boczkiem 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 (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)
- półmisek świeżych warzyw (papryka, pomidor, ogórek) (50g)

Napoje zimne i gorące:

- soki owocowe, lemoniada (1000ml)
- woda z cytryną (400ml)
- podpiwek staropolski (500ml)
- bufet kawowy – bez ograniczeń

Koszt brutto: 162 zł / os.

Dzieci do 10 lat: 95 zł / os.

Stawka obowiązuje na imprezach organizowanych od 01.09 do 30.09.2022 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