



jadło ♦ tradycja ♦ uczta

ZESTAW I NA IMPREZY WSZELAKIE

Przystawki zimne: (ok. 450g/os.)

- tatar po polsku
- śledź z cebulką i żurawiną
- półmisek mięsów folwarcznych (wędzona szynka, baleron, polędwica, boczek, palcówka)
 - deska serów (korycińskie, pleśniowe, żółte)
- wieprzowina na parze z młodą marchewką
 - sałatka grecka
 - carpaccio z buraka
- pasztet babuni wieprzowo-wołowy

Dania gorące:

- rosół z pierogami z gęsiny **lub** zupa gulaszowa **lub** żurek z jajkiem i kielbaską (300g)
- roladka schabowa z suszoną śliwką i wędzonym boczkiem **lub** roladka z karkówki z kapustą i grzybami opasana boczkiem, podane z ziemniaczkami pieczonymi i surówką z białej kapusty (450g)

Danie gorące: (ok. 350g/os.) (serwowane na półmiskach)

- „Micha podlaska” (babka ziemniaczana, kiszka ziemniaczana, pierogi, kartacze, podane z zestawem surówek)
lub
- frykadki wieprzowe opasane w boczku, kluski śląskie i buraczki na ciepło

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) (50 g)
- ciasto (100g/os.)

Napoje zimne i gorące:

- soki owocowe, lemoniada (1000ml)
- napoje gazowane (Pepsi, Mirinda, 7up) (250ml)
- podpiwek staropolski (400ml)
- woda z cytryną (400ml)
- bufet kawowy – bez ograniczeń

Koszt brutto: 182 zł / os.

Dzieci do 10 lat: 105 zł / os.

Stawka obowiązuje na imprezach organizowanych od 01.06 do 31.08.2022 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