

PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE 2026



Szukasz miejsca, w którym ważne chwile nabiorą wyjątkowego znaczenia? W Majątku Howieny organizujemy niezapomniane przyjęcia rodzinne, jubileusze i spotkania pełne ciepła w otoczeniu zabytkowych chat oraz urokliwej Sielskiej Zagrody.

To przestrzeń stworzona do wspólnego świętowania, rozmów i bycia razem w naturalnej, sielskiej atmosferze.

Oferujemy znakomitą kuchnię inspirowaną tradycyjnymi polskimi smakami, profesjonalną obsługę oraz dbałość o każdy detal.

Skontaktuj się z nami i pozwól nam stworzyć wspomnienia, do których będzie się wracać.

**SERDECZNIE ZAPRASZAMY DO ODWIEDZENIA
MAJĄTKU HOWIENY COUNTRYSIDE VENUE!**



603 139 713



biuro@majatek-howieny.pl



OFERTA 2026

CENA ZAWIERA:

- Wynajęcie Sali
- Profesjonalną i elastyczną Obsługę
- Wyśmienite, cieszące się renomą potrawy przyrządzane na miejscu
- Udostępnienie podstawowych dekoracji
- Bezpłatny wstęp do Sielskiej Zagrody
- Miejsca parkingowe
- Zestaw do kolorowania dla dzieci udostępniany na życzenie
- Kącik Zabaw dla dzieci na życzenie



ETAPY

I

Wstępna rezerwacja do 7 dni

II

Potwierdzenie rezerwacji - wpłata zadatku w wysokości 1 000 zł

III

10 dni przed przyjęciem
Potwierdzenie ostatecznej ilości osób biorących udział w przyjęciu

IV

Maksymalnie 3 dni po przyjęciu
Rozliczenie pozostałej kwoty za przyjęcie



MENU

okolicznościowe

25 zł / os.

PRZYSTAWKA*

Tartaletka | guacamole | łosoś | kawior | kolendra
Tartaletka | salsa z pomidora | rostbef pieczony | natka pietruszki

OBIAD

ZUPA*

Consome z bażanta | pierożki z jelenia | marchew | natka pietruszki
Aksamitny krem z ziemniaka | puder bekon | oliwa lubczykowa

DANIE GŁÓWNE*

Kark wieprzowy confit | sos własny z nutą rozmarynu | puree ziemniaczane | snopek z warzyw sezonowych
Pieczeń drobiowa z pistacją i podgrzybkim | sos gravy | puree ziemniaczane | pieczona marchew w ziołach

NAPOJE

Sok pomarańczowy | sok jabłkowy
Woda mineralna | cytryna | mięta
Kawa z ekspresu
Wybór herbat

125 zł / os.

20 zł / os.

DESER*

Mus nugatowy | chocolate noir | orzech laskowy
Krem chałwowy | kompresowana wiśnia w rumie | kruszonka

PRZEKĄSKI NA STOŁACH (350 g/os.)

Deska wyrobów Howieńskich (schab dojrzewający | szynka wędzona | karkówka wędzona | boczek wędzony)
Pate z dziczyzny | pumpernikiel żytni | ogórek kiszony
Krewetka w tempurze | salsa mango
Deska serów regionalnych | orzech w miodzie
Ptyś razowy | twaróg podlaski | pieczarki | trufla
Śledź na ziemniaku | majonez szczypiorkowy | piklowana cebula | koper
Mini wrap | kurczak | warzywa
Makaron ryżowy | warzywa korzenne | kolendra | tofu | sos orientalny
Kompozycja listków i sałat | warzywa sezonowe | kurczak z grilla | sos czosnkowy | sos winegret
Pieczywo jasne | pieczywo ciemne

70 zł / os.

SŁODKOŚCI Z NASZEJ CUKIERNI (120 g/os.)

Sernik Howieński | biała czekolada
Brownie | mus czekoladowy
Ptyś | krem kokos
Sypana szarlotka | beza włoska
Ekler | krem patissiere | malina
Panna Cotta | mus nugat

40 zł / os.

OBIAD

zupa | danie główne | napoje

OGRANICZENIE DO 3 h
TYLKO FORMA ŁĄCZONA

PRZYJECIE

obiad | przekaski

OGRANICZENIE DO 6 h
FORMA ŁĄCZONA LUB SALA INDYWIDUALNA*

*po spełnieniu minimum osobowego

*jedna pozycja do wyboru

ALTERNATYWNE *menu*

WEGETARIAŃSKIE | WEGAŃSKIE

PRZYSTAWKA

Hummus z batata | tofu | kolendra | chips

ZUPA

Aksamitny krem z ziemniaka | oliwa lubczykowa

DANIE GŁÓWNE

Pieczone pierogi | szpinak | tofu | czosnek niedźwiedzi | salsa pomidorowa | kolendra

BEZGLUTENOWE*

PRZYSTAWKA

Hummus z batata | tofu | kolendra | chips

ZUPA

Aksamitny krem z ziemniaka | oliwa lubczykowa

DANIE GŁÓWNE

Kark wieprzowy confit | sos własny z nutą rozmarynu | puree ziemniaczane | snopek z warzyw sezonowych

DZIECIECE

PRZYSTAWKA

Naleśniki z serem | mus z truskawki | truskawka | mięta

ZUPA

Consomme z bażanta | marchew | domowy makaron

DANIE GŁÓWNE

Pops z piersi kurczaka | puree ziemniaczane | marchew z jabłkiem

od 3 do 9 lat - 50% ceny
do 3 lat - 70 zł

KIDS TABLE

ZAMIENNIE ZE STANDARDOWYMI PRZEKĄSKAMI
PROPOZYCJA W CENIE (min. 8 dzieci)

Mini donuty | polewa

Chicken nuggets | sos pomidorowy

Popcorn

Warzywne sticksy | dip

Paluszki solone

Kolorowe kuleczki

Marshmallow na patyku

Chipsy tortilla

Pałki kukurydziane

Galaretka owocowa | posypka



*może zawierać śladowe ilości glutenu

PROPOZYCJE DODATKOWE

PRZYSMAKI NA ZIMNO

Tatar wołowy siekane marynaty	800 g	220 zł
Kurczak faszerowany mięsem wieprzowym	ok. 1,7 kg	230 zł
Kaczka faszerowana mięsem drobiowym	ok. 1,7 kg	240 zł
Rolada ze szczupaka podana z sosem tatarskim	ok. 1 kg	220 zł
Przysmak Howieński (smalec ogórki kiszane chleb własnego wypieku)	800 g	78 zł

NAPOJE I ALKOHOLE REGIONALNE

Napoje gazowane (Pepsi Mirinda 7 UP woda)	200 ml	8 zł
Lemoniada w słoiku z kranikiem (cytrynowa malinowa)	3 l	149 zł
Podpiwek Howieński w słoiku z kranikiem	3 l	99 zł
Słodka Przepalanka Howieńska 40%	500 ml	160 zł
Specjał Podlaski "Samogon" 50%	700 ml	190 zł

INNE

Opakowania jednorazowe	1 szt.	4 zł
Rozpalenie ogniska	2 h	400 zł
Kiełbaska z dodatkami	min. 20 os.	20 zł/os.

*powyżej 40 osób rozpalenie ogniska GRATIS

PROPOZYCJE DODATKOWE

na gorąco

DANIE GORĄCE

300 g/os.

*ZAMAWIANE NA WSZYSTKIE OSOBY DOROSŁE

**SERWOWANE NA PÓLMISKACH DO 20 os. | W BUFECIE POWYŻEJ 20 os.

Howieńska babka ziemniaczana

Pierogi z dziczyzną

Pierogi z kapustą i grzybami

38 zł/os.

350 g/os. BUFET DAŃ GORĄCYCH

ZAMAWIANY NA WSZYSTKIE OSOBY DOROSŁE (minimum 20 osób)

Ragu z dziczyzny | warzywa korzeniowe | tymianek

Piersz kurczaka | sos toskański | bazylija

Curry | kalafior | marchew | ziemniak | kolendra

Ziemniaki parisiennes | koper

Kompozycja listków i sałat | sos winegret

58 zł/os.

PROPOZYCJE DODATKOWE

SŁODKOŚCI Z NASZEJ CUKIERNI

Sernik Howieński biała czekolada	1,2 kg	150 zł
Sypana szarlotka beza włoska	8 szt.	72 zł
Panna Cotta mus nugat	8 szt.	72 zł
Ekler krem patissiere malina	8 szt.	72 zł
Ptyś krem kokos	min. 10 szt.	22 zł/szt.
Monoporcja insert marakuja-kokos	min. 10 szt.	22 zł/szt.

TORTY HOWIEŃSKIE

Tort śmietanowy żelka owoce leśne	min. 1,5 kg	220 zł/kg
Tort mascarpone mango-marakuja	min. 1,5 kg	220 zł/kg
Tort ciemny biszkopt czekolada wiśnia	min. 1,5 kg	220 zł/kg
Duża beza Pavlova owoce	ok. 2 kg	265 zł

DODATKOWO

Lody własnej produkcji bita śmietana	ok. 150 g	29 zł
Świeże owoce krojone na paterze	ok. 1,5 kg	180 zł
Chleb własnego wypieku	ok. 1 kg	29 zł

DEKORACJA W CENIE*

*Topper za dodatkową opłatą



TOPPER

“Happy Birthday” •
“Let’s Celebrate” •

20 zł/szt.

ZŁOTE RACE

10 zł/2 szt.

DWÓR MODRZEWIOWY



W DWORZE MODRZEWIOWYM organizujemy przyjęcia w formie łączonej. Minimum osobowe wymagane do wynajęcia całej przestrzeni na wyłączność wynosi 100.



DWOREK RUSTYKALNY *oraz* SALA LUDOWA



W DWORKU RUSTYKALNYM
organizujemy przyjęcia w formie łączonej.
Minimum osobowe wymagane do wynajęcia całej
przestrzeni na wyłączność wynosi 50.



W SALI LUDOWEJ
organizujemy przyjęcia w formie łączonej.
Minimum osobowe wymagane do wynajęcia
całej przestrzeni na wyłączność wynosi 25.



CHATKA DZIUPLA *oraz* DOMEK PRZY WIATRAKU



W CHATCE DZIUPLA
organizujemy przyjęcia w formie łączonej.
Minimum osobowe wymagane do wynajęcia
całej przestrzeni na wyłączność wynosi 25.



W DOMKU PRZY WIATRAKU
organizujemy przyjęcia w formie łączonej.
Minimum osobowe wymagane do wynajęcia
całej przestrzeni na wyłączność wynosi 30.



DODATKOWE INFORMACJE

Ostateczną ilość osób należy zgłosić do 10 dni przed terminem przyjęcia.

Przy każdej kolejnej rozpoczętej godzinie obowiązuje dopłata w wysokości:

400 zł/h do 20 os. | 450 zł/h do 50 os. | 500 zł/h do 80 os.

*przedłużenie czasu obejmuje: uzupełnianie napojów, obsługę kelnerską i wynajem sali.

Alkohol można dostarczyć we własnym zakresie. Pobieramy jednorazową opłatę korkową:

150 zł do 20 os. | 250 zł do 50 os. | 350 zł do 80 os.

*Alkohol jest chłodzony i wystawiany w coolerach z lodem.

Zapraszamy do skorzystania z oferty tortów przygotowanych przez naszą Howieńską Cukiernię.

Tort można dostarczyć we własnym zakresie za okazaniem potwierdzenia zakupu.

Pobierana jest jednorazowa opłata serwisowa w wysokości 150 zł.

Przyjęcia w Niedziele mogą trwać maksymalnie do godziny 21:00.

Usługa gastronomiczna zawiera 8% i 23% VAT.

W przypadku chęci otrzymania faktury na firmę, proszę o informację przy dokonywaniu rezerwacji (przed wpłatą zadatku). W przeciwnym razie nie będzie możliwości wystawienia faktury.

Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 1 000 zł gotówką lub przelewem.

W przypadku rezygnacji z przyjęcia zadatek nie podlega zwrotowi.



603 139 713



biuro@majatek-howieny.pl

