

Organizujesz spotkanie w domu?
Nasz catering idealnie sprawdzi się na każdą okazję.
Tradycyjna polska kuchnia w nowoczesnej odświeżeniu
zachwyci Państwa smakiem oraz różnorodnością

Zachęcamy do zapoznania się z naszą ofertą



Osoba dorosła: **100zł**

Dziecko : **40zł**

MENU

DANIA GORĄCE DLA DOROSŁYCH

Krem z warzyw sezonowych z oliwą szczypiorkową i sianem z pora (250ml/os.)

Rolada drobiowa z musem paprykowym na sosie szpinakowym podana z puree ziemniaczanym oraz marchewką w glazurze (400g/os.)

ZESTAW OBIADOWY DLA DZIECI

Rosół na kurczaku zagrodowym z makaronem domowym (250ml/os.)

Chrupiące paluszki z kurczaka podane z puree ziemniaczanym oraz świeżym ogórkiem ze śmietaną (300g/os.)

PRZEKĄSKI ZIMNE

Deska rolad i mięs wędzonych

Pasztet wieprzowy, pasztet z dziczyzny ze śliwką z sosem żurawinowo - chrzanowym

Tortilla z kurczakiem i warzywami na rukoli

Wytrawne babeczki z musem

Śledź tradycyjny z kolorowym pieprzem młotkowanym

Jajka z pastą musztardową i kiełkami

Świeże sałaty z kurczakiem i sosem czosnkowym

Sałátka z makaronem, zielonym pesto, suszonymi pomidorami i czarną oliwką

BUFET SŁODKOŚCI

Ciasta wypiekane na miejscu (120g/os.)

PRZEKAŚKI NA ZIMNO

- Tatar wołowy z siekanymi marynatami
- Tatar ze śledzia podany na grzance
- Terrina rybna z musem koperkowo - cytrynowym
- Rolada ze szczupaka podana z sosem tatarskim ok. 1 kg

- 112 zł/ półmisek (800g)
- 42 zł/ półmisek 12szt.
- 54 zł/ półmisek (400g)
- 150 zł/ szt.

DANIA REGIONALNE

- Howieńska babka ziemniaczana (**min. 2 porcje**)
- Kartacze z mięsem i okrasą (**min. 4 szt.**)
- Pierogi z mięsem (**min. 10 szt.**)
- pierogi z kapustą i grzybami (**min. 10 szt.**)
- Pierogi z dziczyzną (**min. 10 szt.**)
- pierogi z gęsiną i żurawiną (**min. 10 szt.**)
- pierogi bezglutenowe ruskie (**min. 10 szt.**)

- 14zł/ 250g
- 13zł/ szt.
- 3zł/ szt.
- 3zł/ szt.
- 4zł/ szt.
- 4zł/ szt.
- 4zł/ szt.

- Kurczak faszerowany mięsem wieprzowym ok. 1,8 kg (na zimno na półmisku)
- Kaczka faszerowana mięsem drobiowym ok. 1,6 kg (na zimno na półmisku)
- Cielęcina na sosie śmietanowo – grzybkowym ok. 1,30 kg
(do odgrzania, zapakowana próżniowo)

- 120 zł/ szt.
- 140 zł/ szt.
- 150 zł/ szt.

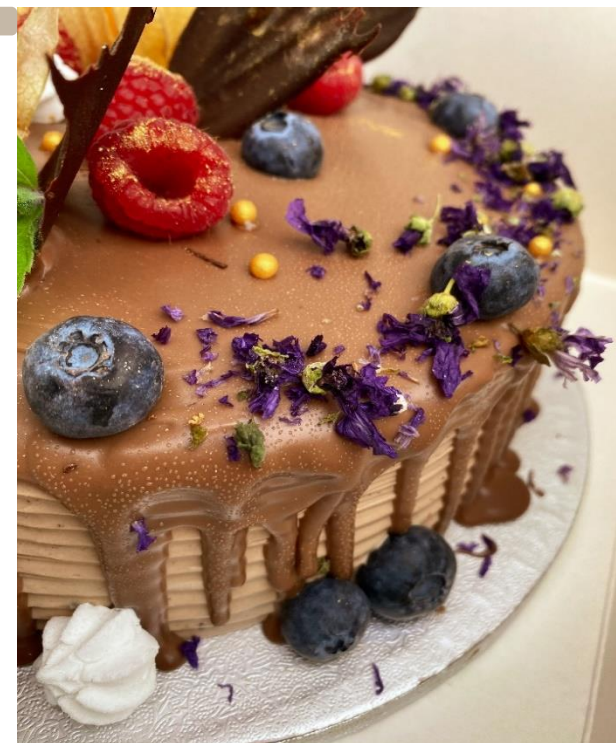


SŁODKOŚCI I WYPIEKI

Tort śmietanowy z owocami	105zł/ kg
Tort czekoladowy z malinami	105zł/ kg
Tort mango – marakuja	105zł/ kg
Tort bezowy z kremem mascarpone	220zł/ szt. ok. 20 porcji
Mini Pavlova z owocami	15zł/ szt. (min. 5 szt.)
Francuskie makaroniki	110zł/ 35 szt.
Chleb własnego wypieku	19zł/szt.

NAPOJE

Podpiwek howieński	19zł/ 1l
Kwas chlebowy	19zł/ 1l
Lemoniada (cytrynowa, ogórkowa, arbużowa)	22zł/1l



Oferta obowiązuje przy min. 10 osobach dorosłych

Przekąski zimne wydajemy w naczyniach jednorazowych. Dania obiadowe wydajemy na zimno do odgrzania lub na gorąco w termosach (kaucja za termosy : 200zł)

WYPOŻYCZENIE:

zastawa 15zł/os./komplet : sztucze, talerze obiadowe + przekąskowe, bulionówki, szklanki

Kieliszki do alkoholu : 2zł/szt.

Obrus: 20zł/szt.

Stół cateringowy: 50zł / 6os. (180cm x 80cm)

Krzeseła: 15zł/szt.

Kaucja za wypożyczenie zastawy : 200zł

Obsługa przyjęcia (min. 20 os.): kucharz do wydania dań gorących oraz Kelner do obsługi: 400zł/do 4h.

Dodatkowy kelner 250zł.

Dodatkowa godzina usługi kelnerskiej 60zł/kelner.

Po odbiór cateringu zapraszamy do Stodoły Howieńskiej w Pomigaczach

Dowóz na terenie Białegostoku : 40zł.

Przy zamówieniach powyżej 1000zł dowóz gratis.

Dowóz poza Białymstokiem – cena ustalana indywidualnie

Zamówienia przyjmujemy z minimum 7 - dniowym wyprzedzeniem

Usługa cateringowa zawiera 8% VAT

Potwierdzeniem zamówienia jest opłata całej kwoty na poniższe dane:

Majątek Howieny Anna Mancewicz

Pomigacze 91

18-106 Turośń Kościelna

Bank BNP Paribas 12 2030 0045 1110 0000 0215 7460

W tytule należy koniecznie wpisać: **'opłata za catering dn. - imię i nazwisko'**

Dodatkowe/inne informacje umieszczone w tytule powodują automatyczne odrzucenie przelewu

W przypadku chęci otrzymania faktury na firmę, proszę o informację przy składaniu zamówienia (przed dokonaniem przelewu). W przeciwnym razie nie będzie możliwości wystawienia faktury

**W razie jakichkolwiek pytań oraz rezerwacji zachęcamy do kontaktu telefonicznego lub mailowego
kom.: 600 012 348 / biuro@majatek-howieny.pl**

