



KULIG Z OGNISKIEM I BIESIADĄ 2020

Chcąc umilić zimowy czas, spędzając go z przyjaciółmi lub znajomymi z pracy, proponujemy organizację kuligu z biesiadą w Majątku Howieny. Tradycyjna polska kuchnia w nowoczesnej odświeżeniu, rozległy teren, zabytkowe chaty oraz mini ZOO gwarantują niezwykle spotkanie!

Blask ogniska oraz przejażdżka po urokliwej okolicy na pewno sprzyja integracji, zaś późniejsza biesiada w jednej z naszej drewnianych chat gwarantuje niezapomnianą zabawę.

Zachęcamy do zapoznania się z naszą szczegółową ofertą.

Organizując przyjęcie w Majątku Howieny otrzymują Państwo:

Bezpłatny wstęp do Mini ZOO oraz skansenu MH

Dekoracje stołu świeżymi kwiatami i świecami

Zestaw do kolorowania dla dzieci udostępniany na specjalne życzenie u Obsługi





KULIG + OGNISKO + BIESIADA 2020

Osoba dorosła: **135zł**
Dziecko od 3 do 9 lat: **60zł**
Dziecko do 3 lat: **30zł**

KULIG Z OGNISKIEM – ok.2h

- Ognisko
- Przejażdżka po okolicznych lasach ok. 20 min.
- Kiełbaska 1szt./os.
- Pieczywo
- Ketchup, musztarda
- Soki owocowe
- Kawa, herbata
- Naczynia i sztućce jednorazowe

MENU

BIESIADA- ok.6h

ZUPA

(proszę wybrać jedną pozycję)

Rosół na kurczaku zagrodowym z domowym makaronem

Krem chrzanowy z chrustem z boczku

Żurek staropolski z jajkiem i białą kiełbasą

DRUGIE DANIE DLA OSÓB DOROSŁYCH

(proszę wybrać jedną pozycję)

Rolada drobiowa ze szpinakiem i migdałami podana na sosie serowym z puree ziemniaczanym oraz surówką warzywną

Sztuka mięsa na sosie miodowo - musztardowym podana z puree ziemniaczanym oraz czerwoną kapustą z żurawiną

Schab nadziewany warzywami na sosie paprykowym z tymiankiem podany z puree ziemniaczanym oraz surówką z białej kapusty



ZESTAW OBIADOWY DLA DZIECI

Rosół na kurczaku zagrodowym z makaronem domowym

Chrupiące paluszki z kurczaka podane z puree ziemniaczanym oraz świeżym ogórkiem ze śmietaną

DANIE GORĄCE SERWOWANE WIELOPORCJOWO

Pierogi z mięsem, pierogi z kapustą i grzybami oraz babka ziemniaczana

PRZEKĄSKI NA STOŁACH

Deska rolad i mięs wędzonych ze stoiczkiem warzyw

Pasztet domowy z musem jabłkowo-cynamonowym

Tortilla z kurczakiem i warzywami na rukoli

Smalec wiejski z ogórkiem

Śledź tradycyjny z kolorowym pieprzem młotkowanym

Jajka ze szczypiorem i rzodkiewką

Świeże sałaty z kurczakiem, dynią i orzechami

Sałatka ryżowa z czerwoną fasolą i salami

Pieczywo jasne, pieczywo ciemne

NAPOJE ZIMNE

Sok pomarańczowy, sok jabłkowy

Woda mineralna z cytryną i miętą

BUFET SŁODKOŚCI

Ciasta wypiekane na miejscu (3 rodzaje)

Kawa, wybór herbat





PROPOZYCJE DODATKOWO PŁATNE

PRZEKAŚKI

Tatar wołowy z siekanymi marynatami	104zł/półmisek (zamawiany na 8os.)
Tatar ze śledzia podany na grzance	45zł/półmisek (zamawiany na 8os.)
Terrina rybna z musem koperkowo - cytrynowym	52zł/półmisek (zamawiany na 8os.)
Kurczak po polsku	110zł/szt. (ok.20 porcji, zamawiany na sztuki)
Kaczka faszerowana mięsem i bakaliami	130zł/szt. (ok. 20 porcji, zamawiana na sztuki)
Rolada ze szczupaka podana z sosem tatarskim	130zł/szt. (ok. 20 porcji, zamawiany na sztuki)

DANIA GORĄCE SERWOWANE WIELOPORCJOWO

Bigos staropolski z kawałkami mięsa	15zł/os.
Pierogi z dziczyzną, pierogi z gęsiną i żurawiną	18zł/os. (mix 4szt.)
Żeberka w glazurze miodowo - pomidorowej lub chrupiące podudzia kurczaka nadziewane mięsem i śliwką suszoną podane z domowymi kopytkami z pietruszką i warzywami w ziołach	20zł/os.

SŁODKOŚCI I WYPIEKI

Rustykalny tort śmietanowy z owocami	80zł/kg
Torcik mocno czekoladowy	80zł/kg
Tort bezowy z kremem mascarpone	220zł/szt. (ok.20 porcji, zamawiany na sztuki)
Francuskie makaroniki	100zł/ patera (25 sztuk)
Deser lodowy z bitą śmietaną i owocami	9zł/os.
Świeże owoce krojone	80zł/patera (ok. 20porcji, zamawiana na sztuki)
Chleb własnego wypieku	5zł/ os.



NAPOJE

Wino grzane z cynamonem i pomarańczą	110zł/ 2l
Piwo grzane z goździkami, imbirem i miodem	70zł/2l
Napoje gazowane (Pepsi, Mirinda, 7UP, woda)	4zł/0,2l
Podpiwek howieński	12zł/1l

INNE

Opakowanie jednorazowe	1zł/szt. (zamawiane i płatne u Obsługi)
------------------------	---





Dodatkowe informacje:

Cena obowiązuje przy minimum 15 osobach dorosłych, w przypadku zamówienia na mniejszą liczbę osób doliczany jest serwis 300zł.

Alkohol można zorganizować we własnym zakresie (nie pobieramy opłaty korkowej)

Tort można dostarczyć wyłącznie za okazaniem potwierdzenia zakupu lub za poświadczeniem jakości

Usługa gastronomiczna zawiera 8% i 23% VAT

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

Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 500zł gotówką lub przelewem bankowym

W przypadku rezygnacji z przyjęcia zadatek nie podlega zwrotowi

Ostateczną ilość osób, za którą się rozliczamy, należy zgłosić 7 dni przed terminem przyjęcia

Ograniczenie czasowe wynosi 8h. Przy każdej kolejnej rozpoczętej godzinie obowiązuje dopłata w wysokości 300zł/h (niezależnie od liczby osób). Maksymalny czas trwania imprezy organizowanej w Niedzielę jest do godz.21.00

**W razie jakichkolwiek pytań oraz rezerwacji
zachęcamy do kontaktu telefonicznego lub mailowego**

KOM.: 6000 1234 8

BIURO@MAJATEK-HOWIENY.PL

