MENU OBIADOWE 2019

Chcąc celebrować ważne chwile z rodziną, przyjaciółmi lub znajomymi z pracy proponujemy organizację spotkania obiadowego w Majątku Howieny.
Tradycyjna polska kuchnia w nowoczesnej odsłonie, rozległy teren, zabytkowe chaty oraz mini ZOO gwarantują niezwykłe spotkanie!

Każda okazja jest dobra, aby świętować czas ważny dla Ciebie z bliskimi Ci osobami.
Nasze miejsce, tworzone z pasją, świetnie sprawdzi się na każdą okazję!
Zachęcamy do zapoznania się z naszą szczegółową ofertą

Organizując przyjęcie w Majątku Howieny otrzymują Państwo:

Bezpłatny wstęp do Mini ZOO oraz skansenu MH

Kącik do przewijania i karmienia dziecka

Dekoracje stołu świeżymi kwiatami i świecami

Zestaw do kolorowania dla dzieci udostępniany na specjalne życzenie u Obsługi

WERSJA I

Osoba dorosła: **55zł**
Dziecko do 9 lat: **30zł**

MENU

ZUPA

(proszę wybrać jedną pozycję)

Rosół na kurczaku zagrodowym z domowym makaronem

Krem z białych warzyw z oliwą pietruszkową

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 bukietem sałat z dressingiem polskim

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 DLA DZIECI

Rosół na kurczaku zagrodowym z makaronem domowym

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

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

Sok pomarańczowy, sok jabłkowy

Woda mineralna z cytryną i miętą z naszego ogródka

Kawa, wybór herbat

WERSJA II

Osoba dorosła: **65zł**
Dziecko do 9 lat: **30zł**

MENU

PRZYSTAWKA NA POCZĄTEK

(proszę wybrać jedną pozycję)

Terrina rybna z musem koperkowo - cytrynowym
Pasztet domowy z sosem żurawinowo - chrzanowym
Sałatka z serem podpuszczkowym i suszonymi pomidorami
Świeże sałaty z grillowanym kurczakiem i dressingiem jogurtowo - czosnkowym

ZUPA

(proszę wybrać jedną pozycję)

Rosół na kurczaku zagrodowym z domowym makaronem
Krem z białych warzyw z oliwą pietruszkową
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 bukietem sałat z dressingiem polskim

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

DRUGIE DANIE DLA DZIECI

Rosół na kurczaku zagrodowym z makaronem domowym

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

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

Sok pomarańczowy, sok jabłkowy

Woda mineralna z cytryną i miętą z naszego ogródka

Kawa, wybór herbat

WERSJA III

Osoba dorosła: **75zł**
Dziecko do 9 lat: **30zł**

MENU

PRZYSTAWKA NA POCZĄTEK

(proszę wybrać jedną pozycję)

Terrina rybna z musem koperkowo - cytrynowym
Pasztet domowy z sosem żurawinowo - chrzanowym
Sałatka z serem podpuszczkowym i suszonymi pomidorami
Świeże sałaty z grillowanym kurczakiem i dressingiem jogurtowo - czosnkowym

ZUPA

(proszę wybrać jedną pozycję)

Soljanka z dziczyzną
Krem z białych warzyw z oliwą pietruszkową
Zupa królewska z pulpecikami mięsnymi

DRUGIE DANIE DLA OSÓB DOROSŁYCH

(proszę wybrać jedną pozycję)

Ćwiartka kaczki z jabłkami karmelizowanymi podana z domowymi kopytkami z pietruszką oraz siekanymi buraczkami z żurawiną

Polędwiczka wieprzowa w sosie z grzybów leśnych podana z musztardowym puree ziemniaczanym oraz bukietem sałat z dressingiem polskim

Zrazy wołowe w sosie własnym podane z domowymi kopytkami z pietruszką oraz surówką z białej kapusty

ZESTAW DLA DZIECI

Rosół na kurczaku zagrodowym z makaronem domowym

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

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

Sok pomarańczowy, sok jabłkowy

Woda mineralna z cytryną i miętą z naszego ogródka

Kawa, wybór herbat

PROPOZYCJE DODATKOWO PŁATNE

PRZEKĄSKI

1 półmisek na 8 osób

(zamawiamy na wszystkie osoby dorosłe)

Tatar wołowy z siekanymi marynatami	104zł/półmisek
Deska rolad i mięs wędzonych podana ze słoiczkiem świeżych warzyw	45zł/deska
Pasztet domowy z sosem żurawinowo - chrzanowym	36zł/półmisek
Pasztet z dziczyzny z sosem żurawinowym	42zł/półmisek
Smalec howieński z ogórkiem	24zł/miseczka
Smalec z dziczyzny ze śliwką i prażoną cebulką	33zł/miseczka
Tortilla z kurczakiem i warzywami na rukoli	35zł/półmisek
Tatar ze śledzia podany na grzance	45zł/półmisek
Terrina rybna z musem koperkowo - cytrynowym	52zł/półmisek
Śledź tradycyjny z kolorowym pieprzem młotkowanym	30zł/półmisek
Śledź z czerwoną cebulą balsamiczną	32zł/półmisek
Śledź w zaprawie korzenno - miodowej	32zł/półmisek
Jajka z pastą musztardową i kiełkami	28zł/półmisek
Ser podpuszczkowy z pomidorem malinowym i bazylią polany oliwą z oliwek	35zł/półmisek
Deska serów rozmaitych z karmelizowanymi orzechami i winogronem	38zł/półmisek
Świeże sałaty z grillowanym kurczakiem i dressingiem jogurtowo - czosnkowym	35zł/półmisek
Świeże sałaty z serem camembert i chrustem boczkowym	35zł/półmisek
Tradycyjna sałatka jarzynowa	28zł/salaterka
Sałatka pieczarkowa z zielonym groszkiem	28zł/salaterka
Sałatka z makaronem, liśćmi szpinaku i suszonymi pomidorami	35zł/salaterka
Warzywa sezonowe	15zł/półmisek

PRZYSMAKI ZAMAWIANE NA SZTUKI

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, zamawiana na sztuki)

DANIA GORĄCE SERWOWANE WIELOPORCJOWO

Bigos staropolski z kawałkami mięsa	15zł/os.
Howieńska babka ziemniaczana	15zł/os.
Pierogi z mięsem, pierogi z kapustą i grzybami	15zł/os. (mix 4szt.)
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

Ciasta wypiekane na miejscu (3 rodzaje)	12zł/os. (100g)
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.

INNE

Opakowanie jednorazowe	1zł/szt. (zamawiane i płatne u Obsługi)
Pudełeczko z ciastem na wynos dla Gości	20zł/szt. (300g)
Przejażdżka kucykiem dla najmłodszych	200zł/godz.
Rozpalenie ogniska	200zł/2h (każda kolejna godzina - dopłata 100zł/h)
Kiełbaska z dodatkami	12zł/os. (POWYŻEJ 40 OS. ROZPALENIE OGNISKA GRATIS)

DODATKOWE INFORMACJE

Alkohol oraz dodatkowe napoje są zamawiane z KARTY MENU

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

Usługa gastronomiczna zawiera 8% i 23% VAT

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 3h. Przy każdej kolejnej rozpoczętej godzinie obowiązuje dopłata w wysokości 200zł/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