

PRZYJĘCIE Z OKAZJI CHRZTU ŚWIĘTEGO 2023

Chrzczyny to bardzo ważny dzień w życiu zarówno dziecka, jak i rodziców oraz kolejna wspaniała okazja do spotkania w gronie najbliższych. Organizując przyjęcie z okazji Chrztu Świętego mogą mieć Państwo pewność, że Rodzina oraz Przyjaciele na pewno będą miło wspominać to wydarzenie. Uświetnimy ten wyjątkowo ważny dzień dzięki naszej smacznej kuchni, rozległemu terenowi na łonie natury oraz domowej atmosferze. Nasza profesjonalna Obsługa sprawi, że ta uroczystość będzie na najwyższym poziomie. Obiecać też możemy, że dzieci nie zazną nudę, chociażby przez znajdujące się w naszym gospodarstwie Mini ZOO oraz drewniany plac zabaw.

Serdecznie zapraszamy do Majątek Howieny Countryside Venue!

Organizując przyjęcie w Majątku Howieny otrzymują Państwo:

- Bezpłatny wstęp do Mini ZOO oraz skansenu MH
- Dekoracje stołu kwiatami i świecami
- Bezpłatny parking
- Zestaw do kolorowania dla dzieci udostępniany na specjalne życzenie u Obsługi
- Kącik Matki z Dzieckiem
- Miejsce zabaw dla Malucha
- W prezencie „Pamiątkowy MIŚ”
- Stylizowaną Ściankę oraz postument na tort do zdjęć

*dostępne tylko w Ekskluzywnej Stodole Howieńskiej



MENU

PRZYSTAWKA NA POCZĄTEK | 15 zł/os.

- Pâté | chałka | majonez lubczykowy | emulsja z moreli | micro liście

DANIE GORĄCE SERWOWANE | 95 zł/os.

ZUPA

- Krem z pieczonego ziemniaka i czosnku | chips z boczku | oliwa szczypiorkowa

DANIE GORĄCE

- Schab sous vide | sos musztardowy | puree ziemniaczane | pieczona marchew w ziołach

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

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

DESER SERWOWANY | 12 zł/os.

- Panna cotta | mus owocowy | trawa żubrowa



FOT. KAROLINA ROSZAK

PRZEKĄSKI NA STOŁACH | SŁODKOŚCI Z CUKIERNI | 75 zł/os.

- Deska mięs wędzonych
- Pasztet z dzika ze śliwką | biały z morelą i pistacją | carpaccio z ogórka kiszzonego
- Rolada drobiowa | mus szpinakowy | chutney dyniowy
- Sery camembert | rubin | koryciński | orzech włoski w miodzie
- Mini tortille z łososiem | serek śmietankowy | warzywa
- Śledź na ziemniaku | majonez buraczany | kapary prażone
- Tortilla pieczona | domowy hummus warzywny
- Kompozycja listków i sałat | warzywa sezonowe | kurczak grillowany | grissini
- Warzywa w stoiku
- Pieczywo jasne | pieczywo ciemne

SŁODKOŚCI Z NASZEJ CUKIERNI

- Sernik | karmel | orzechy
- Ciasto Bounty
- Ciasto sezonowe



FOT. ŁUKASZ MICHALCZUK



FOT. ŁUKASZ MICHALCZUK

DODATKOWE PROPOZYCJE BEZPŁATNE



FOT. NATURALNI

OPCJA DLA MAM KARMIĄCYCH | VEGE | BEZGLUTENOWA

- PRZYSTAWKA
Carpaccio z buraka | rukola | prażone pestki dyni | vege parmezan
- ZUPA
Krem z pieczonego ziemniaka i czosnku | oliwa szczypiorkowa
- DANIE GŁÓWNE
Risotto | warzywa sezonowe | kietki | balsamico
- DANIE GORĄCE II
Szaszłyk warzywny | ziemniaki opiekane | czosnek | rozmaryn

KOLACJA SERWOWANA DLA DZIECI

- **ZUPA** Rosół z dzikiego ptactwa | domowy makaron
- **DANIE GŁÓWNE** Pops z piersi kurczaka | puree ziemniaczane | marchewka z jabłkiem

Dziecko od 3 do 9 lat: **50% uzgodnionej stawki**

*W opcji bez przystawek opłata za dziecko wynosi: 50 zł

Dziecko do 3 lat z miejscem przy stole i obiadem: **50 zł**

Dziecko do 3 lat bez miejsca przy stole i obiadu: **bezpłatnie**

KIDS TABLE (minimum 8os.)

- Mini croissant | nutella
- Chicken nuggets | sos pomidorowy
- Popcorn w kartonikach
- Paluszki sezamowe
- Kolorowe kuleczki
- Marshmallow na patyku
- Chipsy tortilla
- Pałki kukurydziane
- Galaretka owocowa | posypka
- Drażetki

DODATKOWE PROPOZYCJE PŁATNE

PRZYSMYKI NA ZIMNO

- Tatar wołowy | siekane marynaty (min. 8 porcji) (100 g/os.) 24 zł/os.
- Smalec Howieński (250 g) 22 zł/słoik
- Smalec z dzika | śliwka | prażona cebulka (250 g) 24 zł/słoik
- Kurczak faszerowany mięsem wieprzowym (ok. 1,8 kg) 185 zł/szt.
- Kaczka faszerowana mięsem drobiowym (ok. 1,7 kg) 200 zł/szt.
- Rolada ze szczupaka podana z sosem tatarskim (ok. 1 kg) 180 zł/szt.

DANIA GORĄCE SERWOWANE NA PÓLMISKACH

*zamawiane na wszystkie osoby dorosłe

- Howieńska babka ziemniaczana (150 g/os.) 26 zł/os.
- Pierogi z dziczyzną | pierogi z kapustą i grzybami (mix 4 szt.) 26 zł/os.
- Udziec z indyka na sosie kaparowym | kofta mięsna | ryż jaśminowy | pieczone warzywa (200 g/os.) 32 zł/os.



FOT. ŁUKASZ MICHALCZUK



DODATKOWE PROPOZYCJE PŁATNE

SŁODKOŚCI I WYPIEKI

- Sernik | karmel | orzechy 150 zł/szt.
- Biszkopt | krem budyniowy | kawa 150 zł/szt.
- Ciasto Bounty 140 zł/szt.
- Deserki shotowe mix (9 szt.) 65 zł
- Mini Pavlova | owoce (min. 8 szt.) 20 zł/szt.
- Tort śmietanowy | owoce (min. 1,5 kg) 160 zł/kg
- Tort mango | marakuja (min. 1,5 kg) 160 zł/kg
- Tort biała czekolada | porzeczka (min. 1,5 kg) 175 zł/kg
- Tort bezowy | krem mascarpone 240 zł/szt.
- Lody własnej produkcji | bita śmietana 22 zł/szt.
- Świeże owoce krojone na paterze 160 zł/szt.
- Chleb własnego wypieku (ok.1 kg) 26 zł/szt.

NAPOJE I ALKOHOLE REGIONALNE

- Napoje gazowane 200 ml (Pepsi | Mirinda | 7UP | woda) 7 zł/szt.
- Lemoniada w stoiku z kranikiem 3l (cytrynowa | arbużowa) 120 zł
- Podpiwek Howieński w stoiku z kranikiem 3l 78 zł
- Słodka Przepalanka Howieńska 40% 0,5l 130 zł
- Specjał Podlaski „Samogon” 50% 0,5l 150 zł



FOT. ŁUKASZ MICHALCZUK



FOT. ŁUKASZ MICHALCZUK

INNE

- Opakowania jednorazowe 4 zł/szt.
- Pudełeczko z ciastem na wynos dla Gości (300 g) 35 zł/szt.
- Rozpalenie ogniska (2h) 350 zł
- Kiełbaska z dodatkami (min. 20 os.) 15 zł/os.



DODATKOWE INFORMACJE

- **Ostateczną ilość osób, za którą się rozliczamy, należy zgłosić 10 dni przed terminem przyjęcia**
- **Oferta obowiązuje tylko w niedziele**
- Ograniczenie czasowe wynosi 3h- wersja obiadowa (bez przystawek w stole) *wersja obiadowa dostępna tylko w formie łączonej
Ograniczenie czasowe wynosi 6h- wersja obiadowa (z przystawkami w stole)
- **Przy każdej kolejnej rozpoczętej godzinie obowiązuje dopłata w wysokości:**
350 zł/h do 50 os. | 400 zł/h do 100 os. | 450 zł/h do 150 os.
- Tort można dostarczyć wyłącznie za okazaniem potwierdzenia zakupu lub za poświadczeniem jakości. Pobierana jest jednorazowa opłata serwisowa w wysokości 100 zł
- Zapraszamy do skorzystania z oferty tortów przygotowanych przez naszą **Cukierniczkę**
- Alkohol można zorganizować we własnym zakresie. Alkohol jest chłodzony i wystawiany w coolerach z lodem. Pobieramy opłatę korkową przyjęcia do: 150 zł do 50 os. | 250 zł do 100 os. | 350 zł do 150 os.
- Istnieje możliwość zamówienia alkoholu z naszej **Karty alkoholi bankietowych**
- Maksymalny czas trwania przyjęcia w Niedzielę jest do godz. 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 1000 zł gotówką lub przelewem. W przypadku rezygnacji z przyjęcia zadatek nie podlega zwrotowi

W razie jakichkolwiek pytań oraz rezerwacji zapraszamy do kontaktu:

Tel. 600 012 348 | biuro@majatek-howieny





KAROLINA BARBIEŁA
ESTYKONKRETY S.LUBINA

