

Organizujesz spotkanie w domu, firmie lub w innym wyjątkowym miejscu?
Nasz catering idealnie sprawdzi się na każdą okazję.
Tradycyjna polska kuchnia w nowoczesnej odsłonie zawsze
zachwyci Państwa smakiem oraz różnorodnością.

Zachęcamy do zapoznania się z naszą szczegółową ofertą



PROPOZYCJE

ZUPY (min. zamówienie - 4 porcje jednego rodzaju)

- Rosół na kurczaku zagrodowym/ makaron domowy 16zł/ 250ml
- Krem z warzyw sezonowych/ oliwa szczypiorkowa/ prażona cebulka 16zł/ 250ml
- Żurek staropolski z jajkiem/ biała kiełbasa 16zł/ 250ml

DANIA GORĄCE (min. zamówienie - 4 porcje jednego rodzaju)

- Rolada drobiowa/ mus paprykowy/ sos szpinakowy 24zł/ 200g
- Polędwiczka wieprzowa/ sos demi glace 26zł/ 200g
- Policzki wieprzowe/ sos kaparowy 26zł/ 200g
- Noga z kaczki/ sos z owoców leśnych 32zł/ 200g
- Filet z dorsza/ sos śmietanowo – winny 35zł/ 200g
- Chrupiące paluszki z kurczaka 18zł/ 120g

DODATKI (min. zamówienie 4 porcje jednego rodzaju)

- Domowe kopytka/ pietruszka 12zł/150g
- Puree ziemniaczane 11zł/150g
- Surówka z kompresowanej czerwonej kapusty 9zł/150g
- Marchewka w glazurze 9zł/150g



DANIA REGIONALNE

- Howieńskie pierogi z mięsem 40zł/ 10szt.
- Howieńskie pierogi z kapustą i grzybami 40zł/ 10szt.
- Howieńskie pierogi z serem na słodko 40zł/ 10szt.
- Howieńskie pierogi z dziczyzną 45zł/ 10szt.
- Howieńskie pierogi z gęsiną i żurawiną 45zł/10szt.
- Kartacze z mięsem i okrasą 64zł/ 4szt.
- Howieńska babka ziemniaczana 40zł/ 500g
- Bigos staropolski z mięsem 42zł/ stoik (850g)

PRZEKĄSKI ZIMNE

- Tatar wołowy/ siekane marynaty - **min. 8 porcji** 24zł/ os. (100g/os.)
- Kurczak faszerowany mięsem wieprzowym 185zł/ szt. (ok. 1,8 kg)
- Kaczka faszerowana mięsem drobiowym 200zł/ szt. (ok. 2 kg)
- Półmisek mięs wędzonych 54zł/ półmisek (500g)
- Półmisek serów rozmaitych 56zł/ półmisek (500g)
- Półmisek pasztetów/ sos żurawinowo – chrzanowy 52zł/ półmisek (500g)
- Roladki pszenne/ policzek wieprzowy/ sezam 44zł/ półmisek (8szt.)
- Tortille z kurczakiem/ warzywa na rukoli 44zł/ półmisek (8szt.)
- Śledź na ziemniaku/ majonez szczypiorkowy 44zł/ półmisek (8szt.)
- Burak w glazurze/ kozi ser 48zł/ półmisek (8szt.)
- Świeże sałaty/ chrupiący kurczak 69zł/ półmisek (700g)



- | | |
|---|-----------------------|
| ➤ Sałatka z kaszą perłową/ suszone pomidory/ ser bursztyn | 42zł/ półmisek (500g) |
| ➤ Ogórek kiszony/ małosolny (sezonowo) | 24zł/ 500g |
| ➤ Howieński sos winegret | 22zł/ stoik (250g) |
| ➤ Smalec Howieński | 22zł/ stoik (250g) |
| ➤ Smalec z dzika/ śliwka/ prażona cebulka | 24zł/ stoik (250g) |

SŁODKOŚCI I WYPIEKI

- | | |
|----------------------------------|-----------------------------|
| ➤ Sernik domowy/ orzechy/ karmel | 82zł/ kg |
| ➤ Ciasto domowe/ 3 rodzaje | 89zł/ kg |
| ➤ Tort śmietanowy/ owoce | 150zł/ kg (min.1,5kg) |
| ➤ Tort mango - marakuja | 150zł /kg (min.1,5kg) |
| ➤ Tort czekoladowy/ maliny | 165zł/ kg (min.1,5kg) |
| ➤ Tort bezowy/ krem mascarpone | 280zł/ szt. (ok. 15 porcji) |
| ➤ Mini Pavlova/ owoce | 22zł/ szt. (min. 5szt.) |
| ➤ Mini bezy | 90zł/ 30szt. |
| ➤ Chleb własnego wypieku ok.1kg | 25zł/ szt. |

NAPOJE I ALKOHOLE REGIONALNE

- | | |
|---|--------------|
| ➤ Podpiwek Howieński | 32zł/ 1l |
| ➤ Kwas chlebowy | 32zł/ 1l |
| ➤ Lemoniady (cytrynowa/ ogórkowa/ arbużowa) | 58zł/ 1l |
| ➤ Słodka Przepalanka Howieńska 40% vol. | 120 zł/ 0,5l |
| ➤ Specjał Podlaski „Samogon” 50 % vol. | 120zł/0,5l |



ZESTAWY FINGER FOOD

ZESTAW I 210 zł

- Tatar wołowy na grzance 5szt.
- Kanapki dekoracyjne na bagietce francuskiej 5szt.
- Minii tortille z kurczakiem i warzywami 10szt.
- Sajgonki z sosem słodko – kwaśnym 10szt.
- Sałatka z kaszą perłową, suszonymi pomidorami i serem bursztyn 10szt.

ZESTAW II 390 zł

- Tatar wołowy na grzance 8szt.
- Kanapki dekoracyjne na bagietce francuskiej 12szt.
- Minii tortille z kurczakiem i warzywami 10szt.
- Śliwka w boczku 12szt.
- Sajgonki z sosem słodko – kwaśnym 20szt.
- Sałatka z kaszą perłową, suszonymi pomidorami i serem bursztyn 12szt.

ZESTAW III 580 zł

- Tatar wołowy na grzance 10szt.
- Kanapki dekoracyjne na bagietce francuskiej 15szt.
- Minii tortille z kurczakiem i warzywami 20szt.
- Śliwka w boczku 20szt.
- Sajgonki z sosem słodko – kwaśnym 30szt.
- Sałatka z kaszą perłową, suszonymi pomidorami i serem bursztyn 15szt.



DODATKOWE INFORMACJE

- Przekąski zimne wydawane są w naczyniach jednorazowych
- Dania obiadowe wydawane są na zimno do odgrzania lub na gorąco w termosach (kaucja za termosy : 200 zł)
- Po odbiór cateringu zapraszamy do Stodoły Howieńskiej w Pomigaczach 91
- Dowóz na terenie Białegostoku to koszt 45 zł brutto
- Dowóz poza Białymstokiem – cena ustalana indywidualnie.
- Przy zamówieniach powyżej 1000 zł dowóz gratis (na terenie Białegostoku)
- Zamówienia przyjmujemy z minimum 7 - dniowym wyprzedzeniem
- Usługa cateringowa zawiera 8% VAT

Potwierdzeniem zamówienia jest wpłata 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 zapraszamy do kontaktu:

kom.: 600-012-348 / biuro@majatek-howieny.pl

