

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

**Zachęcamy do zapoznania się z naszą szczegółową ofertą**



## ZUPY (250 ml)

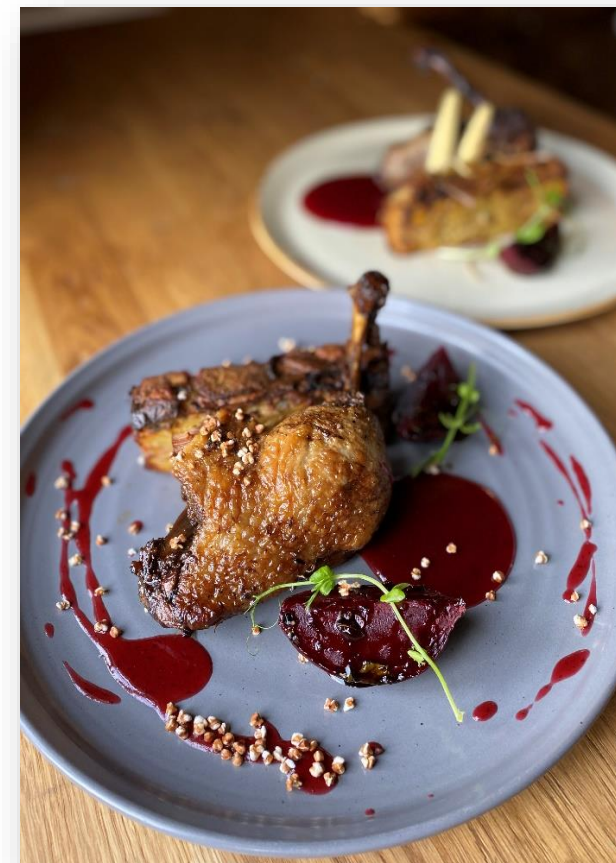
- Rosół z dzikiego ptactwa | pierożek mięsny 16 zł
- Krem z pieczonego ziemniaka i czosnku | chips z boczku | oliwa szczypiorkowa 16 zł
- Krem z kukurydzy | mleko kokosowe | pesto paprykowe | oliwa z kolendry 22 zł

## DANIA GORĄCE

- Schab sous vide | sos musztardowy(200g) 24 zł
- Noga kurczaka nadbiebrzańskiego confit | sos demi glace z nutą gorzkiej czekolady (200g) 24 zł
- Noga z kaczki confit | sos z owoców leśnych (200g) 32 zł
- Mule | sos śmietanowo – winny (200g) 28 zł
- Filet z dorsza | sos śmietanowo – winny (200g) 35 zł
- Risotto | warzywa sezonowe | kiełki | balsamico 18 zł
- Pops z piersi kurczaka (110g) 12 zł

## DODATKI (150 g)

- Gnocchi | emulsja maślana 9 zł
- Ziemniaki opiekane | czosnek | rozmaryn 9 zł
- Puree ziemniaczane 12 zł
- Karmelizowany burak 12 zł
- Pieczona marchew w ziołach 12 zł



**DANIA REGIONALNE**

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



- |  |             |
|--|-------------|
| ➤ Tatar wołowy   siekane marynaty (100 g/os.) (min. 8 porcji)                                  | 24 zł/os.   |
| ➤ Kurczak faszerowany mięsem wieprzowym (ok. 1,8 kg)   | 185 zł/szt. |
| ➤ Kaczka faszerowana mięsem drobiowym (ok. 2 kg)   | 200 zł/szt. |
| ➤ Półmisek mięs wędzonych (500 g)  | 54 zł       |
| ➤ Sery camembert   rubin   koryciński   orzech włoski w miodzie(500g)                          | 65 zł       |
| ➤ Pasztet z dzika ze śliwką   biały z morelą i pistacją   carpaccio z ogórka kiszzonego(500 g) | 52 zł       |
| ➤ Mini tortille z łososiem   serek śmietankowy   warzywa (8 szt.)                              | 52 zł       |
| ➤ Śledź na ziemniaku   majonez buraczany   kapary prażone (8 szt.)                             | 44 zł       |
| ➤ Kompozycja listków i sałat   warzywa sezonowe   kurczak grillowany   grissini (700 g)        | 69 zł       |
| ➤ Sałatka z kaszą perłową   suszone pomidory   ser bursztyn (500g)                             | 52 zł       |
| ➤ Ogórek kiszony   małosolny *sezonowo (500g)  | 28 zł       |
| ➤ Howieński sos winegret (stoik 250g)  | 24 zł       |
| ➤ Smalec Howieński (stoik 250g)  | 22 zł       |
| ➤ Smalec z dzika   śliwka   prażona cebulka (stoik 250g)                                       | 24 zł       |



FOT. ŁUKASZ MICHALCZUK



## SŁODKOŚCI I WYPIEKI Z NASZEJ CUKIERNI

- |  |             |
|--|-------------|
| ➤ Sernik   karmel   orzechy (ok. 1,8 kg)         | 150 zł/szt. |
| ➤ Tarta Lemon Curd (ok. 900g)                    | 82 zł/szt.  |
| ➤ 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. |
| ➤ Chleb własnego wypieku (ok. 1kg)               | 25 zł/szt.  |

## NAPOJE I ALKOHOLE REGIONALNE

- |   |        |
|---|--------|
| ➤ Podpiwek Howieński 1l                         | 27 zł  |
| ➤ Kwas chlebowy 1l                              | 27 zł  |
| ➤ Lemoniady (cytrynowa   ogórkowa) 1l           | 40 zł  |
| ➤ Słodka Przepalanka Howieńska 40% vol. (0,5 l) | 130 zł |
| ➤ Specjał Podlaski „Samogon” 50 % vol. (0,5 l)  | 150 zł |



FOT. ŁUKASZ MICHALCZUK



## ZESTAW I 210 zł

- Tatar wołowy na grzance
- Kanapki dekoracyjne na bagietce francuskiej
- Mini tortille z łososiem | serek śmietankowy | warzywa
- Sajgonki | sos słodko-kwaśny
- Tortilla pieczona | domowy hummus warzywny

5 szt.

5 szt.

10 szt.

10 szt.

10 szt.

## ZESTAW II 390 zł

- Tatar wołowy na grzance
- Kanapki dekoracyjne na bagietce francuskiej
- Mini tortille z łososiem | serek śmietankowy | warzywa
- Sajgonki | sos słodko-kwaśny
- Tortilla pieczona | domowy hummus warzywny

8 szt.

12 szt.

10 szt.

30 szt.

14 szt.

## ZESTAW III 580 zł

- Tatar wołowy na grzance
- Kanapki dekoracyjne na bagietce francuskiej
- Mini tortille z łososiem | serek śmietankowy | warzywa
- Sajgonki | sos słodko-kwaśny
- Tortilla pieczona | domowy hummus warzywny

10 szt.

20 szt.

20 szt.

40 szt.

20 szt.



FOT. ŁUKASZ MICHALCZUK



FOT. ŁUKASZ MICHALCZUK



- 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 50 zł brutto
- Dowóz poza Białymstokiem – cena ustalana indywidualnie
- Przy zamówieniach powyżej 1200 zł dowóz gratis (na terenie Białegostoku)
- Zamówienia przyjmujemy z minimum 7 - dniowym wyprzedzeniem
- Usługa cateringowa zawiera 8% 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 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:**

Tel. 600 012 348 | [biuro@majatek-howieny](mailto:biuro@majatek-howieny)

