



WIGILIJNE SPOTKANIA

w Folwarku



FOLWARK DAJAK

Szanowni Państwo,

Poniżej prezentujemy naszą propozycje na spotkania świąteczne w Folwarku Dajak – zarówno te firmowe, jak i te w gronie najbliższych.

Każdą z propozycji możemy modyfikować lub dostosowywać do Państwa potrzeb.

Do dyspozycji mają Państwo kameralną „Werandę” do 28 osób, salę „Kominiek” dla 30-45 osób oraz Balową do 140 osób.

Dodatkowo jesteśmy w stanie zorganizować dla Państwa dodatkowe atrakcje takie jak:

- *Impreza taneczna prowadzona przez DJ*
- *Degustacja win prowadzona przez Sommeliera*
- *Wizyta św. Mikołaja*
- *Ognisko z kiełbaskami*
- *Warsztaty z robienia świątecznych stroików*
- *Warsztaty z robienia świątecznych kartek*
- *Warsztaty z robienia świątecznych świec*

Abyśmy mogli przygotować ofertę na dodatkowe atrakcje prosimy o wskazanie planowanej atrakcji oraz podanie liczby osób oraz daty. Proponujemy też zrobić miks atrakcji, np. 2-3 stacje, przy których można grupowo robić stroik / świece itp.

Zadzwoń do nas i dopytaj o szczegóły!

Ewelina Paszkowska

*601 776 771 (telefon czynny od środy do piątku w godzinach 9:00-16:00)
lub kontakt mailowy biuro@dajak.pl*



Kolacja serwowana* I (opcja 3h)

Przystawka

Tatar z łososia

lub

Śledź po japońsku

lub

Piernik faszerowany kapustą i grzybami z sosem malaga z pomarańczą

Zupa

Barszcz z uszkami

lub

Grzybowa z łązankami

Dania główne serwowane

Smażony karp podany z ziemniakami i kapustą z grzybami

lub

Pieczony dorsz podany z ryżem i warzywami

lub

Pieczony łosoś z pomidorkami i szpinakiem podany
z puree ziemniaczanym z odrobiną chrzanu

lub

Pieczona kaczka z kopytkami i modrą kapustą

Deser

Sernik baskijski

Napoje

Kawa, herbata, woda niegazowana z cytryną i miętą

Cena: 172 zł od osoby

**Kolacja serwowana dostępna jest na przyjęcia do 25 osób.*



FOLWARK DAJAK

Kolacja I Mieszana (opcja 3h)

Przystawka

Piernik faszerowany kapustą i grzybami z sosem malaga z pomarańczą

Zupa

Barszcz z pasztecikami z mięsem lub kapustą i grzybami

Dania główne serwowane na półmiskach 100%

Karp smażony podany z gotowanymi ziemniakami i kapustą z grzybami

Pieczona pierś z indyka z suszonymi owocami podana z kopytkami i modrą kapustą

Pierogi z kapustą i grzybami

Napoje

Kawa, herbata, woda niegazowana z cytryną i miętą

Ciasta 70%

Makowiec, sernik

Cena: 163 zł od osoby

Kolacja II Mieszana (opcja 5h)

Kieliszek wina na powitanie

Zupa

Grzybowa z fazankami

Dania główne serwowane na półmiskach 100%

Karp smażony podany z gotowanymi ziemniakami i kapustą z grzybami

Rolada wieprzowa z suszonymi owocami podana z kopytkami i buraczkami na ciepło

Pierogi z kapustą i grzybami

Pierogi ukraińskie

Napoje

Kawa, herbata, woda niegazowana z cytryną i miętą

Ciasta 70%

Sernik, piernik, makowiec

Dania zimne w formie bufetu szwedzkiego 70%

Domowe pasztety z żurawiną i marynatami

Śledź w oleju z marchewką i cebulą

Carpaccio ze śledzia atlantyckiego z plasterkami jabłka, cebulą i gęstą śmietaną

Pstrąg w galarecie

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Dorsz opiekany podany w zalewie octowej

Pieczyno

Cena: 233 zł od osoby



FOLWARK DAJAK

Kolacja III Mieszana (opcja 5h)

Kieliszek wina na powitanie

Zupa

Barszcz z uszkami lub kołdunami

Dania główne serwowane na półmiskach 100%

Karp smażony podany z gotowanymi ziemniakami i kapustą z grzybami

Pieczona kaczka w pomarańczach podana z kopytkami i buraczkami

Pierś z indyka z suszonymi owocami podana z ryżem i modrą kapustą

Pierogi z kapustą i grzybami oraz pierogi ukraińskie

Napoje

Kawa, herbata, woda niegazowana z cytryną i miętą

Ciasta 70%

Sernik, makowiec, piernik

Dania zimne w formie bufetu szwedzkiego 70%

Pieczone mięsa z sosem chrzanowo śmietanowym

Domowe pasztety z żurawiną i marynatami

Śledz w oleju z marchewką i cebulą

Carpaccio ze śledzia atlantyckiego z plasterkami jabłka, cebulą i gęstą śmietaną

Łosoś w galarecie

Ryba po grecku

Opiekane śledzie podane w zalewie octowej

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Pieczyno

Cena: 270 zł od osoby



TRADYCYJNA KOLACJA WIGILIJNA

Kolacja I Postna (opcja 3h)

Przystawka

Śledź po japońsku z pieczywem

Zupa

Barszcz z pasztecikami z kapustą i grzybami

Dania główne serwowane na półmiskach 100%

Pieczony pstrąg podany z warzywami i frytkami

Karp smażony podany z gotowanymi ziemniakami i kapustą z grzybami

Pierogi z kapustą i grzybami oraz pierogi ukraińskie

Napoje

Kawa, herbata, woda niegazowana z cytryną i miętą

Ciasta 70%

Makowiec, sernik

Cena: 165 zł od osoby

Kolacja II Postna (opcja 5h)

Kieliszek wina na powitanie

Zupa

Grzybowa z łązankami

Dania główne serwowane na półmiskach 100%

Karp smażony podany z gotowanymi ziemniakami i kapustą z grzybami

Pieczony łosoś z pomidorkami, szpinakiem, szalotką w śmietanie podany z puree ziemniaczanym z odrobiną chrzanu

Pierogi z kapustą i grzybami

Pierogi ukraińskie

Napoje

Kawa, herbata, woda niegazowana z cytryną i miętą

Ciasta 70%

Piernik, makowiec, sernik

Dania zimne w formie bufetu szwedzkiego 70%

Śledź w oleju z marchewką i cebulą,

Śledzie opiekane w zalewie octowej

Terina z pstrąga z koperkiem w galarecie

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Pieczony burak, pomarańcza, kozi ser na rukoli

Pieczywo

Cena: 254 zł od osoby



FOLWARK DAJAK

Kolacja III Postna (opcja 5h)

Kieliszek wina na powitanie

Przystawka

Śledź po japońsku z sałatką jarzynową i jajkiem

Zupa

Barszcz z uszkami

Dania główne serwowane na półmiskach 100%

Smażony karp podany z ziemniakami i kapustą z grzybami

Pieczony łosoś z grzybami w cieście francuskim

Pieczony dorsz serwowany z warzywami i ryżem

Pierogi z kapustą i grzybami oraz pierogi ukraińskie

Kapusta z grzybami

Napoje

Kawa, herbata, woda niegazowana z cytryną i miętą

Ciasta 70%

Makowiec, sernik, pierniczki

Dania zimne w formie bufetu szwedzkiego 70%

Śledź w oleju z marchewką i cebulą

Carpaccio ze śledzia z plasterkami jabłka, cebulą i gęstą śmietaną

Tatar ze śledzia oraz tatar z łososią

Opiekane śledzie podane w zalewie octowej

Ryba po grecku

Łosoś w galarecie

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Zielone sałaty z wędzonym pstrągiem

Pieczycwo

Cena: 278 zł od osoby

