

FOLWARK DA JAK

I D E A L N E M I E J S C E N A S P O T K A N I A F I R M O W E





O F E R U J E M Y

- 2 sale konferencyjne,
- Salę restauracyjną z widokiem na ogród,
- Bezpłatny parking na terenie Folwarku,
- Bezprzewodowy internet na terenie całego obiektu,
- 15 komfortowych pokoiów (łącznie 40 miejsc noclegowych)
- Dostęp do sauny

U D O G O D N I E N I A

- Projektor,
- Ekran,
- Nagłośnienie,
- Bezpłatne wi-fi,
- Bezprzewodowe mikrofony
- Flipchart

ORGANIZUJEMY

- Spotkania biznesowe,
- Imprezy integracyjne,
- Konferencje,
- Szkolenia,
- Eventy

USŁUGI DODATKOWE

- Uroczyste kolacje,
- Przyjęcia nocne,
- Grill,
- Ognisko,
- Oprawa muzyczna - DJ



PROPOZYCJE PRZERW KAWOWYCH

OPCJA I

Kawa z ekspresu oraz mleko

Herbata, cytryna

Woda gazowana i niegazowana z cytryną

(Napoje bez limitu)

28 zł / osobę

OPCJA II

Kawa z ekspresu oraz mleko

Herbata, cytryna

Woda gazowana i niegazowana z cytryną

Sok jabłkowy oraz sok pomarańczowy

(Napoje bez limitu)

38 zł / osobę

OPCJA dodatkowa

Ciastka kruche (różne rodzaje) 80 g *14zł/osobę*

Owoce 300 g *20 zł / osobę*

Kanapeczki wytrawne (różne rodzaje) 4 szt. *31 zł/osobę*

Tartaletki wytrawne (różne rodzaje) 5 szt. *39 zł/osobę*

Mini croissant z mozzarellą, pomidorami i bazylią 1 szt. *14 zł/osobę*

Granola z jogurtem i owocami 1 szt. *12 zł*

Napoje oraz przekąski serwowane są w formie bufetu szwedzkiego.

LUNCH KONFERENCYJNY

OPCJA I – serwowana (do 35 osób)

Zupa podana w wazach

Krem z pomidorów (WEGE)

Danie główne - serwowane

Karkówka pieczona z jabłkiem i cebulką z pieczonymi ziemniakami

Risotto (WEGE)

2 rodzaje surówek – w stół

Deser

Szarlotka

Napoje – bez ograniczeń

Woda, kawa, herbata

118zł / osobę

Istnieje możliwość wyboru innego zestawu dań z naszej oferty restauracyjnej (cena jest wówczas ustalana indywidualnie).

OPCJA II – w stół

Zupa podana w wazach

Rosół z kury wiejskiej i wołowiny z makaronem

Krem z zielonych warzyw (WEGE)

Danie główne - serwowane

Risotto cytrynowe z cukinią i orzechami włoskimi (WEGE)

Pierogi mieszane 3 rodzaje (mięsne, z kaczką, ukraińskie)

Żeberka z kluskami śląskimi

Zielone sałaty z sosem vinegret, pomidorkami, pestkami dyni, papryką, mozzarellą

Deser

2 rodzaje ciast domowych

Napoje – bez ograniczeń

Woda, kawa, herbata

156zł / osobę

PROPOZYCJE KOLACJI BANKIETOWEJ (8 godzin)

OPCJA I

Danie gorące serwowane – do wyboru

Łosoś z pomidorkami i szpinakiem w sosie śmietanowym

Polędwiczki wieprzowe z papryczką chilli w sosie śmietanowym z whisky

Wołowina długo pieczona

+ danie WEGE

Zimna kolacja w formie bufetu

Salatka caprese

Zielone sałaty z grillowanym kurczakiem, pomidorem, ogórkiem, papryką

Pasztesy wieprzowy i drobiowy z żurawiną i marynatami

Śledzik po japońsku

Mini croissanty z pastami

Tortille na 2 sposoby

Tymbaliki z kurczaka

Mini tarty z grillowanymi warzywami

Tartaletki koktajlowe z szynką i serem

Pieczyno, smalec, ogórki i masetko

Deser

3 rodzaje ciast domowych

Dania gorące (70% w bemarkach)

Barszcz postny z pasztecikiem z kapustą i grzybami

Gulasz, kopytka

Napoje – bez ograniczeń

Woda, kawa, herbata

329zł / osobę

OPCJA II

Zupa

Krem z zielonych warzyw z oliwą koperkową

Dania główne z dodatkami 3 dania na osobę (3 x ok. 80g na osobę + dodatki)

Zrazy wieprzowe

Wołowina po burgundzku

Łosoś z pomidorkami i szpinakiem w sosie śmietanowym

Oraz kasza pęczak, kopytka, puree z ziemniaków z odrobiną chrzanu, frytki, 3 rodzaje surówek

Deser - serwowany

Monoporcja (smak do ustalenia)

Zimna i ciepła kolacja w bufecie

Barszcz z pasztecikiem mięsnym (na ciepło)

Cassoulet z kurczaka z pomarańczą, marchewką i cebulką (na ciepło)

Salata z pomidorkami, mozzarellą, pestkami dyni

Salatka z palonym kozim serem i malinami

Pasztesy wieprzowy i drobiowy z żurawiną i marynatami

Śledzik po japońsku

Mini burgery z szarpaną wołowiną

Tortille z kurczakiem

Tymbaliki z kurczaka

Tarta Quiche Lorraine

Taco z kurczaka

Tatar wołowy

Mini croissanty z różnymi pastami

Pieczyno, smalec, ogórki i masło ziołowe

Napoje - bez ograniczeń

Woda, kawa i herbata

348 zł / osobę

PROPOZYCJA GRILLOWA

Grill w formie bufetu szwedzkiego

Barszcz czysty

Karkówka z ziołami

Skrzydętka z kurczaka

Kiełbasa z grilla

Krupniok

Szaszłyki drobiowe

Warzywa z grilla

Ziemniak grillowany

Sos tzatziki

Pieczyno, smalec, kiszony ogórk

Surówka

Napoje – bez ograniczeń

Woda, kawa, herbata

Ciasto domowe – 2 rodzaje

174 zł/osobę

przy minimum 25 osobach

Ognisko (czas trwania 2h)

400zł (w cenie miejsce na ognisko, drewno, patyki do kiełbasek, ustawienie stołów i ław bawarskich)

+ Zestaw przy min. 20 osobach:

Kiełbasy – 2 rodzaje

Pieczyno mieszane, smalec, kiszony ogórk

Ketchup

Musztarda

Woda niegazowana i gazowana

Naczynia jednorazowe

48 zł/ os

POKOJE

1

ILOŚĆ

Posiadamy 40 miejsc noclegowych w dziesięciu pokojach dwuosobowych i pięciu czteroosobowych

2

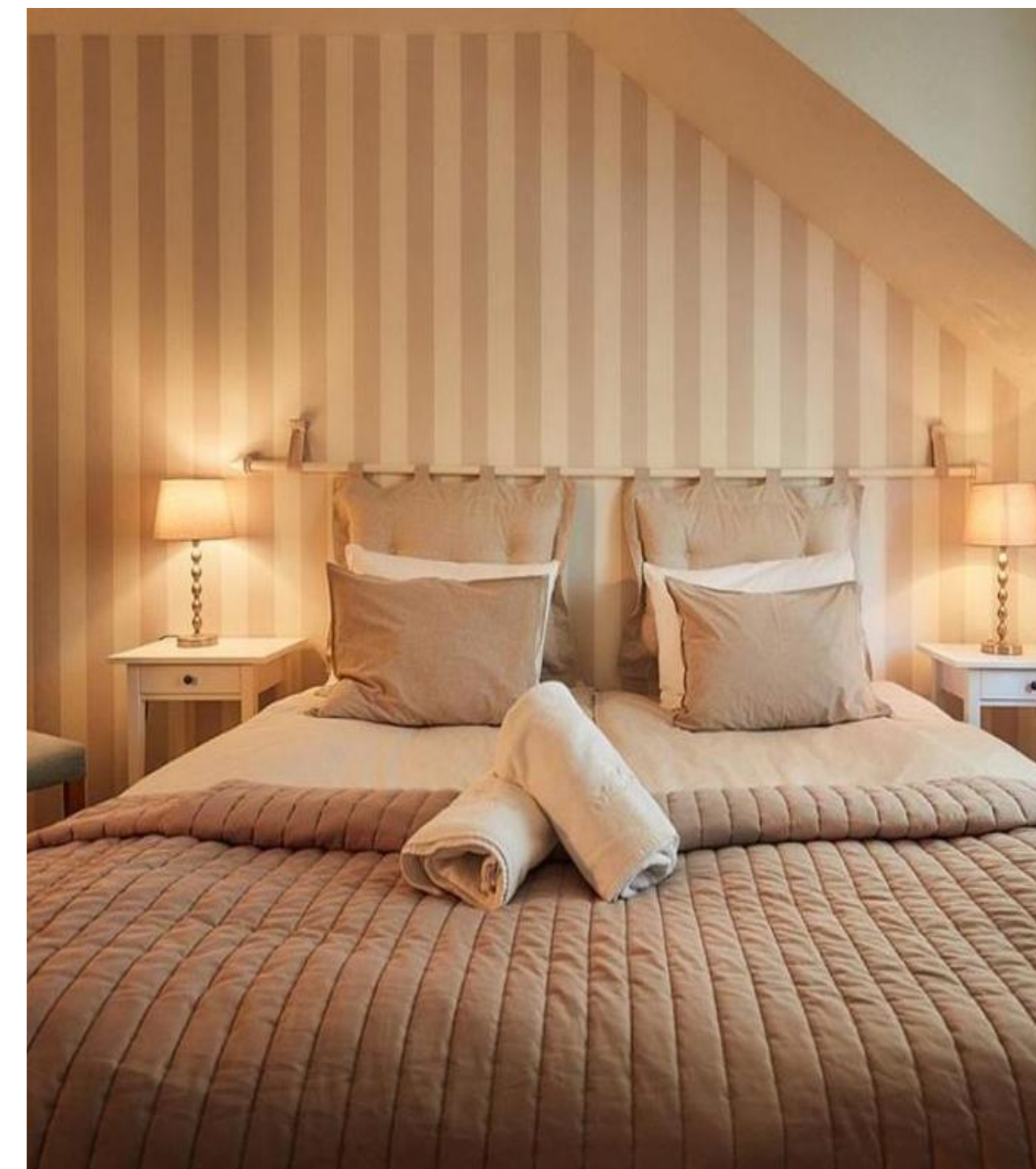
NOCLEG

Doba hotelowa jest od 15:00 do 11:00 dnia następnego. Każdy pokój posiada łazienkę.

3

WYŻYWIENIE

Wszystkie pokoje są w pakiecie ze śniadaniem. Śniadania podajemy w formie bufetu szwedzkiego (dla grup poniżej 10 osób z karty)

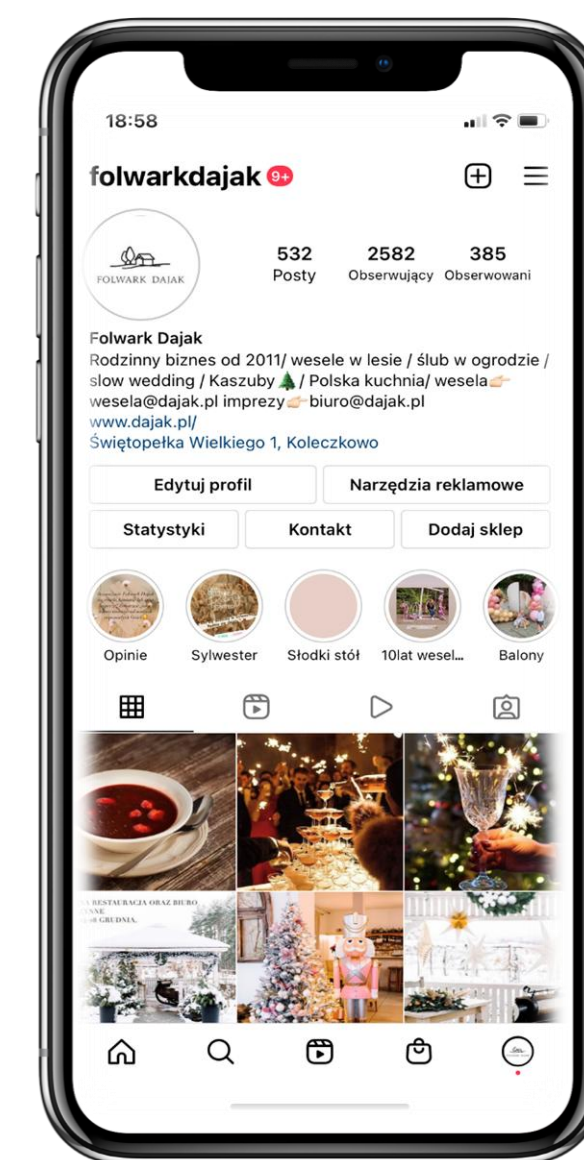


Pokój dwuosobowy

SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI

biuro@dajak.pl

www.dajak.pl



601 776 771
Zadzwoń i umów się na spotkanie!

Niniejszy cennik ma charakter informacyjny i nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu Art.66 par.1 Kodeksu Cywilnego. Zastrzegamy sobie prawo zmiany podanych cen.