

F O L W A R K D A J A K

P R O P O Z Y C J A G R I L L O W A



MENU GRILLOWE

OPCJA I

Barszcz czysty

Dania grillowe (70%)

Karkówka z ziołami

Skrzydółka z kurczaka na ostro

Ser Halloumi

Krupniok

Warzywa z grilla

Ziemniak grillowany

Sałatka ziemniaczana

Sos tzatziki

Pieczyno

Smalec

Kiszone ogórki

Surówka

Napoje – bez ograniczeń

Kawa, herbata, woda

149 zł / osobę

OPCJA II

Zupa w kociołku

Swojska

Dania grillowe (70%)

Karkówka z ziołami

Skrzydółka z kurczaka na ostro

Szaszłyk drobiowy

Krupniok

Warzywa z grilla

Ziemniak grillowany

Sałatka ziemniaczana

Sos tzatziki

Pieczyno

Smalec

Kiszone ogórki

Surówka

Ciasto domowe

Napoje – bez ograniczeń

Kawa, herbata, woda

194 zł / osobę

OPCJA III

Zupa w kociołku

Gulaszowa

Dania grillowe (70%)

Karkówka z ziołami

Skrzydółka z kurczaka na ostro

Ser Halloumi

Łosoś

Szaszłyk drobiowy

Kiełbaski grillowane

Warzywa z grilla

Ziemniak grillowany

Sałatka ziemniaczana

Sos tzatziki

Pieczyno

Smalec

Kiszone ogórki

Surówka

Zielone sałaty

Ciasto domowe

Napoje – bez ograniczeń

Kawa, herbata, woda

225 zł / osobę

ZESTAW I

Tortilka z kurczakiem

Tortilka warzywna

Mini tartaletka z grzybami

Tatar śledziowy

Sakiewki z łososia w cieście

francuskim z grzybami

Mini kanapka z szarpaną wołowiną

Vol au vent z wytrwanym

nadzieniem

114 zł / osobę

ZESTAW II

Tortilka z kurczakiem

Tortilka warzywna

Mini tartaletka ze szpinakiem

Tatar z łososia na grzance

Sakiewki z łososia w cieście

francuskim z grzybami

Mini kanapka z szarpaną

wołowiną

Vol au vent z wytrwanym

nadzieniem

Folwarczne pasztety z marynatami

147 zł / osobę

ZESTAW III

Tortilka z kurczakiem

Tortilka warzywna

Mini tartaletka ze szpinakiem

Tatar wołowy

Sakiewki z łososia w cieście

francuskim z grzybami

Mini burgery z szarpaną wołowiną

Vol au vent z wytrwanym

nadzieniem

Folwarczne pasztety z marynatami

Długo marynowana polędwiczka z

cebulką i ogórkiem kiszonym

166 zł / osobę

Informacje ogólne



Czas trwania przyjęcia w przypadku wybrania opcji grillowych to 3 godziny.

W przypadku wybrania opcji grillowych powiększonych o zestaw zimnych przekąsek czas trwania przyjęcia to 5 godzin.

Maksymalny czas trwania przyjęcia ustalany jest indywidualnie w przypadku przyjęć nocnych.

Jedzenie serwowane jest w formie bufetu szwedzkiego, cena menu obejmuje talerze / miski / kubki jednorazowe oraz sztuce tradycyjne, zastawa porcelanowa jest możliwa za dopłatą 15 zł/os.

Do ceny menu należy doliczyć opłatę 1000 zł, która zawiera:

- Wynajem namiotu z przestrzenią grillową
- Przygotowanie przestrzeni, obsługę przyjęcia
- Nagłośnienie z możliwością podłączenia własnego źródła muzyki (np. playlista z telefonu)
- Przygotowanie paleniska z drewnem na cały czas trwania przyjęcia
- Przygotowanie miejsca do tańczenia pod gołym niebem z girlandą świetlną
- Przygotowanie leżaków

Ostateczną ilość osób należy podać najpóźniej 2 tygodnie przed przyjęciem.

Najwcześniejsza godzina rozpoczęcia to 13:00