

OBIAD RODZINNY PO KOMUNII



Spotkanie rodzinne w Maciejówce to nie tylko obiad. To relaks. Będziecie w samym środku Puszczy Knyszyńskiej, wśród drzew i śpiewu ptaków!

Mamy 2 sale – w Małej Karczmie robimy jeden obiad (nie łączymy) od 30 do 40 osób.
Jest to sala z kominkiem.

- w Dużej Karczmie na dolnej sali robimy max. 2 obiady (do 35 osób każdy) + na antresoli jeden obiad.
Ustawienie stołów zależy od liczby gości.

MENU I 190 zł/osoba dorosła 135 zł/ dzieci 3 do 10 lat 50 zł / dzieci do lat 3

Zupa dla dzieci i dorosłych:

Krem z białych warzyw z wanilią, migdałami i kolendrą

II danie dziecięce:

Domowe KFC – czyli kurczak w panierce z pieczonymi ziemniakami i świeżym ogórkiem i śmietaną.

II danie dorośli:

Stek z karkówki z maślanym puree ziemniaczanym z musztardą francuską, sos demi glass (gotujemy go 48h), sałata rzymska z sezonowanym serem regionalnym

8 Przekąsek w stołach:

Mini tortille z kurczakiem i warzywami na rukoli.
Grillowana cukinia z serem i pestkami słonecznika.
Panierowane paseczki z kurczaka z dipem.
Paszтет drobiowy z żurawiną.
Deska serów regionalnych z Suraza i Korycina
Deska mięs naszej produkcji z chrzanem i piklami.
Sałatka z wędzonym łososiem, malinami, jabłkiem
Sałatka z kurczakiem, serem dojrzewającym, kaparami

+Chleb podlaski wypiekany przez nas na naturalnym zakwasie.

Napoje:

Woda ze studni z cytryną + woda gazowana
Sok pomarańczowy + stój z lemoniadą domową

Wszystkie słodkości wypiekamy w naszej kawiarni Baristacja w Białymstoku przy ul. Sienkiewicza 7 – działamy tam już od 2013 r. Tort komunijny również możemy dla Was przygotować. Dzięki temu wszystko możecie zorganizować w jednym miejscu.

Stół łakoci:

- Brownie z konfiturą domową
- Blok czekoladowy ciemny i jasny
- Sernik z chrupiącą orzechową skórką

Kawa z Gwatemali, wybór herbat, mleko klasyczne i roślinne.

Dekoracje: obrusy, polne kwiaty na stołach oraz świece.

MENU II

225 zł/osoba dorosła 150 zł/ dzieci 3 do 10 lat 50 zł/ dzieci do lat 3

W tej opcji znajduje się większy wybór dań ciepłych (wybieracie na 2 tygodnie przed imprezą) oraz dodatkowe danie gorące.

Zupa do wyboru dla dorosłych:

Rosół z kaczki z domowym makaronem i pieczonymi warzywami
Krem pomidorowy, ser koryciński, orzechy laskowe, maliny.

Zupa dla dzieci :

Rosół z kluskami, warzywami korzeniowymi

II danie dziecięce:

Domowe KFC – czyli kurczak w panierce z pieczonymi ziemniakami i świeżym ogórkiem i śmietaną.

II danie dla dorosłych:

Pierś z kurczaka z sosem kurkowym, pieczonymi warzywami w emulsji winno – maślanej i musem dyniowy

Polędwiczka wieprzowa, kremowe pęczotto, pieczone jabłko, sos z owoców leśnych.

8 przekąsek w stołach:

Mini tortille z kurczakiem i warzywami na rukoli.

Grillowana cukinia z serem i pestkami słonecznika.

Panierowane paseczki z kurczaka z dipem.

Paszтет drobiowy z żurawiną.

Deska serów regionalnych.

Deska mięs z chrzanem i piklami.

Sałatka z wędzonym łososiem, malinami, jabłkiem i chrzanem.

Sałatka gyros z kurczakiem

+ Chleb podlaski wypiekany przez nas na naturalnym zakwasie.

Napoje:

Woda ze studni z cytryną + woda gazowana
Sok pomarańczowy + stół z lemoniadą domową

Stół łakoci:

- Brownie z konfiturą domową
- Blok czekoladowy ciemny i jasny
- Sernik z chrupiącą orzechową skórką

Kawa z Gwatemali, wybór herbat , mleko klasyczne i roślinne.

Dekoracje: obrusy, polne kwiaty na stołach oraz świece.

W tej opcji mogą Państwo wybrać III danie ciepłe podawane na półmiskach
lub rozbudowany stół z łakociami.

III danie ciepłe*

Regionalne pyszności podawane na półmiskach.

- dwa rodzaje pierogów ręcznie lepionych
- babka ziemniaczana,
- karkówka w ziołach
- świeże warzywa

lub

Słodki stół w wersji rozbudowanej z aranżacją:

- cake popsy oreo,
- orzeszki w karmelu
- mus z mlecznej czekolady, karmelem i ciasteczkami maślanymi,
- muffinki jaglane bez mąki
- Brownie z konfiturą domową
- Sernik z chrupiącą orzechową skórką
- Szarlotka

MENU Mini - Max

160 zł/osoba dorosła 115 zł/ dzieci 3 do 10 lat 50 zł/ dzieci do lat 3

Oferta skierowana do osób lubiących przestrzeń wokół siebie,
ceniących sobie jednak wyrafinowany smak i żyjących w myśl hasła „less is more”

Przystawka zimna indywidualnie dla dzieci i dorosłych:

Paszтет drobiowy/ wieprzowy z żurawiną, mini miksem sałat i naszym pieczywem

Zupa serwowana w wazie lub indywidualnie dla dorosłych do wyboru*:

Krem z białych warzyw z wanilią, migdałami i kolendrą.

Rosół z kaczki z domowym makaronem i pieczonymi warzywami.

II danie dorośli do wyboru*:

Stek z karkówki z maślanym puree ziemniaczanym z musztardą francuską, sos demi glass (gotujemy go 48h), sałata rzymska z sezonowanym serem regionalnym

Pierś z kurczaka z sosem kurkowym, pieczonymi warzywami w emulsji winno – maślanej i musem dyniowym

Zupa dla dzieci:

Rosół drobiowy z domowym makaronem.

II danie dziecięce:

Domowe KFC – czyli kurczak w panierce z pieczonymi ziemniakami i świeżym ogórkiem i śmietaną.

Deser dla wszystkich:

Lody naszej produkcji w oryginalnej aranżacji Szefa kuchni.

Napoje:

Woda ze studni z cytryną + woda gazowana

Sok pomarańczowy + stój z lemoniadą domową

Kawa z Gwatemali, wybór herbat , mleko klasyczne i roślinne.

Dekoracje: obrusy, polne kwiaty na stołach oraz świece.

Danie dla wegan : Stek z pieczonego batata z rokitnikiem na szpinaku z salsą pomarańczową

*wyboru 1 zupy/dania dokonujemy 2 tygodnie przed imprezą

Dodatkowo zapewniamy:

Darmowy parking / hamaki / leżaki / teren zielony / boisko do badmintona / piłki i inne akcesoria

Czas trwania imprezy : 6 h (przy Menu I oraz Menu II) 4 h (przy menu Mini-Max)

Oferta dla minimum 20 Gości. Przy mniejszej liczbie wykonujemy indywidualną wycenę.

Ponieważ ceny produktów rosną zastrzegamy sobie możliwość podwyżki cen o 5 do 10% (jednocześnie mamy nadzieję, że nie będziemy zmuszeni do tego działania).