



oferta na UROCZYSTY OBIAD po zaślubinach



Kiedy uroczysty obiad?

Kiedy nadejdzie moment, w którym
jesteście gotowi iść przez życie wspólnie!

Możecie wówczas uświetnić ten dzień
świętowaniem w gronie najbliższych, w naszej
Stajni Sowlany.

Opiekę nad uroczystością możecie pozostawić
nam: zadbamy nie tylko o pyszne jedzenie,
ale również o piękne dekoracje czy małe detale,
takie jak powitanie chlebem i solą.

Oferta obowiązuje na uroczystościach organizowanych
od 1.01.2025 do 31.06.2025.

“Bo w życiu to wszystko lepiej smakuje,
jak jest przyprawione miłością. Trzeba jej
dodawać wszędzie. Gdzie się tylko da.”

Anna Ficner-Ogonowska

W E R S J A 1

Menu

dania i przystawki

ZUPA

[DO WYBORU JEDNA POZYCJA]

- Rosół | makaron Stajni |
- Zupa kurkowa | kasza jęczmienna | natka pietruszki |
- Krem z białych warzyw | prażone pestki |
| oliwa pietruszkowa | **vege**
- Krem z zielonych warzyw | kielki pora | **vege**

DANIE GŁÓWNE

[DO WYBORU JEDNA POZYCJA]

- Wolnogotowana sztuka mięsa | sos z grzybami leśnymi |
- Udziec indyka | sos żurawinowy | mus dyniowy |
- Policzki wieprzowe | emulsja musztardowa |
vege Pieczony batat | pomidor | zielone pesto | granat

DANIE DZIECIĘCE

- Rosół z makaronem
- Patyczki z piersi kury w panko | grube frytki | mizeria |

TRZECIE DANIE GORĄCE

| wszystkie poniżej |

- Babka ziemniaczana
- Pierogi z mięsem
- Pierogi wege

C E N A

Osoba dorosła | **285 zł/os** |

Dzieci do lat 10 | **50 % ceny** |

CZAS TRWANIA

uroczystości - 5 godzin

PRZYSTAWKI

| wszystkie poniżej | 12 pozycji |

- Deski swojskich, własnoręcznie wyrabianych wędlin
- Galantyna z kury | żurawina | morela |
- Buratta | oliwa | pomidorki | rukola | **vege**
- Pasztet drobiowy | śliwka |
- Ciabatta z suszonym pomidorem | buratta | rukola
- Bagietka z serkiem | duszona cebulka | **vege**
- Deska serów | korycińskie, wędzone | kruche paluszki | **vege**
- Sałatka Stajni | kurczak | żurawina |
- Sałatka z piersią kury | sos Cezar | parmezan |
- Śledź | kurki | marynowana cebula | pietruszka |
- Ogórki | małosolne - kiszzone - stosownie do sezonu | **vege**
- Pieczywo

STÓL SŁODKI

| pozycje ustalane przez cukiernię Stajni |

Ciasta wyrabiane w Stajni - 3 rodzaje
Deserki w wersji mini
Bezy Dagłasy z orzechami włoskimi i daktylami

DODATKOWO

Woda z cytryną, lemoniadki gazowane 0,33 l, soki owocowe
Kawa z ekspresu
Herbata | czarna | zielona | smakowa |



W E R S J A 2

Menu

dania i przystawki



ZUPA

[DO WYBORU JEDNA POZYCJA]

- Rosół | makaron Stajni |
- Zupa kurkowa | kasza jęczmienna | natka pietruszki |
- Krem z białych warzyw | prażone pestki |
| oliwa pietruszkowa | **vege**
- Krem z zielonych warzyw | kiełki pora | **vege**

DANIE GŁÓWNE

[DO WYBORU JEDNA POZYCJA]

- Wolnogotowana sztuka mięsa | sos z grzybami leśnymi |
- Udziec indyka | sos żurawinowy | mus dyniowy |
- Policzki wieprzowe | emulsja musztardowa |
vege Pieczony batat | pomidor | zielone pesto | granat

DANIE DZIECIĘCE

- Rosół z makaronem
- Patyczki z piersi kury | frytki | mizeria |

TRZECIE DANIE GORĄCE

[wszystkie poniżej]

- Babka ziemniaczana
- Pierogi z mięsem
- Pierogi wege

CZWARTE DANIE GORĄCE

[wszystkie poniżej]

- Barszczyk | paluszek z ciasta francuskiego | **vege**

PRZYSTAWKI

| wszystkie poniżej | 12 pozycji |

- Deski swojskich, własnoręcznie wyrabianych wędlin
- Galantyna z kury | żurawina | morela |
- Buratta | oliwa | pomidorki | rukola | **vege**
- Pasztet drobiowy | śliwka |
- Ciabatta z suszonym pomidorem | buratta | rukola
- Bagietka z serkiem | duszona cebulka | **vege**
- Deska serów | korycińskie, wędzone | kruche paluszki | **vege**
- Sałatka Stajni | kurczak | żurawina |
- Sałatka z piersią kury | sos Cezar | parmezan |
- Śledź | kurki | marynowana cebula | pietruszka |
- Ogórki | małosolne - kiszzone - stosownie do sezonu | **vege**
- Pieczywo

STÓL SŁODKI

| pozycje ustalane przez cukiernię Stajni |

Ciasta wyrabiane w Stajni - 3 rodzaje

Deserki w wersji mini

Bezy Daglasy z orzechami włoskimi i daktylami

DODATKOWO

Woda z cytryną, lemoniadki gazowane 0,33 l, soki owocowe

Kawa z ekspresu

Herbata | czarna | zielona | smakowa |

C E N A

Osoba dorosła | **326 zł/os** |

Dzieci do lat 10 | **50 % ceny** |

CZAS TRWANIA
uroczystości - 6 godzin

W PREZENCJI!

2 x lemoniada w szklanym słoju 5L:
OGÓREK - MIĘTA
oraz GRAPEFRUIT - CYTRYNA





Oferta obejmuje *w cenie*



CHŁODZENIE ALKOHOLU

- Serwowanie oraz chłodzenie alkoholu przywiezionego przez organizatora (alkohol jest w całości dostarczany przez organizatora)

SERWOWANIE SZAMPANA

- Przygotujemy kieliszki na szampiana oraz zaserwujemy go na początku uroczystości (szampan organizatora)

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

- Przygotujemy tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą

DEKORACJE

- Świeże kwiaty w małych dzbanuszkach (10-20 cm wysokości)
- Świececzniki wraz ze świecami
- Obrusy oraz serwetki
- Możliwość aranżacji stołu Pary Młodej (długi obrus, szyfon, lampiony, świece)

Dobrana para *opcje za dodatkową opłatą*

DANIE GORĄCE

Proponujemy rozszerzenie menu o kolejne danie gorące, serwowane indywidualnie dla każdego gościa lub dobranie pozycji do trzeciego dania gorącego.

Jeśli planujecie bawić się dłużej, zadamy o to, aby wszyscy byli najedzeni!

- Noga kaczki confit | sos owoce leśne | kopytka | burak | 50 zł/os |
- Dorsz | szpinak ze śmietanką | kolendrowe puree | 50 zł/os |
- Kartacze z mięsem | prażona cebulka | 9 zł/szt/ min.20 szt., do trzeciego dania gorącego |

TORT

| 20 zł porcja |

Każdą uroczystość warto dopełnić pysznym deserem, jakim jest tort! Proponujemy trzy smaki, każdy smaczniejszy od poprzedniego:

- NO. 01 | ciemna czekolada, pralina rafaello, słony karmel, wiśnia |
- NO. 02 | krem peanut butter, chrupka snickers, śmietanka, żelka truskawkowa |
- NO. 03 | śmietanka z mascarpone, biała czekolada, chrupka kinder bueno, malina |

SŁODKOŚCI

| D E S E R Y | min.10 szt |

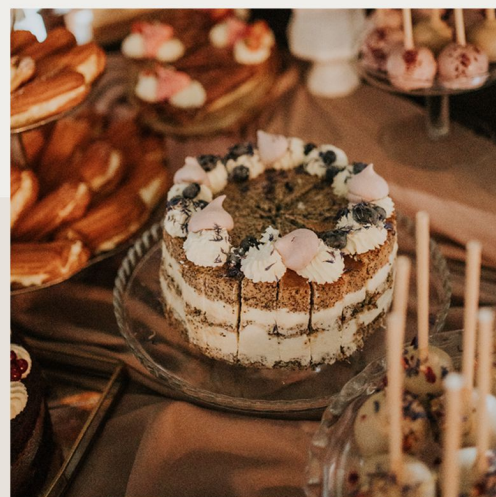
- EKLERKI | krem pattissiere | 10 zł |
- PTYŚ PEANUT | krem orzechowy, mus bananowy | 18 zł |
- TIRAMISU | kawa, mascarpone, biszkopt | 18 zł |
- BEZA MINI | mus mango, bita śmietana, owoce | 20 zł |
- CAKE POPSY | biszkopt jasny, peanut butter, banan | 10 zł |
- CAKE POPSY#02 | biszkopt czekoladowy, nutella, karmel | 10 zł |
- TARTALETKI | kruche ciasto, lemon curd, beza | 18 zł |

| C I A S T A |

- SERNIK BOUNTY | kokos, mleczna czekolada, śr. 22 cm | 130 zł |
- MIODOWNIK | krem z kwasnej śmietany, miód, 20x30 cm | 110 zł |
- TARTA BIAŁA CZEKOLADA | kruche ciasto, żurawina, śr. 24 cm | 140 zł |
- BEZA PAVLOVEJ | mus mango, bita śmietana, owoce | 180 zł |
- ORZECHOWIEC | kruche blaty, czarna porzeczką, krem śmietankowy, śr.23 cm | 165 zł |

I N N E

- TATAR | z cebulką i ogórkiem kiszonym, 16 zł/porcja |
- PATERA OWOCÓW | 80 zł/patera/ 5 rodzajów owoców |
- LEMONIADA W SŁOJU | w dużym słoju - 8 L, 140 zł szt |
- SERWOWANIE TORTU SPOZA STAJNI | przechowanie i krojenie, 200 zł/jednorazowo |
- OPAKOWANIA JEDNORAZOWE | 3 zł/szt |



Dodatkowe informacje o uroczystości

- Na każdej z sal mamy niewielki **sprzęt grający**, z możliwością podłączenia USB lub playlisty przez bluetooth.
 - Przygotowujemy **dania dla wegetarian i vegan**, bez dodatkowej opłaty
 - Istnieje możliwość organizacji **ślubu cywilnego w plenerze** na terenie Stajni | koszt przygotowania miejsca to 600 zł |
 - Jest możliwość wniesienia własnego tortu za okazaniem paragonu
 - Istnieje możliwość **przedłużenia uroczystości** | 1000 zł/każda rozpoczęta godzina |
- Każdy zewnętrzny pobór energii elektrycznej | fotobudka, dodatkowe nagłośnienie z zewnątrz, itd. | wiąże się z opłatą 150 zł/każda pozycja jednorazowo
 - **Drink bar** | usługodawca z zewnątrz, udostępnienie miejsca, mycie i donoszenie szkła | 800 zł
 - **DJ** | wyłącznie na sali Kwiatowej, udostępnienie miejsca, podłączenie sprzętu | 350 zł/jednorazowo

Kwestionariusz

ważne informacje

Informacje potrzebne nam na 10 dni przed uroczystością przesłane mailowo na adres: stajniasowlany@gmail.com

- Godzina przyjazdu do Stajni
 - Ilość osób dorosłych
 - Ilość dzieci
 - Wybrana wersja menu
 - Wybrana zupa
 - Wybrane drugie danie
 - Ilość wegetarian/wegan
 - Tort Stajni czy z zewnątrz
- Dodatkowe pozycje z menu | słodkości, przystawki, dania | oraz inne istotne informacje, jeśli takie są

WAŻNE

- Powyższe informacje powinny być wysłane mailowo
 - Termin to 10 dni przed datą imprezy
- Informacje zawarte w mailu będą brane pod uwagę w finalnym rozliczeniu
- Jeśli tort jest z zewnątrz, proszę przywieźć go w dzień uroczystości
- Alkohol można przywieźć w przeddzień uroczystości, w opakowaniu zbiorczym, podpisany



Kontakt

oraz dane do przelewu

KONTAKT

stajniasowlany@gmail.com
512 255 995
ul. Ułańska 8, Sowlany

DANE DO PRZELEWU

Stajnia Sowlany Bożena Świrydowicz
Sowlany ul. Ułańska 8
NR KONTA: 89 8099 0004 0000 0025 2000 0010

