



OFERTA MENU

KWIECIEŃ - LIPIEC 2025

CZAS NA UROCZYSTOŚĆ

- Piękne miejsce na jednej z naszych sal, obsługa kelnerska, pyszne menu.
- Stół z dekoracją: obrusy, serwetki, świece oraz delikatne kompozycje kwiatowe.
- Plac zabaw, domki w lesie, duży teren pełen trawników:
Wasze pociechy będą blisko natury!
- Pokój do zabawy dla najmłodszych, pokój do opieki nad dzieciątkiem.

ETAPY ORGANIZACJI

- Możliwość rezerwacji wstępnej na okres 7 dni.
- Potwierdzeniem rezerwacji jest wiadomość mailowa oraz wpłata zadatku.
- 10 dni przed uroczystością - kwestionariusz z ostatniej strony oferty.
- Rozliczenie gotówką lub przelewem na koniec uroczystości.

Sprawdź co dla Ciebie mamy!

WERSJA 1

CZAS TRWANIA

3 GODZINY

OSOBA DOROSŁA

130 ZŁ

DZIECKO DO LAT 1095 ZŁ

ZUPA

Krem z białych warzyw, oliwa pietruszkowa

DANIE

Policzki wieprzowe, emulsja musztardowa, puree ziemniaczane, marchew pieczona z pesto

STÓŁ SŁODKI

Sernik Stajni, karmel, orzechowy spód, Bezy dakłasy, orzechy włoskie, daktyle

DODATKOWO

Woda z cytryną, sok jabłkowy, sok pomarańczowy, kawa z ekspresu, herbata zielona, czarna, smakowa

WERSJA 2

CZAS TRWANIA

5 GODZIN

OSOBA DOROSŁA

220 ZŁ

DZIECKO DO LAT 1050% CENY

ZUPA | do wyboru jedna propozycja

- Krem z białych warzyw, oliwa pietruszkowa
- Delikatny krem chrzanowy, śmietanka, prażone pestki
- Rosół z pieczonego drobiu, makaron Stajni

DANIE | do wyboru jedna propozycja

- Sztuka mięsa - wolnogotowana karkowina, sos z grzybami leśnymi
- Udziec indyka zapiekany w soku jabłkowym, sos winno-wiśniowy
- Policzki wieprzowe, emulsja musztardowa

podawane z puree ziemniaczanym i pieczoną marchew z pesto

PRZYSTAWKI | wszystkie poniżej

- Deski swojskich, własnoręcznie wyrabianych wędlin
- Rolada z indyka, zielona oliwka
- Pasztet z wędzoną śliwką
- Galantyna z kury, bakalie
- Bagietka z serkiem, duszona cebulka
- Deska serów korycińskich, świeże i wędzone
- Sałatka Stajni z kurą, żurawina
- Sałatka z pieczonego batata, ser kozi, granat
- Śledź z cebulką, kurkami i pietruszką
- Ogórki małosolne lub kiszone (stosownie do sezonu)
- Pieczywo

STÓŁ SŁODKI | wszystkie poniżej

- Sernik Stajni, karmel, orzechowy spód,
- Tarta czekoladowa, frużelina owocowa
- Eklerki z kremem patissiere
- Bezy dakłasy, orzechy włoskie, daktyle

DODATKOWO

Woda z cytryną, sok jabłkowy, sok pomarańczowy, kawa z ekspresu, herbata zielona, czarna, smakowa

WERSJA 3

CZAS TRWANIA

OSOBA DOROSŁA

DZIECKO DO LAT 10

5 GODZIN

250 ZŁ

50% CENY

ZUPA | do wyboru jedna propozycja

- Krem z białych warzyw, oliwa pietruszkowa
- Delikatny krem chrzanowy, śmietanka, prażone pestki
- Rosół z pieczonego drobiu, makaron Stajni

DANIE | do wyboru jedna propozycja

- Sztuka mięsa - wolnogotowana karkowina, sos z grzybami leśnymi
- Udziec indyka zapiekany w soku jabłkowym, sos winno-wiśniowy
- Policzki wieprzowe, emulsja musztardowa

podawane z puree ziemniaczanym i pieczoną marchew z pesto

DANIE PODLASKIE | serwowane w półmiskach

- Pierogi z mięsem i majerankiem
- Piergoi pieczone wegetariańskie
- Babka ziemniaczana, boczek

PRZYSTAWKI | wszystkie poniżej

- Deski swojskich, własnoręcznie wyrabianych wędlin
- Rolada z indyka, zielona oliwka
- Pasztet z wędzoną śliwką
- Galantyna z kury, bakalie
- Bagietka z serkiem, duszona cebulka
- Deska serów korycińskich, świeże i wędzone
- Sałatka Stajni z kurą, żurawina
- Sałatka z pieczonego batata, ser kozi, granat
- Śledź z cebulką, kurkami i pietruszką
- Ogórki małosolne lub kiszone (stosownie do sezonu)
- Pieczywo

STÓŁ SŁODKI | wszystkie poniżej

- Sernik Stajni, karmel, orzechowy spód,
- Tarta czekoladowa, frużelina owocowa
- Marchewkowe ciasto z kremem śmietankowym
- Eklerki z kremem patissiere
- Bezy dakłasy, orzechy włoskie, daktyle

DODATKOWO

Woda z cytryną, sok jabłkowy, sok pomarańczowy, kawa z ekspresu, herbata zielona, czarna, smakowa

OFERTA DODATKOWA

- **Torty i dodatkowe słodkości** znajdziecie w oddzielnym pliku na stronie
- Patera owoców - 80 zł/szt
- Lemoniada z lodem, w szklanym słoju 8,5 L - 140 zł/szt | ogórek z miętą grejpfrut
- Tatar z cebulką i ogórkiem kiszonym - 16 zł/osoba
- Opakowania jednorazowe - 3 zł/szt
- Chłodzenie i obsługa alkoholu - 150 zł/jednorazowo

INFORMACJE

- Istnieje możliwość przygotowania dań dla wegetarian oraz wegan, oraz dla mam karmiących (wg. preferencji)
- Dla mam przygotowujemy miejsce do karmienia i opieki nad dzieckiem.
- Jest możliwość wniesienia własnego tortu, potrzebny jest paragon lub faktura imienna.
- Sala nie musi być na wyłączność jednej grupy, łączymy imprezy o podobnym charakterze.
- Istnieje możliwość przedłużenia uroczystości w wersji 3, jest to koszt 500 zł/h.
- Każdy zewnętrzny pobór energii elektrycznej (fotobudka, drink bar, dodatkowe nagłośnienie itd.) wiąże się z opłatą 150 zł/każda pozycja jednorazowo.
- W Sali pod Kogutem oraz w Starej Chatce nie ma możliwości wynajęcia DJ oraz wnoszenia własnego sprzętu grającego.

KWESTIONARIUSZ

Przed uroczystością, na 10 dni przed terminem, potrzebne nam są dodatkowe informacje, wysłane na adres **stajniasowlany@gmail.com**

- ilość osób dorosłych / ilość dzieci
- godzina przyjazdu do Stajni
- wybrana wersja menu / wybrana zupa / wybrane drugie danie
- ilość wegetarian / wegan / dań innych
- tort Stajni czy z zewnątrz
- dodatkowe ustalenia ze spotkań / telefonów oraz inne istotne informacje, jeśli takie są.

Informacje wysłane do nas w kwestionariuszu będą brane pod uwagę w finalnym rozliczeniu.

Alkohol można przywieźć w przeddzień lub dzień uroczystości.

UWAGA! W przypadku nie przesłania nam maila z kwestionariuszem do w/w terminu, anulujemy rezerwację.



STAJNIA SOWLANY

Zadbamy o Waszą uroczystość: przygotujemy pyszne jedzenie, podamy je na pięknie przystrojonej sali i zatroszczymy się o Wasze uśmiechy, a wszystko po to, żebyście mogli spędzić ten ważny czas tylko z rodziną i przyjaciółmi.

Oferta którą przygotowaliśmy obowiązuje
od 1.04.25 do 31.07.25.

Kontakt do nas

stajniasowlany@gmail.com

512 255 995

**Jesli chcielibyście z nami porozmawiać,
chętnie Wam doradzimy!**









