



OFERTA KOMUNII

MAJ 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!

MENU 1

CZAS TRWANIA**OSOBA DOROSŁA****DZIECKO DO LAT 10**

5 GODZIN

270 ZŁ

180 ZŁ

GORĄCE DANIA

- Delikatnie chrzanowy krem z białych warzyw, karmelizowana cebulka
- Policzki wieprzowe ze śmietankowym sosem borowikowym, puree ziemniaczane, pieczona marchew, świeże sałaty
- Dla dzieci: Soczyste patyczki z piersi kury, frytki grubo krojone, ogórek
- Wege / bezglutenowe: Kaszotto grzybowe, pieczone warzywa, zielony groszek

PRZYSTAWKI

- Wędliny z wędzarni Stajni, schab, boczek, szynka, karkówka
- Rolada z indyka, zielkona oliwka, konfitura owocowa
- Pasztet z wędzoną śliwką
- Śledź z cebulką, kurkami i pietruszką
- Deska lokalnych serów korycińskich, świeże i wędzone
- Croissant z szynką parmeńską, suszony pomidor, zielone pesto
- Sałatka Stajni z kurą, żurawina
- Sałatka z pieczonego batata, ser kozi, granat
- Bagietka z serkiem, duszoną cebulką i słodkim chili
- Ogórki małosolne
- Pieczywo

STÓŁ SŁODKI | wszystkie poniżej

- Sernik Stajni, karmel, orzechowy spód,
- Tarta czekoladowa, owocowa
- Marchewkowe ciasto z kremem śmietankowym
- Eklerki z kremem patissiere
- Cake pops z masłem orzechowym
- Bezy dakłasy, orechy włoskie, daktyle

DODATKOWO

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

MENU 2 NA KOLEJNEJ STRONIE

MENU 2

CZAS TRWANIA

OSOBA DOROSŁA

DZIECKO DO LAT 10

5 GODZIN

295 ZŁ

190 ZŁ

GORĄCE DANIA

- Delikatnie chrzanowy krem z białych warzyw, karmelizowana cebulka
- Policzki wieprzowe ze śmietankowym sosem borowikowym, puree ziemniaczane, pieczona marchew, świeże sałaty
- Dla dzieci: Soczyste patyczki z piersi kury, frytki grubo krojone, ogórek
- Wege / bezglutenowe: Kaszotto grzybowe, pieczone warzywa, zielony groszek

DANIE PODLASKIE | serwowane w półmiskach

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

PRZYSTAWKI | wszystkie poniżej

- Wędliny z wędzarni Stajni, schab, boczek, szynka, karkówka
- Rolada z indyka, zielkona oliwka, konfitura owocowa
- Pasztet z wędzoną śliwką
- Śledź z cebulką, kurkami i pietruszką
- Deska lokalnych serów korycińskich, świeże i wędzone

- Croissant z szynką parmeńską, suszony pomidor, zielone pesto
- Sałatka Stajni z kurą, żurawina
- Sałatka z pieczonego batata, ser kozi, granat
- Bagietka z serkiem, duszoną cebulką i słodkim chili
- Ogórki małosolne
- Pieczywo

STÓŁ SŁODKI | wszystkie poniżej

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

DODATKOWO

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

TORTY

- Komunijska klasyczna, krem śmietanka-mascarpone, maliny, chrupka kinder bueno, biała czekolada - **20 zł/porcja**
- Czekoladowy tylko w środku, krem mleczna czekolada, chrupka kokosowa, wiśnia - **20 zł/porcja**

CO WAŻNE:

- Minimum **20 porcji**.
- Niepersonalizowany **topper** w cenie: "Pierwsza Komunia Święta", "IHS", krzyżyk.
- Torty **ozdabiamy** klasycznie: są białe na zewnątrz, dodajemy świeże kwiaty, mile widziane inspiracje.

SŁODKIE - DODATKOWO

- Beza Pavlova, mus mango, bita śmietana, świeże owoce - **180 zł**
- Miodownik, krem z kwaśnej śmietany - **110 zł**
- Eklerki, krem patissiere - **100 zł/10 szt**
- Cake pops nutella, banan, biała czekolada - **100 zł/10 szt**
- Tarta czekoladowa z prażonymi orzechami, owoce leśne (**bezglutenowa**) - **150 zł**
- Musowy owoc, biszkopt, mus śmietankowy, świeże owoce (**wegańskie**) - **150 zł**

SŁONE - DODATKOWO

- Tatar wołowy, cebulka, ogórek kiszony - **16 zł/porcja**
- Półmisek podlaski na gorąco (babka ziemniaczana, dwa rodzaje pierogów, pieczone pierogi) - **40 zł/os**
- Kartacze z mięsem i cebulką - **9 zł/szt**

INFORMACJE

- Istnieje możliwość wniesienia własnego tortu, **potrzebny jest paragon**, pobieramy **opłatę** za przechowywanie i serwowanie tortu **200 zł/jednorazowo**.
- Rozliczenie następuje w dniu uroczystości, po jej zakończeniu.

ATRAKCJE DZIECIOM

- **Dmuchany plac zabaw** zapewniony przez firmę eventową.
- **Przejażdżka** kucykiem.
- Strefa malowania i rysowania.
- **Bileciki na lody** dla wszystkich dzieci!

KWESTIONARIUSZ

Na 10 dni przed uroczystością potrzebujemy następujących informacji, które będą brane pod uwagę w finalnym rozliczeniu, należy je zawrzeć w formie maila **stajniasowlany@gmail.com**

- ilość osób dorosłych / ilość dzieci
- godzina przyjazdu do Stajni
- wybrana wersja menu
- ilość wegetarian / wegan / diet bezglutenowych (jeśli są)
- tort Stajni czy z zewnątrz

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.

Kontakt do nas

stajniasowlany@gmail.com

512 255 995

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

