



OFERTA MENU

STYCZEŃ - CZERWIEC 2026

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!
- **Nowość:** nie pokój, całe piętro dla najmłodszych do zabawy!
- Pokój do opieki nad dzieciątkiem: ciepłe światło, wygodny fotel, przewijak.

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

Rosół z pieczonego drobiu, warzywa, ziołowe kluseczki

DANIE

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

DANIE DZIECIĘCE

Rosół, Soczyste polędwiczki z kury w panko, grube frytki, mizeria

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

225 ZŁ

DZIECKO DO LAT 10

50% CENY

ZUPA | do wyboru jedna propozycja

- Krem z pieczonych ziemniaków z boczkiem
- Zupa kurkowa z kaszą pęczak, śmietanka, koper
- Rosół z pieczonego drobiu, warzywa, ziołowe kluseczki

DANIE | do wyboru jedna propozycja

- Sztuka mięsa - wolnogotowana karkowina, sos pieczeniowy
- Pierś kury w boczku, suszony pomidor i szpinak
- Policzki wieprzowe, emulsja musztardowa

podawane z puree ziemniaczanym i pieczoną marchew z pesto

DANIE DZIECIĘCE

Rosół, Soczyste polędwiczki z kury w panko, grube frytki, mizeria

PRZYSTAWKI | wszystkie poniżej

- Wędliny z wędzarni Stajni
- Półmisek: rolada z kury, pasztet drobiowy ze śliwką, galantyna z morelą
- Deska lokalnych serów, camembert w orzechach

- Panna cotta z koziego sera, relish pomidorowy
- Sałatka Stajni, kurczak, żurawina
- Sałatka z batatem, granat, pesto
- Foccacia z suszoną szynką, rukola
- Croissant z łososiem gravlax, zielone pesto
- Ogórki małosolne
- Pieczywo wypiekane na miejscu

STÓŁ SŁODKI | wszystkie poniżej

- Sernik Stajni, karmel, orzechowy spód
- Ciasto makowe z chałwą, czarna porzeczka
- 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

5 GODZIN

OSOBA DOROSŁA

255 ZŁ

DZIECKO DO LAT 1050% CENY

ZUPA | do wyboru jedna propozycja

- Krem z pieczonych ziemniaków z boczkiem
- Zupa kurkowa z kaszą pęczak, śmietanka, koper
- Rosół z pieczonego drobiu, warzywa, ziołowe kluseczki

DANIE | do wyboru jedna propozycja

- Sztuka mięsa - wolnogotowana karkowina, sos pieczeniowy
- Pierś kury w boczku, suszony pomidor i szpinak
- Policzki wieprzowe, emulsja musztardowa

podawane z puree ziemniaczanym i pieczoną marchew z pesto

DANIE DZIECIĘCE

- Rosół, Soczyste polędwiczki z kury w panko, grube frytki, mizeria

DANIE PODLASKIE | serwowane w półmiskach

- Pierogi z mięsem i majerankiem
- Pierogi pieczone wegetariańskie
- Babka ziemniaczana, boczek
- Surówka z kapusty, pietruszka

PRZYSTAWKI | wszystkie poniżej

- Wędliny z wędzarni Stajni
- Półmisek: rolada z kury, pasztet drobiowy ze śliwką, galantyna z morelą
- Deska lokalnych serów, camembert w orzechach
- Panna cotta z koziego sera, relish pomidorowy
- Sałatka Stajni, kurczak, żurawina
- Sałatka z batatem, granat, pesto
- Foccacia z suszoną szynką, rukola
- Croissant z łososiem gravlax, zielone pesto
- Ogórki małosolne
- Pieczywo wypiekane na miejscu

STÓŁ SŁODKI | wszystkie poniżej

- Sernik Stajni, karmel, orzechowy spód
- Ciasto makowe z chałwą, czarna porzeczka
- Marchewkowe ciasto z kremem śmietankowym
- Eklerki z kremem patissiere
- Cake pops nutella z bananem
- 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
- Tort z zewnątrz - serwowanie i przechowywanie - 200 zł/jednorazowo
- Patera owoców - 100 zł/szt
- Lemoniada z lodem, w szklanym słoju 8,5 L - 160 zł/szt | ogórek z miętą, grejpfrut
- Tatar z cebulką i ogórkiem kiszonym - 18 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)
- 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 do 50 osób, 700 zł/h pow.50 osób.
- 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.
- Stara Chatka czynna jest do g.21:00, rozliczenie następuje za min.20 pełnych porcji, Sala pod Kogutem czynna jest również 21:00, rozliczenie za min. 35 pełnych porcji.

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 1.01.26 do 30.06.26.

Kontakt do nas

stajniasowlany@gmail.com

512 255 995

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

