



OFERTA MENU

PAŹDZIERNIK 2026 - CZERWIEC 2027

ZAŚLUBINY

Czyli slow wedding po polsku

NA CZYM POLEGA SLOW WEDDING?

- Intymność i kameralność - mniejsza liczba gości pozwala na głębsze i autentyczne przeżywanie każdej chwili.
- Bliskość natury - ceremonie często odbywają się w plenerze, nad stawem, pod lasem, w spokojnym i harmonijnym otoczeniu.
- Świadome planowanie - to Wy wyznaczacie trendy, dopasowujecie uroczystość do siebie i Waszych przyjaciół, tworzycie własny harmonogram.

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

6 GODZIN

OSOBA DOROSŁA

315 ZŁ

DZIECKO DO LAT 750 % ceny

ZUPA | do wyboru jedna propozycja

- Krem z pieczonych ziemniaków z boczkiem
- Zupa kurkowa, kasza pęczak, pietruszka
- Rosół z piezonego drobiu, ziołowe kluseczki

I 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 | Polędwiczki z kury w panko, grube frytki i mizeria

II DANIE PODLASKIE | serwowane w półmiskach

- Pierogi z mięsem i majerankiem
- Pierogi pieczone wegetariańskie
- Babka ziemniaczana, boczek
- Surówka z kapusty, marchew, 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
- Tatar ze śledzia na grzance, ogórek konserwowy
- Sałatka Stajni, kurczak, żurawina
- Sałatka z batatem, granat, pesto
- Focaccia z suszoną szynką, rukola, relish pomidorowy
- Croissant z łososiem gravlax, zielone pesto
- Ogórki małosolne
- Pieczywo wypiekane na miejscu

STÓŁ SŁODKI | wszystkie poniżej

- Sernik Stajni, karmel, orzechowy spód,
- Musowy owoc, biszopt i śmietanka
- Makowe ciasto z kremem chałwowym
- Eklerki z kremem patissiere
- Bezy dakłasy, orzechy włoskie, daktyle

DODATKOWO

Woda z cytryną, woda gazowana, sok jabłkowy, sok pomarańczowy, lemoniady smakowe 0,33 L, kawa z ekspresu, herbata zielona, czarna, smakowa

WERSJA 2

CZAS TRWANIA

OSOBA DOROSŁA

DZIECKO DO LAT 7

7 GODZIN

355 ZŁ

50% CENY

ZUPA | do wyboru jedna propozycja

- Zupa kurkowa, kasza jęczmienna, pietruszka
- Delikatny krem chrzanowy, śmietanka, prażone pestki
- Rosół z pieczonego drobiu, makaron Stajni

I 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 | Polędwiczki z kury w panko, grube frytki i mizeria

II DANIE PODLASKIE | serwowane w półmiskach

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

III ZUPA | serwowana indywidualnie

- Barszczyk i paluszki z ciasta francuskiego z czarnuszką

W OFERCIE :

- Tatar z ogórkiem i cebulką | na wszystkie osoby dorosłe
- Lemoniady z lodem w dużych słojach | 2 x 5L

PRZYSTAWKI | wszystkie poniżej

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

STÓŁ SŁODKI | wszystkie poniżej

- Sernik Stajni, karmel, orzechowy spód,
- Musowy owoc, biszopt i śmietanka
- Makowe ciasto z kremem chałwowym
- Eklerki z kremem patissiere
- Bezy dakłasy, orzechy włoskie, daktyle

DODATKOWO

Woda z cytryną, woda gazowana, sok jabłkowy, sok pomarańczowy, lemoniady smakowe 0,33 L, kawa z ekspresu, herbata zielona, czarna, smakowa

OFERTA DODATKOWA

Na słono i na słodko

- **Torty i dodatkowe słodkości** znajdziecie w oddzielnym pliku na stronie
- Tort z zewnątrz - serwowanie i przechowywanie - 200 zł/jednorazowo
- Patera owoców - 130 zł/szt/ok.2 kg
- Lemoniada z lodem, w szklanym słoju 8,5 L - 160 zł/szt
- Tatar z cebulką i ogórkiem kiszonym - 18 zł/osoba
- Kredens wiejski - 800 zł/ na ok.60 osób
- Kartacze z mięsem, prażoną cebulką - 9 zł/szt, do dania podlaskiego
- Opakowania jednorazowe - 3 zł/szt

TO WSZYSTKO W CENIE

Co obejmuje oferta?

Oprócz tak oczywistych rzeczy jak wynajem sali czy pyszne jedzonko, cena zawiera również istotne rzeczy, ważne przy organizacji zaślubin:

CHŁODZENIE ALKOHOLU

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

SERWOWANIE SZAMPANA

- Przygotujemy kieliszki na szampana oraz zaserwujemy go na początku uroczystości | szampan organizatora

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

- Przygotujemy tradycyjne powitanie Pary Młodej

DEKORACJE

- świeże kwiaty w dzbanuszkach | 15/30 cm wysokości
- świeczniki wraz ze świecami
- szklane podtalerze
- możliwość aranżacji miejsca przy stole Pary Młodej | długi obrus, szyfon, lampiony, świece

INFORMACJE

Ważne sprawy techniczne i organizacyjne

- Istnieje możliwość organizacji **ślubu cywilnego w plenerze** na terenie Stajni, koszt przygotowania miejsca to 600 zł | stolik dla urzędnika, fotele Parze Młodej, godło, dekoracja na stelażu, 20 krzeseł.
- Istnieje możliwość przygotowania dań dla wegetarian oraz wegan, osób na diecie bezglutenowej lub bez laktozy.
- Usługodawcy (foto, kamerzysta, osoby z drink baru) liczone są po 100% stawki.
- Jest możliwość wniesienia własnego tortu, za dodatkową opłatą 200 zł, potrzebny jest paragon lub faktura imienna.
- Każdy zewnętrzny pobór energii elektrycznej wiąże się z opłatą 150 zł/każda pozycja jednorazowo.
- W naszych salach nie ma możliwości wynajęcia DJ. Można wnieść swój własny sprzęt grający. W salach tych mamy również własne nagłośnienie z podłączeniem bluetooth i usb.
- Stara Chatka czynna jest do g.21:00, rozliczenie następuje za min.20 pełnych porcji, Sala pod Kogutem czynna jest również do 21:00, rozliczenie za min. 35 pełnych porcji. Sala Kwiatowa czynna jest do g.22:00, rozliczenie za min.55 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 najlepiej przywieźć w przeddzień uroczystości.

Tort z zewnątrz można przywieźć wyłącznie w 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 1.10.26 do 30.06.27.

Po tym czasie, cena oferty może ulec zmianie o maksymalnie 5%.

Kontakt do nas

stajniasowlany@gmail.com

512 255 995

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

