

Wielkanocny Catering Świąteczny

| Zupy | pojemność / waga | cena |
|---|----------------------------------|----------|
| Barszcz biały z chrzanem i golonką | 750 ml / stoik | 22,00 zł |
| Żurek wąsowski | 750 ml / stoik | 21,00 zł |
| Zimne przystawki | pojemność / waga | cena |
| Pasztet z królika z konfiturą z jabłka i białej cebuli | 500 gram | 35,00 zł |
| Kiełbasa z mangalicy w stoiku | 285 gram / stoik | 20,00 zł |
| Pieczona karkówka w ziołach na zimno | ok 500 gr | 35,00 zł |
| Pasztet z selera i soczewicy | 500 gram | 25,00 zł |
| Śledź z cebulką w oleju lnianym z Róży | 400 gram / stoik | 30,00 zł |
| Specjały regionu | pojemność / waga | cena |
| Kiełbasa biała od Stefana Słocińskiego | 500 gr /4-5 szt | 23,00 zł |
| Ser owczy Zielony Rojber 100% twarogowy z czosnkiem niedźwiedzim | 180 gram | 16,00 zł |
| Ser owczy Knyf 100% półtwardy z kozieradką o wyraźnie orzechowym aromacie | 250 gram | 25,00 zł |
| Chleb kresowy z dodatkiem ziemniaka, piekarnia KUCZ | 1 szt / 400 gram | 10,00 zł |
| Chleb krymski z kminkiem, piekarnia KUCZ | 1 szt / 400 gram | 12,00 zł |
| Babka piaskowa na mące orkiszowej razowej bio, piekarnia KUCZ | 400 gram | 30,00 zł |
| Obiad świąteczny | pojemność / waga | cena |
| Udko z kaczki | 1 porcja / 1 szt | 28,00 zł |
| Gulasz cielęcy w sosie chrzanowym | 500 gr mięsa / stoik 750 ml | 37,00 zł |
| Rolada z królika z omletem ziołowym i sosem na bazie wina | 2 porcje/ ok 380 gram | 38,00 zł |
| Pulpety z lina w sosie tymiakovym | 6 szt ok 300 gram / stoik 540 ml | 28,00 zł |
| Dodatki | pojemność / waga | cena |
| Kopytka wąsowskie | 250 gram | 10,00 zł |
| Kremowa kasza pęczak | 250 gram | 10,00 zł |
| Modra kapusta gotowana w czerwonym winie | 500 gram / stoik 540 ml | 12,00 zł |
| Kapusta biała zasmażana | 500 gram / stoik 540 ml | 10,00 zł |
| Chrzan tarty eko | 200 gram / stoik | 8,00 zł |
| Ze Spizarni Folwarku Wąsowo | pojemność / waga | cena |
| Ćwikła eko | 300 gram/ stoik | 9,60 zł |
| Buraczki marynowane eko | 720 gram / stoik | 10,50 zł |
| Buraczki z żurawiną eko | 300 gram/ stoik | 9,60 zł |
| Buraczki z miodem eko | 300 gram/ stoik | 9,60 zł |
| Barszcz wąsowski eko | 900 ml / stoik | 14,90 zł |
| Ogórki kiszane eko | 900 ml / stoik | 18,00 zł |
| Salatka Jana z kiszonych ogórków eko | 480 gram/ stoik | 14,00 zł |
| Hyćka do herbaty i lemoniady | 300 ml | 8,00 zł |

Zamówienia przyjmujemy **wyłącznie**

1. pod numerem **789 221 896** lub na maila restauracja@folwarkwasowo.pl
do dnia 5 kwietnia
2. potwierdzeniem przyjęcia zamówienia **jest mail zwrotny z Folwarku Wąsowo wraz z podaniem wielkości zaliczki**
3. potwierdzeniem Państwa zamówienia do realizacji będzie wpłata zaliczki lub całej wartości zamówienia do dnia **6 kwietnia 2020**

Jesteśmy przygotowani materiałami i ludźmi, tak by zrealizować Państwa prośby. Niemniej, prosimy mieć na uwadze to, że sytuacja może się zmienić i że będziemy zmuszeni zamknąć przyjmowanie zamówień wcześniej.

Arkusz do składania zamówień – **POBIERZ** klikając na link https://bit.ly/Zamowienie_wielkanoc

Przy zamówieniu proszę o wskazanie dnia, miejsca i godziny odbioru zamówienia.

Odbiory 10 kwietnia – Wąsowo godzina 12:00 - 16:00

– Poznań godzina 13:00 - 16:00

Odbiory 11 kwietnia – Wąsowo godzina 8:00 - 13:00

Chcielibyśmy ograniczyć ilość osób w jednej godzinie do minimum, dlatego godziny odbioru będą ustalane indywidualnie z Państwem, biorąc pod uwagę Wasze życzenia. Mamy nadzieję, że spotka się to z Państwa zrozumieniem.

UWAGA! Proszę pamiętać, że potwierdzeniem przyjęcia zamówienia jest mail zwrotny z Folwarku, a potwierdzeniem realizacji jest wpłata zaliczki lub całości wartości zamówienia.

Jeśli mail nie dotrze do 3 dni roboczych prosimy o kontakt telefoniczny pod numerem **789 221 896**.

