

OFERTA

PRZYJĘCIA KOMUNIJNE 2026

Przyjęcie komunijne w Folwarku Karczemka to wyjątkowe wydarzenie, które na długo pozostanie w pamięci Twojej rodziny i Gości. Otoczony malowniczymi widokami, jeziorem oraz pięknymi ogrodami kwiatowymi, miejsce to zapewnia spokojną, rodzinną atmosferę w harmonii z naturą.

Do dyspozycji mamy różnorodne sale restauracyjne: elegancką salę główną, myśliwską z rustykowym urokiem, przytulną werandę miętową oraz wozownię, które można dostosować do charakteru przyjęcia. W trakcie uroczystości można korzystać z atrakcji dostępnych na terenie folwarku, zapewniających rozrywkę zarówno dzieciom, jak i dorosłym.

Doskonała kuchnia regionalna, przygotowana z najwyższą starannością, zadowoli każdego gościa, podkreślając wyjątkowość tego dnia. Folwark Karczemka to idealne miejsce na uroczystość komunijną, łącząc tradycję, naturalne piękno i komfort w jednym miejscu.



DO PAŃSTWA DYSPOZYCJI MAMY

Sala Główna Restauracji Szara Reneta

to wyjątkowe miejsce, które zachwycą swoim eleganckim i przytulnym wnętrzem.

-ilość miejsc do 52 osób .

Sala Weranda Miętowa Jednym z najbardziej urokliwych elementów jest widok na jezioro, który dodaje miejscu magii i wyjątkowego klimatu.

-ilość miejsc do 12 osób .

Sala Myśliwska to boczna sala restauracji, kominek i starannie dobrane dodatki, podkreślając klasyczny i stylowy charakter wnętrza, sala połączona bezpośrednio jest z tarasem zewnętrznym z widokiem na ogród i jezioro .

-ilość miejsc do 25 osób .

Sala Wozownia to unikatowa otwarta przestrzeń, która zachwycą swoim niezwykłym designem i funkcjonalnością. Z jej wnętrza rozpościera się piękny widok na ogród kwiatowy, sad oraz jezioro, co tworzy harmonijne połączenie natury i architektury. Konstrukcja wykonana z drewna wyróżnia się imponującym, unikatowym dachem, który nie tylko dodaje estetycznego uroku, ale także podkreśla jej wyjątkowy charakter.

-ilość miejsc do 110 osób, możliwość podziału Sali na trzy mniejsze (35 osób)

MENU I INNE ATRAKCJE

Restauracja Szara Reneta to miejsce, które celebryje bogactwo smaków kuchni regionalnej i staropolskiej, korzystając wyłącznie z sezonowych produktów od lokalnych producentów. Nasze menu to harmonijne połączenie tradycji i nowoczesności, zapewniające niezapomniane doznania kulinarne. Proponujemy dania serwowane na półmiskach oraz zupy podane w wazach. W naszej ofercie nie może zabraknąć tak bardzo lubianych przekąsek na zimno, te w szczególności są niezbędnym atrybutem dłuższych chwil biesiadowania. Dla osób chcących bardziej eleganckiej i prestiżowej formy uroczystości przygotowaliśmy menu z daniami serwowanymi do stołu allaCarte. Dopełnieniem wszystkich form posiłku będą bufety z ciastami i deserami. Zapraszamy do wyboru opcji najbliższej Państwa oczekiwaniom i upodobaniom kulinarnym, oczywiście jeśli pojawią się jakieś sugestie lub dodatkowe życzenia jesteśmy elastyczni i każdą ofertę dostosujemy do Waszych potrzeb.



MENU SERWOWANE NA PÓLMISKACH

MENU 1 – 160 zł / osoba

Zupa w wazach – 1 rodzaj
Dania Główne na półmiskach – 3 rodzaje
Dodatki na półmiskach – 2 rodzaje
Surówki na półmiskach – 2 rodzaje

MENU 2 – 180 zł / osoba

Zupa w wazach – 1 rodzaj
Dania Główne na półmiskach – 4 rodzaje
Dodatki na półmiskach – 3 rodzaje
Surówki na półmiskach – 2 rodzaje

MENU 3 – 215 zł / osoba

Zupa w wazach – 2 rodzaje
Dania Główne na półmiskach – 4 rodzaje
Dodatki na półmiskach – 3 rodzaje
Surówki na półmiskach – 3 rodzaje

*do każdego menu podajemy wodę w karafkach z cytryną i miętą

BUFET PRZEKĄSEK ZIMNYCH

PRZEKĄSKI 1 – (6 rodzajów) – 70 zł / osoba
PRZEKĄSKI 2 – (8 rodzajów) – 85 zł / osoba
PRZEKĄSKI 3 – (12 rodzajów) – 105 zł / osoba

*do każdej propozycji podajemy mix pieczywa, grissini, bufet sałatkowy, sosy, masło, oliwę

MENU SERWOWANE DO STOŁU ALLA CARTE

MENU 11 – 175 zł / osoba

Przystawka – 1 rodzaj
Zupa – 1 rodzaj
Danie Główne – 2 rodzaje do wyboru

MENU 22 – 195 zł / osoba

Przystawka – 1 rodzaj
Zupa – 1 rodzaj
Danie Główne – 2 rodzaje do wyboru
Deser – 1 rodzaj

MENU 33 – 225 zł / osoba

Przystawka – 1 rodzaj
Zupa -2 rodzaje do wyboru
Danie Główne – 2 rodzaje do wyboru
Deser – 1 rodzaj

*do każdego menu podajemy wodę w karafkach z cytryną i miętą

BUFET SŁODKI

DESERY 1 – (3 rodzaje ciast) – 45 zł / osoba
DESERY 2 – (5 rodzaje ciast) – 65 zł / osoba



BUFET NAPOJE

Wybór Kaw, herbat – 15 zł / osoba

Wybór Kaw, herbat, soki, napoje gazowane cola, sprite, inne – 30 zł / osoba

ZUPY PODAWANE W WAZACH

(250 ml/osoba)

- Tradycyjny rosół drobiowy z dodatkiem wołowiny, domowym makaronem i siekaną natką pietruszki
- Staropolski krupnik z warzywami korzennymi i żeberkiem
- Mazurska zupa grzybowa z lanymi kluskami i zabelana wiejską śmietaną
-  Krem z białych warzyw z oliwą ziołową i chrupiącym chipsem z batata
- Gulaszowa z warzywami, ziemniakami i leśnymi grzybami doprawiona majerankiem
-  Majowy Chłodnik z botwiny z letnimi nowalijkami i szczypiorem

DANIA GŁÓWNE NA PÓLMISKACH

(170 gr/osoba)

- Schab w tradycyjnej panierce smażony na smalczyku
- Pieczona pierś indycza w sosie własnym z ziołami
- Zraziki wieprzowe z ogórkiem kiszonym i boczkiem
- Kotelet de Volaille z masełkiem i koprem
- Filet okonia jeziornego na maśle z ziołami

- Udko Kacze w sosie własnym

- Domowy mielony doprawiony czosnkiem i ziołami

DODATKI DO DAŃ NA PÓLMISKACH

(200 gr/osoba)

- Tłuczone gotowane ziemniaki z koperkiem
- Pieczone ziemniaki
- Kopytka podsmażane na masełku
- Kluski śląskie z wody
- Gnocchi szpinakowe
- Frytki Stekowe






SURÓWKI DO DAŃ NA PÓLMISKACH

(150 gr/osoba)

- Mizeria – świeży ogórek z wiejską śmietaną
- Buraczki z cebulką i oliwą
- Młoda biała kapusta z warzywami i koperkiem
- Gotowane warzywa okraszone masłem ziołowym i prażonymi migdałami
- Ogórek kiszony z cebulką oliwą i przyprawami

BUFET PRZEKĄSEK ZIMNYCH

(50 gr/osoba)

-  Mozzarella z pomidorami i ziołową oliwą
-  Bocznik panierowany z glazurą sojową
-  Roladki z cukinii z serkiem i papryką
- Mini tatar wołowy z dodatkami
- Tatar z łososia z guacamole na grzance
- Sałata alla Cezar z grillowanym kurczakiem i grzankami
- Makaron ryżowy z wołowiną i sosem sojowym z sezamem
- Śledź Matias z kremem chrzanowo majonezowym i czerwoną cebulą
- Wędliny i sery z wędzarni Folwarku Karczemka z piklami
-  Tortilla zawijana z kremowym serkiem, ogórkiem i koprem
-  Sałatka ziemniaczana z ogórkiem kiszonym, gorczycą, szczypiorem i sosem majonezowy
- Tymbaliki drobiowe z warzywami
- Plastry rostbefu pieczonego na różowo z sałatką z piklowanych warzyw i grzybów
- Mazurska sałatka z wędzonym pstrągiem

BUFET SŁODKI

(150 gr / osoba)

- Mini tartoletki z owocami
- Tradycyjny sernik z białą czekoladą
- Jabłecznik z cynamonem
- Tiramisu – mini porcje
- Panna Cotta – mini porcje
- Mini beza z serem mascarpone i owocami
- Ciasto kajmakowe z kremem waniliowym
- Mini galaretki z owocami
- Donaty z słodkimi dodatkami

SERWIS TORTU KOMUNIJNEGO – 100 zł

CIASTA Z ZEWNĘTRZNEJ CUKIERNI

(przechowywanie i serwis) - 150 zł

SERWIS ZEWNĘTRZNYCH NAPOI

(przechowywanie i serwis) - 5 zł / osoba

SERWIS ZEWNĘTRZNYCH ALKOHOLI

(przechowywanie i serwis) – 15 zł / osoba



MENU ALLA CARTE - UROCZYSTE OBIADY

PRZYSTAWKI

- Carpaccio z czerwonego buraka z kozim serem i oliwą ziołową, prażonymi orzechami
- Ceviche z wędzonego pstrąga z limonkowym majonezem podane na ciemnej grzance
- Pasztecik z dziczyzny z grzanką ziołową i sosem żurawinowym
- Carpaccio wołowe z suszonymi pomidorami, parmezanem i rukolą aromatyzowane truflową oliwą
- Śledź Matias podany w sosie śmietanowym z gzikiem i pieczonym ziemniakiem
- Plastry rostbefu pieczonego na różowo z sosem musztardowym i grzanką
- Pierożki faszerowane gęsiną w sosie własnym
- Troć wędzona na placuszku ziemniaczanym z sosem twarogowo majonezowym
- Tatar z marynowanej dyni z pieczonym jabłkiem, miodem i paluszkami grissini

MENU ALLA CARTE – UROCZYSTE OBIADY

ZUPY

- Tradycyjny rosół drobiowy z dodatkiem wołowiny, domowym makaronem i siekaną natką pietruszki
- Staropolski krupnik z warzywami korzennymi i żeberkiem
- Mazurska zupa grzybowa z lanymi kluskami i zabelana wiejską śmietaną
- Krem z białych warzyw z oliwą ziołową i chrupiącym chipsem z batata
- Gulaszowa z warzywami, ziemniakami i leśnymi grzybami doprawiona majerankiem
- Majowy chłodnik z botwiny z letnimi nowalijkami, szczypiorem i jajkiem poche
- Tradycyjna zupa rybna z kawałkami sandacza, jesiotra, dorsza i szyjkami Rakowymi, pomidorami, bazylią, czuszką i bułeczką
- Żur na chlebowym zakwasie z białą kiełbaską, majerankiem i jajkiem

DANIA GŁÓWNE

- Stek z kalafiora z oliwą ziołową i sosem tahini, prażonym słonecznikiem, karmelizowaną baby marchewką i mixem sałat z winegret
- Gnocchi grzybowe z sosem kremowym Pieczonymi pomidorkami koktajlowymi, parmezanem i rukolą
- Udo z Gęsi w sosie własnym z domowymi kopytkami i buraczkami z cebulką
- Schab z kością smażony na smalczyku Podany z pieczonymi ziemniakami i mizerią
- Grillowana pierś indyjska w kremowym sosie grzybowym z ziemniakami puree i surówką z młodej białej kapusty z koprem
- Sandacz w sosie z podgrzybkami z ziemniakami puree i surówką z młodej białej kapusty z koprem
- Okoń jeziorny w sosie maślano ziołowym z czosnkiem, pieczonymi ziemniakami i mizerią
- Zraziki wołowe z ogórkiem kiszonym i boczkiem w sosie własnym z ziemniaczanym puree i buraczkami z cebulką

DESERY

- Tradycyjny sernik z białą czekoladą
- Jabłecznik z cynamonem i owocami
- Beza z serkiem mascarpone i karmelizowanym jabłkiem
- Ciasto kajmakowe z waniliowym kremem
- Tartoletka na kruchym cieście z owocami

MENU ALLA CARTE – MENU DLA DZIECI

Dania do wyboru

/zupa/danie główne/deser/

- Domowy rosół z makaronem
- Pomidorowa z kluseczkami
- Fileciki z kurczaka z frytkami i surówką
- Spaghetti Bologneze i parmezanem
- Deser lodowy z owocami

Dodatkowo :

Pizza z dodatkami i sosami – 45 zł / sztuka

Menu dziecięce – 79 zł / osoba

DODATKOWE ATRAKCJE

- Lawa czekoladowa z owocami **30 zł / osoba**

- Dodatkowa dekoracja stołu
(omawiana indywidualnie) **od 500 zł**

- Ścianka Komunijna
koło z balonami, kwiaty, napis – **650 zł**

- Animacje z dziećmi (minimalna ilość os. 5)

Warsztaty kulinarne

Vivat pizza ! Vivat Italia **60 zł / osoba**

Warsztaty mały majsterkowicz

Budowanie budek lęgowych **60 zł / osoba**

Pakiet wino **65 zł / osoba**

(podczas trwania uroczystości serwujemy białe i czerwone wino)

Pakiet alkohol **120 zł / osoba**

(podczas trwania uroczystości serwujemy wino, piwo, wódkę, whisky i drinki)

Informujemy o możliwości wynajęcia pokoi i apartamentów w atrakcyjnych cenach podczas trwania uroczystości . Ceny ustalamy indywidualnie .

Każda uroczystość to ;

Uroczyście nakryty stół, białe serwety, białe świece, kwiaty z ogrodu w wazonach zgodne z porą roku. Porcelana, szkło i sztucce zgodne z rodzajem i ilością zamawianego posiłku.

Dla dzieci przygotowana specjalna dekoracja krzesła .

Dodatkowe ustalenia

- termin przyjęcia komunijnego/ rezerwacja aby była aktywna wymaga jednorazowej opłaty zaliczkowej w wysokości 1000 zł . Opłata oczywiście będzie odjęta od całości należności za usługę . W przypadku rezygnacji opłata nie ulega zwrotowi .

- wszystkie ustalenia , dotyczące menu i innych atrakcji potwierdzamy ostatecznie na 30 dni przed datą uroczystości . Ewentualna zmiana ilości osób na 7 dni przed datą uroczystości .

- należność za usługę/ przyjęcie opłacamy w dniu rezerwacji

- uczestnicy uroczystości bezpłatnie mogą dowolnie korzystać z terenów zielonych, boiska integracyjnego, gier badminton, mini golf, siatkówka, kręgle fińskie, inne gry zręcznościowe, piłkarzyki, mini zoo Folwarku i inne ...

- każda uroczystość trwa do godziny 20.00

- każda uroczystość nie zajmuje sal na wyłączność, dotyczy to w szczególności wozowni i sali głównej restauracji. Jeśli jest odpowiednia ilość miejsca, może odbywać się kolejna uroczystość w tym samym czasie. Sala na wyłączność wymaga dodatkowej opłaty ustalonej indywidualnie .

- napoje gorące są zawsze przygotowane w formie bufetów do samodzielnej obsługi

- opakowania na potrawy na „wynos” doliczane dodatkowo indywidualnie

- ciasta, torty, desery zamawiane z zewnętrznych cukierni wymagają paragonu zakupu lub oświadczenia od osób wykonujących. Szczegółowych informacji udzielimy na spotkaniu .

- osoby nieletnie podczas uroczystości nieustannie są pod opieką rodziców, opiekunów, osób dorosłych.

- parking jest bezpłatny a rezerwacja miejsc parkingowych nie jest wymagana. Pojazdy zostawiamy w wyznaczonym miejscu, na parkingu Folwarku Karczemka

- wszelkiego rodzaju reklamacje i uwagi proszę zgłaszać do osób zarządzających lub osób wyznaczonych

- Folwark Karczemka nie ponosi odpowiedzialności za dania

i potrawy zabrane po uroczystości

- w obiekcie palenie tytoniu jest możliwe tylko w wyznaczonych miejscach

- Osoba organizująca ponosi odpowiedzialność ze wszelkie szkody wyrządzone przez swoich gości w Folwarku Karczemka

**Dziękujemy za uwagę i czekamy na rezerwacje
Pozdrawiamy i do zobaczenia ...**

Zespół Karczemka