BAL ANDRZEJKOWY
2026

EKSKLUZYWNA STODOŁA HOWIEŃSKA

28 LISTOPADA | SOBOTA | START 19:00

DJ MARIUSZ KOBYLIŃSKI
FOTOBOX

PAKIET STANDARD
330 ZŁ/OSOBA

PAKIET Z NOCLEGIEM
490 ZŁ/OSOBA

MAJĄTEK HOWIENY
COUNTRYSIDE VENUE

biuro@majatek-howieny.pl
603 139 713

MAJĄTEK HOWIENY
COUNTRYSIDE VENUE

BAL ANDRZEJKOWY 2026

Cennik

PAKIET STANDARD

330 ZŁ /OSOBA

Kolacja serwowana
(amuse-bouche | zupa | danie główne)
Bufet dań gorących
Zupa po północy
Przekąski zimne w bufecie
Słodkości z naszej Cukierni
Napoje zimne | napoje gorące

PAKIET Z NOCLEGIEM

490 ZŁ /OSOBA

Kolacja serwowana
(amuse-bouche | zupa | danie główne)
Bufet dań gorących
Zupa po północy
Przekąski zimne w bufecie
Słodkości z naszej Cukierni
Napoje zimne | napoje gorące
Nocleg ze śniadaniem w
Domu Gościnnym Sielanka

W CENIE

WINO BIAŁE/CZERWONE 0,7L LUB WÓDKA STUMBRAS 0,5L NA PARĘ

TRANSPORT POWROTNY DO CENTRUM
BIAŁEGOSTOKU GODZ. 2:00 ORAZ 4:00

biuro@majatek-howieny.pl
603 139 713

MAJĄTEK HOWIENY
COUNTRYSIDE VENUE

BAL ANDRZEJKOWY 2026

Menu

AMUSE - BOUCHE

Kaszanka Rafaello | salsa z ogórków kiszonych
|żel z karmelizowanej cebuli

ZUPA

Consome z bażanta | mini pierożki z jelenia
|marchew | natka pietruszki

DANIE GŁÓWNE

Łopatka wieprzowa confit | krem chrzanowy
puree ziemniaczane z nutą trufli
pieczarkaportobello | groszek cukrowy

BUFET DAŃ GORĄCYCH

Pulpeciki z dzika | krem z pieczarki | natka pietruszki
Mini burgery z szarpaną golonką | musztarda
Pierogi z kapustą | okrasa cebulowa | szczypior
Makaron udon | krewetki | warzywa sezonowe
Skrzydełka kurczaka | sos teriyaki | prażony sezam
Ratatouille warzywne | kiełki fasoli mung
Ziemniaki opiekane | czosnek
Ogórki kiszone

NA ZAKOŃCZENIE

Barszcz czerwony na jabłkach | sajgonka kimchi

PRZEKĄSKI W BUFECIE

Tatar wołowy | mini ogórek | cebula czerwona
Szaszłyk | mini kiełbaska dojrzewająca | pikle
Ptyś | twaróg podlaski | schab suszony
Pâte wieprzowe | grzanka | ogórek kiszony
Mini wrap | kurczak | warzywa
Carpaccio ze słoniny | ogórek kiszony | cebula
Śledź na ziemniaku | majonez | piklowana cebula
Caprese z sera korycińskiego | oliwa szczypiorkowa
Sushi | pieczony łosoś | sos teriyaki
Sushi | krewetka | majonez szczypiorkowy
Pieczony burak | ser feta vege | pestki słonecznika
Creme fresh | brioche | czarnuszka
Kompozycja listków i sałat I kurczak | warzywa
Pieczywo mix | masełko

BUFET SŁODKOŚCI

Pijana wiśnia
Sernik Howieński | biała czekolada
Monoporcja orzech laskowy | jagoda
Tiramisu | kawa
Muffin Red Velvet
Ptyś | krem | smażony banan
Panna cotta | granat
Tartaletka | karmel | dynia
Monoporcja biała czekolada | prosecco
Makaronik gorzka czekolada | wiśnia

NAPOJE ZIMNE I NAPOJE GORĄCE

Sok pomarańczowy I sok jabłkowy
Woda niegazowana I cytryna I mięta
Napoje gazowane 0,2 l w lodówce
(Pepsi | Mirinda | 7 up | woda gazowana)
Kawa z ekspresu
Wybór herbat

*w ofercie posiadamy alternatywne menu wegetariańskie lub bezglutenowe

biuro@majatek-howieny.pl
603 139 713

BAL ANDRZEJKOWY 2026

Bal w Ekskluzywnej Stodole Howieńskiej trwa od 19:00 do 4:00.

Bal rozpoczynamy kolacją serwowaną o godzinie 19:30.
Uprzejmie prosimy o punktualne przybycie!

Promocyjna oferta na alkohol w BARZE

Alkohol można dostarczyć we własnym zakresie.
NIE POBIERAMY OPŁATY KORKOWEJ.
NA ŻYCZENIE UDOSTĘPNIAMY COOLERY Z LODEM.

Rezerwacje liczące mniej niż 10 osób będą łączone z innymi rezerwacjami.

Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata pełnej kwoty w ciągu 5 dni od dokonania rezerwacji.
W przypadku rezygnacji z rezerwacji w terminie do 21 dni przed Balem,
otrzymają Państwo Voucher do wykorzystania w Restauracji MH będący równowartością wpłaty.
Jeśli rezygnacja nastąpi w terminie krótszym niż 21 dni przed przyjęciem, cała kwota ‘przepada’.

Pomigacze 91, Turośń Kościelna 18-106