

AKADEMIA
RESTAURACJA

Jesienny biznes brunch w Restauracji Akademia

RESTAURACJA AKADEMIA

Katarzyna Oponowicz

Event Manager

event@restauracjaakademia.pl

tel. (+48) 797 909 408



AKADEMIA

RESTAURACJA

MENU

WELCOME DRINK

Spritz grejfrutowo rozmarynowy (bezalkoholowy)

Przystawki na powitanie

Śledź z marynowaną czerwoną cebulą i kwaśną śmietaną

Tradycyjny tatar wołowy z piklami

Borowiki na maśle ze świeżą natką pietruszki

Carpaccio z buraka z dresingiem balsamicznym i serem typu blue

Salata z kozim serem, awokado i owocami

Wątróbka drobiowa z jabłkowym chutney i sosem malinowym

Wędzony łosoś na plackach ziemniaczanych z kwaśną śmietaną i kawiozem

Pieczyno i olej rzepakowy tłoczony na zimno z polskiej olejarni

Rozgrzewające zupy do wyboru

Krem z białych warzyw z oliwą truflową i prażonymi migdałami

Tradycyjny krupnik z gęsiami żołądkami

Desery do wyboru

Tarta z owocami sezonowymi / Sernik Akademia

Cena menu: 175 zł netto/os.

NAPOJE (pakiet do 3h)

woda mineralna gazowana/niegazowana

soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy)

wybór kaw i herbat

Cena menu: 50 zł netto/os.

Dziękujemy za czas poświęcony na zapoznanie się z ofertą.

Do końcowej kwoty rachunku zostanie doliczony serwis 12,5% wartości rachunku.

Bardzo proszę o kontakt w przypadku jakichkolwiek pytań lub życzeń.

Oferta ważna 01-31.10.2024 w godzinach 11.30 – 15.00. Czas rezerwacji 3h.

Zespół Restauracji Akademia

Warunki ogólne rezerwacji w Restauracja Akademia

REZERWACJA

Warunkiem gwarancji realizacji Imprezy jest wpłata zaliczki w wysokości 30% wartości zamówionego menu dla ustalonej mailowo liczby Gości. Pozostała kwota do zapłaty kartą lub gotówką w dniu Imprezy.

Zamawiający zobowiązany jest do podania ostatecznej liczby Gości na 7 dni przed Imprezą, z zastrzeżeniem, że ostateczna liczba Gości nie może być większa/mniejsza niż o 10% względem ustalonej wcześniej.

W przypadku przyścia mniejszej liczby osób niż zgłoszona, koszt organizacji Imprezy pozostaje niezmienny.

W przypadku rezygnacji Zamawiającego z Imprezy Wykonawca zatrzyma wpłaconą zaliczkę gwarancyjną.

W przypadku rezygnacji Zamawiającego z Imprezy:

- na mniej niż 14 dni przed ustalonym terminem Imprezy, Zamawiający wypłaci Wykonawcy wynagrodzenie* w wysokości 50% wartości zamówionego menu dla ustalonej liczby Gości;
- na mniej niż 4 dni robocze przed ustalonym terminem Imprezy, Zamawiający wypłaci Wykonawcy wynagrodzenie* w wysokości 100% wartości zamówionego menu dla ustalonej liczby Gości;

*pomniejszone o wpłaconą wcześniej zaliczkę, o której mowa powyżej.

Standardowo rezerwacja obowiązuje przez 3 godziny.

W przypadku przedłużenia Imprezy ponad ustalone 3 godziny obowiązuje opłata serwisowa w wysokości 50 zł brutto za każdego Gościa (za ilość osób potwierdzoną na 4 dni przed Imprezą).

MENU I NAPOJE

Restauracja zastrzega sobie prawo do zmiany niektórych produktów oraz cen propozycji menu warunkując to ich sezonowością, jak również dostępnością danych produktów na rynku.

Wszystkie napoje i alkohole zostaną skalkulowane zgodnie z zamówieniem (wina za ilość zamówionych, otwartych butelek) i doliczone do końcowego rachunku.

OBSŁUGA

Zapewniamy profesjonalną obsługę kelnerską przez cały czas trwania Imprezy. Serwis kelnerski w wysokości 12,5 % wartości zamówienia zostanie doliczony do końcowego rachunku.

WARUNKI PŁATNOŚCI

Podane ceny są cenami netto. Do poszczególnych pozycji zostanie dodany odpowiedni podatek VAT - menu 8%, napoje i pozostałe usługi 23%.

DODATKOWE INFORMACJE

Stół (lub stoły) dla grupy przygotowany zostanie w dolnej Sali/salach Restauracji. W miarę dostępności terminu możemy zaproponować rezerwację Restauracji na wyłączność. Warunkiem rezerwacji Restauracji Akademia na wyłączność na wieczór jest minimalny rachunek za menu i napoje w wysokości 35.000 zł netto (plus serwis)

W trosce o środowisko menu wstawiamy w środek stołu. Na życzenie Państwa możemy wydrukować menu na osobnej karcie dla każdego Gościa, prosimy o informację.

OŚWIADCZENIE:

Korespondencja wymieniana przez strony za pomocą internetu, traktowana jest jako dokument w rozumieniu Kodeksu Cywilnego. Nie dotyczy to umów zawieranych przez strony.

Niniejszy dokument stanowi integralną część załączonej oferty.