

AKADEMIA  
— RESTAURACJA —

## **PROPOZYCJA ORGANIZACJI PRZYJĘCIA**

RESTAURACJA AKADEMIA  
Katarzyna Oponowicz  
tel. (+48) 797 909 408

---

# AKADEMIA

RESTAURACJA



# AKADEMIA

RESTAURACJA

*Szanowni Państwo!*

*Serdecznie dziękujemy za zainteresowanie naszą ofertą. Organizacja przyjęcia w Restauracji Akademia to gwarancja udanego spotkania.*

*Decydując się na ofertę naszej restauracji mogą Państwo liczyć na kreatywność, profesjonalizm i kompleksowość. Każda oferta przygotowywana jest indywidualnie, na miarę potrzeb i oczekiwań każdego Gościa. Do Państwa dyspozycji oddajemy trzy propozycje menu. Gwarantujemy, że wybrana kompozycja będzie idealnie pasowała do charakteru planowanego przyjęcia i na długo pozostanie w Państwa pamięci. Jesteśmy otwarci na Państwa sugestie.*

*Serdecznie zapraszamy!*

---

# AKADEMIA

RESTAURACJA



## **MENU I**

### **Przystawki na powitanie**

---

# AKADEMIA

---

RESTAURACJA

Śledź z marynowaną czerwoną cebulą i kwaśną śmietaną  
Tradycyjny tatar wołowy z piklami  
Sałata z kozim serem, awokado i owocami  
Caprese z pomidorów malinowych i pesto z czosnku niedźwiedziego  
Wątróbka drobiowa z jabłkowym chutney i sosem malinowym

## **Zupa do wyboru**

Domowy rosół z makaronem przepiórczym

---

# AKADEMIA

RESTAURACJA

Krem z białych warzyw z oliwą truflową

## **Danie główne do wyboru**

Risotto z zielonym groszkiem i serkiem mascarpone

Dorada z zielonymi warzywami, ziemniakami i ragout z bobem

Kurczak supreme na puree ziemniaczanym, glazurowana marchewka

## **Desery na paterach**

---

# AKADEMIA

RESTAURACJA

Sernik Akademia, tarta owocowa, brownie czekoladowe

**Cena menu 245 zł brutto/os.**

---

# AKADEMIA

RESTAURACJA





# AKADEMIA

RESTAURACJA



## MENU II

---

# AKADEMIA

RESTAURACJA

## **Przystawki na powitanie**

Śledź z marynowaną czerwoną cebulą i kwaśną śmietaną

Tradycyjny tatar wołowy z piklami

Salata z kozim serem, awokado i owocami

Caprese z pomidorów malinowych i pesto z czosnku niedźwiedziego

Szparagi z sosem holenderskim i jajkami przepiórczymi

## **Zupa do wyboru**

---

# AKADEMIA

RESTAURACJA

Domowy rosół z makaronem przepiórczym  
Krem z białych warzyw z oliwą truflową

## **Danie główne do wyboru**

Risotto szparagowe z serem dojrzewającym  
Filet z łososia z cytrynowym beurre blanc, fasolką szparagową i puree ziemniaczanym  
Noga kaczki z kopytkami, modra kapustą i sosem rabarbarowym

---



**Desery na paterach**

Sernik Akademia, tarta owocowa, brownie czekoladowe

**Cena menu 265 zł brutto/os.**



# AKADEMIA

RESTAURACJA



# AKADEMIA

— RESTAURACJA —



## **MENU III**

---

# AKADEMIA

---

RESTAURACJA

## **Przystawki na powitanie**

Śledź z marynowaną czerwoną cebulą i kwaśną śmietaną

Tradycyjny tatar wołowy z piklami

Sałata z kozim serem, awokado i owocami

Caprese z pomidorów malinowych i pesto z czosnku niedźwiedziego

Szparagi z sosem holenderskim i jajkami przepiórczymi

Pierogi z wedzonym twarogiem i pieczonymi ziemniakami z okrasą z cebuli

---

# AKADEMIA

RESTAURACJA

## **Zupa do wyboru**

Chłodnik litewski z jajkiem  
Zupa krem ze szparagów z płatkami migdałów

## **Danie główne do wyboru**

Bakłażan panierowany z salsą pomidorową i serkiem ziołowym

---



# AKADEMIA

RESTAURACJA

Polędwica z dorsza na risotto szafranowym, dzikim brokułem i chimichurri  
Polędwica wołowa ze szparagami, ziemniakami i sosem bearnaise

## **Desery na paterach**

Sernik Akademia, tarta owocowa, brownie czekoladowe

**Cena menu 290 zł brutto/os.**

---

# AKADEMIA

RESTAURACJA



AKADEMIA  
— RESTAURACJA —



**MENU DZIECIĘCE**

---



**Zupa do wyboru:**

Rosół z domowym makaronem i kawałkami kurczaka  
Zupa pomidorowa z ryżem

**Danie główne do wyboru:**

---

# AKADEMIA

RESTAURACJA

Nuggetsy z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki i jabłka  
Nuggetsy rybne z frytkami i surówką z marchewki i jabłka  
Spaghetti z sosem pomidorowym i parmezanem

## **Deser do wyboru:**

Naleśniki z serem i musem owocowym  
Lody z owocami

---

# AKADEMIA

RESTAURACJA



**Cena menu 90 zł brutto/os.**



# AKADEMIA

RESTAURACJA



# AKADEMIA

RESTAURACJA



## **PROPOZYCJA OPEN BAR**

Asortyment napojów / alkoholi bez limitu ilościowego przez 4 godziny

---



# AKADEMIA

RESTAURACJA

## **OPEN BAR BEZALKOHOLOWY**

Woda mineralna gazowana i niegazowana  
Domowe lemoniady  
Napoje gazowane (Pepsi, 7up, Schweppes)  
Kawa i herbata

**Cena 70 zł brutto /os**

**Dzieci (5-14 lat) 40 zł brutto**

\*

## **OPEN BAR I**

Wino białe i czerwone (selekcja Akademii)

---

# AKADEMIA

RESTAURACJA

Piwo

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Kawa i herbata

**Cena 190 zł brutto / os**

\*

## **OPEN BAR II**

Wódka Wyborowa / Clansman Scotch Whisky

Wino białe i czerwone (selekcja Akademii)

Piwo

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Soki owocowe / napoje gazowane (Pepsi, 7up, Schweppes)

---

# AKADEMIA

RESTAURACJA

Kawa i herbata

**Cena 230 zł brutto / os**

\*

## **OPEN BAR III**

Wódka Wyborowa / Clansman Scotch Whisky

Seagrams Gin / Havana Rum 3YO

Wino białe i czerwone (selekcja Akademii)

Piwo

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Soki owocowe / napoje gazowane (Pepsi, 7up, Schweppes)

Kawa i herbata

---

# AKADEMIA

RESTAURACJA



**Cena 290 zł brutto / os**

Dziękuję za czas poświęcony na zapoznanie się z ofertą.  
Poniżej znajdują Państwo Warunki Ogólne do oferty.  
Bardzo proszę o kontakt w przypadku jakichkolwiek pytań lub życzeń.

---

## 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;
-

# AKADEMIA

RESTAURACJA

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

Standardowo rezerwacja obowiązuje przez 4 godziny oraz maksymalnie do godziny 23:30 ze względu na umiejscowienie restauracji w budynku mieszkalnym.

W przypadku przedłużenia Imprezy ponad ustalone 4 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**

Po wpłaceniu zaliczki, pozostała kwota do zapłaty jest regulowana kartą lub gotówką w dniu Imprezy.

### **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 70.000 zł

---



# AKADEMIA

RESTAURACJA



brutto (plus serwis). Warunkiem rezerwacji Antresoli na wyłączność jest minimalny rachunek za menu i napoje w wysokości 6 000 zł brutto (plus serwis), a Gabinetu w wysokości 3 000 zł brutto (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.

---

# AKADEMIA

RESTAURACJA

