

AKADEMIA

RESTAURACJA

PROPOZYCJA ORGANIZACJI ŚWIĄTECZNEGO SPOTKANIA

RESTAURACJA AKADEMIA

Katarzyna Oponowicz

Event Manager

event@restauracjaakademia.pl

tel. (+48) 797 909 408



Szanowni Państwo!

Serdecznie dziękujemy za zainteresowanie naszą ofertą. Organizacja przyjęcia w Restauracji Akademia to gwarancja udanego spotkania, wysmienitej kuchni oraz profesjonalnej obsługi.

Decydując się na ofertę naszej restauracji mogą Państwo liczyć na naszą kreatywność, profesjonalizm i kompleksowość. Do Państwa dyspozycji oddajemy trzy propozycje menu. Każda z nich skomponowana tak, by każdy z Państwa Gości mógł wybrać coś według swoich preferencji smakowych. Jesteśmy otwarci na Państwa sugestie i potrzeby, dając możliwość skomponowania indywidualnej oferty.

*Zapraszamy do współpracy,
Zespół Restauracji Akademia!*

WELCOME DRINK

na powitanie Gości proponujemy:

Mulled Wine

grzane czerwone wino z przyprawami korzennymi i suszem owocowym - 35 zł netto/os.

lub

Tennessee Fire Sour

koktajl na bazie dwóch whiskey: Jack Daniels Firm i Jack Daniels Honey z mitem barmańskim i pianka z białka. Wariacja na temat klasycznego Whisky Sour - 35 zł netto/os.

MENU I

Przystawki w stołach

Śledzie w oleju lnianym z cebulką
Pieczone mięsa, wędliny i pasztety własnego wyrobu
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Pierogi z kapustą i grzybami podane na duszonej cebuli
Tatar z łososia z dressingiem miodowo-musztardowym

Zupa do wyboru

Barszcz czerwony z uszkami
Zupa grzybowa z łazankami

Danie główne do wyboru

Makaron z borowikami i serem dojrzewającym
Sandacz z zielonymi warzywami sosem kaparowym i puree ziemniaczanym
Pieczona karkówka w sosie śliwkowym z kopytkami i zasmażanymi buraczkami

Desery na paterach

Sernik z białą czekoladą
Czekoladowe brownie z kremem piernikowym
Szarlotka z cynamonem

Cena menu 329 zł netto/os.

MENU II

Przystawki na powitanie

Śledzie w oleju lnianym z cebulką
Pieczone mięsa, wędliny i pasztety własnego wyrobu
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Pierogi z kapustą i grzybami podane na duszonej cebuli
Sałata z kozim serem, pieczonym burakiem i sosem żurawinowym

Zupa do wyboru

Barszcz czerwony z uszkami
Zupa grzybowa z łazankami

Danie główne do wyboru

Risotto borowikowe z serem dojrzewającym
Sum z sosem borowikowym, blanszowanym szpinakiem i puree ziemniaczanym
Konfitowana noga gęsi z Podlasia z kopytkami i modrą kapustą

Desery na paterach

Sernik z białą czekoladą
Czekoladowe brownie z kremem piernikowym
Szarlotka z cynamonem

Cena menu 369 netto/os.

MENU III

Przystawki na powitanie

Śledzie w oleju lnianym z cebulką
Pieczone mięsa, wędliny i pasztety własnego wyrobu
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Pierogi z kapustą i grzybami podane na duszonej cebuli
Sałata z kozim serem, pieczonym burakiem i sosem żurawinowym
Tatar z łososia z dressingiem miodowo-musztardowym

Zupa do wyboru

Barszcz czerwony z uszkami
Zupa grzybowa z łazankami

Danie główne do wyboru

Staropolskie gołąbki z pieczonej kapusty, grzybów leśnych i kaszy pęczak w sosie borowikowym
Halibut z risotto szafranowym i zielonymi warzywami
Polędwica wołowa z puree truflowym, boczniakiem mikołajkowym i szpinakiem

Desery na paterach

Sernik z białą czekoladą
Czekoladowe brownie z kremem piernikowym
Szarlotka z cynamonem

Cena menu 429 zł netto/os.

AKADEMIA

— R E S T A U R A C J A —

PROPOZYCJA OPEN BAR

Asortyment napojów / alkoholi bez limitu ilościowego przez 4 godziny

OPEN BAR BEZALKOHOLOWY

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Kawa i herbata

Tradycyjny kompot z suszu

Napoje gazowane (Pepsi, 7up, Schweppes)

Soki owocowe

Cena 99 zł netto / os.

*

OPEN BAR I

Wino białe i czerwone (selekcja Akademii)

Piwo

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Kawa i herbata

Tradycyjny kompot z suszu

Napoje gazowane (Pepsi, 7up, Schweppes)

Soki owocowe

Cena 225 zł netto / os.

*

OPEN BAR II

Wódka Wyborowa / Clansman Scotch Whisky

Wino białe i czerwone (selekcja Akademii)

Piwo

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Kawa i herbata

Tradycyjny kompot z suszu

Napoje gazowane (Pepsi, 7up, Schweppes)

Soki owocowe

Cena 265 zł netto / 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

Kawa i herbata

Tradycyjny kompot z suszu

Napoje gazowane (Pepsi, 7up, Schweppes)

Soki owocowe

Cena 295 zł netto / os.

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 przyjsia 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 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

Podane ceny są cenami netto. Do poszczególnych pozycji zostanie dodany został 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 na określonych indywidualnie warunkach. Warunkiem rezerwacji dołu Restauracji Akademia na wyłączność na wieczór jest minimalny rachunek za menu i napoje w wysokości 60.000 zł netto (plus serwis).

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.