

AKADEMIA

RESTAURACJA

PROPOZYCJA ORGANIZACJI SPOTKANIA WIELKANOC W AKADEMII

Easter at the Akademia Restaurant

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, wyśmienitej kuchni oraz profesjonalnej obsługi.

Decydując się na ofertę naszej restauracji mogą Państwo liczyć na naszą kreatywność, profesjonalizm i kompleksowość. Do Państwa dyspozycji oddajemy NASZE WIELKANOCNE propozycje menu. Jesteśmy otwarci na Państwa sugestie i potrzeby, dając możliwość skomponowania indywidualnej oferty.

Zapraszamy do współpracy,
Zespół Restauracji Akademia!

Dear Ladies and Gentlemen!

Thank you for your interest in our offer. Organising a party in the Akademia Restaurant is a guarantee of a successful meeting, excellent cuisine, and professional service. If you choose the offer of our restaurant, you can count on our creativity, professionalism, and comprehensiveness. We offer our two special MENU. Each of them has a composition that will be a perfect match for the tastes and preferences of each of your guests. We are open to your suggestions and needs, so you can create your own personalised offer.

We are at your disposal for cooperation,
Academy Restaurant Team!

AKADEMIA

— R E S T A U R A C J A —

MENU I

Przystawki w stołach/ Starters to share

Bliny gryczane z wędzonym łososiem i kwaśną śmietaną

Buckwheat blinni's with smoked salmon and sour cream

Jajka faszerowane z musem chrzanowym

Stuffed hard boiled eggs with horseradish mousse

Tradycyjny tatar wołowy z piklami

Traditional beef tartare with pickles

Wiosenna sałata z jajkiem przepiórczym i awokado

Spring salad with quail eggs and avocado

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Traditional vegetables salad

Deska mięs pieczonych i pasztetów

Homemade cold cuts and pate plate

Selekcja świeżego pieczywa oraz olej rzepakowy tłoczony na zimno z olejarni Wieprzów

Selection of fresh bread and cold-pressed rapeseed oil

Zupa do wyboru / Soup to choose

Barszcz biały z jajkiem i białą kietbasą

White borscht with egg and white sausage

Krem z białych warzyw z oliwą truflową

White vegetables cream soup with truffle oil

Danie główne do wyboru / Main course to choose

Risotto z zielonym groszkiem i serem Bursztyn

Risotto with green peas and aged cheese

Sandacz z sosem jajecznym, zielonymi warzywami i ziemniakami z koperkiem

Zander fish with egg sauce, green vegetables and potatoes with dill

Pieczony schab ze śliwką z puree ziemniaczanym i zasmażaną kapustą

Roasted pork chop stuffed with prunes served with potato pure and sauted cabbage

Desery na paterach / Desserts to share

Sernik Akademia, Mazurek kajmakowy, tarta owocowa

„Akademia” signature cheesecake, „Mazurek” easter shortcake, fruit tart

MENU II

Przystawki w stołach/ Starters to share

Bliny gryczane z wędzonym łososiem i kwaśną śmietaną
Buckwheat blinni's with smoked salmon and sour cream

Jajka faszerowane z musem chrzanowym
Stuffed hard boiled eggs with horseradish mousse

Carpaccio wołowe na musie truflowym z kaparami
Beef carpaccio on truffle mousse with capers

Wiosenna sałata z jajkiem przepiórczym i awokado
Spring salad with quail eggs and avocado

Tradycyjna sałatka jarzynowa
Traditional vegetables salad

Deska mięs pieczonych i pasztetów
Homemade cold cuts and pate plate

Schab po warszawsku w galarecie
Warsaw-style pork loin in aspic

Selekcja świeżego pieczywa oraz olej rzepakowy tłoczony na zimno z olejarni Wieprzów
Selection of fresh bread and cold-pressed rapeseed oil

Zupa do wyboru / Soup to choose

Barszcz biały z jajkiem i białą kielbasą
White borscht with egg and white sausage

Krem z białych warzyw z oliwą truflową
White vegetables cream soup with truffle oil

Danie główne do wyboru / Main course to choose

Wegetariańskie gołąbki faszerowane zieloną soczewicą i warzywami w sosie szczawiowym
Vegetarian stuffed cabbage with green lentil and vegetables served in sorrel sauce

Sum ze szpinakiem, puree ziemniaczanym i sosem grzybowym
Catfish with potato puree, spinach and mushrooms sauce

Konfitowana noga kaczki z sosem porto, kopytkami i zasmażanymi buraczkami
Duck leg confit with porto sauce, potato dumplings and sautd beetroots

Desery na paterach / Desserts to share

Sernik Akademia, Mazurek kajmakowy, tarta owocowa
„Akademia” signature cheesecake, „Mazurek” easter shortcake, fruit tart

AKADEMIA

RESTAURACJA

Drinks/alcohols selection without quantity limit for 4 hours

OPEN BAR BEZALKOHOLOWY / NON-ALCOHOL OPEN BAR

Woda mineralna gazowana i niegazowana / **Water (still/sparkling)**

Kawa i herbata / **Coffee and tea**

Soki owocowe / Juices (orange, apples)

Napoje gazowane (Pepsi, 7up, Schweppes) / **Soda (Pepsi, 7up, Schweppes)**

OPEN BAR I

Wino białe i czerwone (selekcja Akademii) / **Wine: white and red (Akademia selection)**

Piwo / **Beer**

Woda mineralna gazowana i niegazowana / **Water (still/sparkling)**

Kawa i herbata / **Coffee and tea**

Soki owocowe / Juices (orange, apples)

Napoje gazowane (Pepsi, 7up, Schweppes) / **Soda (Pepsi, 7up, Schweppes)**

OPEN BAR II

Wódka Wyborowa / Clansman Scotch Whisky / **Wyborowa vodka / Clansman Scotch Whisky**

Wino białe i czerwone (selekcja Akademii) / **Wine: white and red (Akademia selection)**

Piwo / **Beer**

Woda mineralna gazowana i niegazowana / **Water (still/sparkling)**

Soki owocowe / **Juices (orange, apples)**

Napoje gazowane (Pepsi, 7up, Schweppes) / **Soda (Pepsi, 7up, Schweppes)**

Kawa i herbata / **Coffee and tea**

OPEN BAR III

Wódka Wyborowa / Clansman Scotch Whisky / **Wyborowa vodka / Clansman Scotch Whisky**

Seagrams Gin / Havana Rum 3YO / **Seagrams Gin / Havana Rum 3YO**

Wino białe i czerwone (selekcja Akademii) / **Wine: white and red (Akademia selection)**

Piwo / **Beer**

Woda mineralna gazowana i niegazowana / **Water (still/sparkling)**

Soki owocowe / **Juices (orange, apples)**

Napoje gazowane (Pepsi, 7up, Schweppes) / **Soda (Pepsi, 7up, Schweppes)**

Kawa i herbata / **Coffee and tea**

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 przyjęcia 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. Warunkiem rezerwacji całej Restauracji Akademia na wyłączność na wieczór jest minimalny rachunek za menu i napoje w wysokości 70.000 zł netto (plus serwis).

Warunkiem rezerwacji Antresoli na wyłączność jest minimalny rachunek za menu i napoje w wysokości 6 000 zł netto (plus serwis), a Gabinetu w wysokości 3000 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.

AKADEMIA

— R E S T A U R A C J A —

RESERVATION

For the reservation to be guaranteed prepayment of 30% of the reservation value is required. The final confirmation of number of guests is required 7 days prior to event.

The final number of guests may not be less or above 10% of the initially reserved number. In case less guests arrive than confirmed the cost of the reservation remains unchanged.

In case of cancellation of the event the prepayment will not be refunded.

In case of cancellation of part or whole event:

- on less than 14 days prior to the event the cancellation fee is 50% of the costs of the event,
- on less than 4 days prior to the event the cancellation fee is 100% of the costs of the event.

Standard reservation is for 4 hours and up to 11.30 pm. In case of extending the time of event above that, additional service charge of 40 pln net per person shall be added for each additional hour of event.

MENU AND BEVERAGES

The menu and prices may be subject to change due to seasonality and product availability. All beverages and alcohols shall be calculated according to consumption (wine for number of opened bottles) and added to the final bill.

SERVICE

We provide professional service, 12,5% of the value of final bill shall be added as service fee.

PAYMENT CONDITIONS

All the prices are given net. Appropriate VAT shall be added (8% for menu and 23% for beverages and other services).

ADDITIONAL INFORMATION

Table or tables shall be reserved for the group booking in lower room / rooms of the Restaurant. For groups of up to 15 guests entresol may be offered with condition of minimum 6000 pln net bill for menu and beverages.

STATEMENT:

E-mail correspondence is understood as document of agreement. This document is an integral part of the offer attached.