

AKADEMIA

RESTAURACJA

PROPOZYCJA ORGANIZACJI 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!*

MENU I

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

Wątróbka drobiowa z jabłkowym chutney i sosem malinowym

Zupa do wyboru

Domowy rosół z makaronem przepiórczym

Zupa krem ze szparagów

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

Sernik Akademia, tarta owocowa, brownie czekoladowe

MENU II

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

Zupa do wyboru

Chłodnik litewski z jajkiem
Zupa krem ze szparagów

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

MENU III

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 wędzonym twarogiem i pieczonymi ziemniakami z okrasą z cebuli

Zupa do wyboru

- Chłodnik litewski z jajkiem
- Zupa krem ze szparagów

Danie główne do wyboru

- Bakłażan panierowany z salsą pomidorową i serkiem ziołowym
- Kulbin na risotto szafranowym, dzikim brokułem i chimichurri
- Polędwica wołowa ze szparagami, ziemniakami i sosem bearnaise

Desery na paterach

- Sernik Akademia, tarta owocowa, brownie czekoladowe

AKADEMIA

RESTAURACJA

PROPOZYCJA OPEN BAR

Asortyment napojów / alkoholi bez limitu ilościowego przez 4 godziny

OPEN BAR BEZALKOHOLOWY

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Kawa i herbata

*

OPEN BAR BEZALKOHOLOWY ROZSZERZONY

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Napoje gazowane

Lemoniady robione na miejscu

Soki (jabłko, pomarańcza)

Kawa i herbata

*

OPEN BAR I

Wino białe i czerwone (selekcja Akademii)

Piwo

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Kawa i herbata

*

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)

Kawa i herbata

*

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

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.

AKADEMIA

RESTAURACJA

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 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.