

# AKADEMIA

RESTAURACJA

## PROPOZYCJA ORGANIZACJI PRZYJĘCIA

RESTAURACJA AKADEMIA

Katarzyna Oponowicz

tel. (+48) 797 909 408



*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!*

## 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

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

Sernik Akademia, tarta owocowa, brownie czekoladowe

## MENU II

### 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

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 buerre 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
- Salata 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 z płatkami migdałów

### 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

## MENU DZIECIĘCE

### Zupa do wyboru:

Rosół z domowym makaronem i kawałkami kurczaka  
Zupa pomidorowa z ryżem

### Danie główne do wyboru:

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

## PROPOZYCJA OPEN BAR

Asortyment napojów / alkoholi bez limitu ilościowego przez 4 godziny

### OPEN BAR BEZALKOHOLOWY

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Kawa i herbata

Domowe lemoniady

Napoje gazowane (Pepsi, 7up, Schweppes)

Soki owocowe

\*

### 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

## 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.

# AKADEMIA

RESTAURACJA

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**

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 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.