

AKADEMIA

RESTAURACJA

PROPOZYCJA ORGANIZACJI SPOTKANIA

RESTAURACJA AKADEMIA

Katarzyna Oponowicz

Event Manager

Event_akademia@wgrgroup.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 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, kwaśną śmietaną i pieczonym ziemniakiem

Tradycyjny tatar wołowy z piklami

Sałaty z sosem Cezar, chipsami z boczku i grzankami rozmarynowymi

Caprese z polskich pomidorów malinowych i pesto z bazyliowym

Kurki na maśle ze świeżym koprem

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

Zupa do wyboru

Tradycyjny rosół z makaronem przepiórczym

Chłodnik litewski z jajkiem

Danie główne do wyboru

Makaron z kurkami i bobem w emulsji maślanej z serem Grana Padano

Dorada z sezonowymi warzywami, młodymi ziemniakami z koperkiem i salsą verde

Klasyczny kotlet schabowy ze świni Puławskiej z puree ziemniaczanym i zasmażaną młodą kapustą

Desery na paterach

Sernik Akademia, tarta owocowa, beza z kremem mascarpone i owocami

MENU II

Przystawki na powitanie

Tatar z łososia z dressingiem miodowo-musztardowym
Tradycyjny tatar wołowy z piklami
Vitello tonnato (plastry pieczonej cielęciny z sosem majonezowym z tuńczykiem)
Sałaty z sosem Cezar, chipsami z boczku i grzankami rozmarynowymi
Caprese z polskich pomidorów malinowych i pesto bazyliowym
Kurki na maśle ze świeżym koprem
Selekcja świeżego pieczywa oraz olej rzepakowy tłoczony na zimno z olejarni Wieprzów

Zupa do wyboru

Tradycyjny rosół z makaronem przepiórczym
Chłodnik litewski z jajkiem

Danie główne do wyboru

Risotto kurkowe z serem dojrzewającym
Filet z łososia z puree ziemniaczanym ze szczypiorkiem, kurkami z bobem w emulsji maślanej i zielonymi warzywami
Noga kaczki z kopytkami, pieczoną brzoskwinia i sosem Marsala

Desery na paterach

Sernik Akademia, tarta owocowa, beza z kremem mascarpone i owocami

MENU III

Przystawki na powitanie

Tatar z łososia z dressingiem miodowo-musztardowym

Tradycyjny tatar wołowy z piklami

Vitello tonnato (plastry pieczonej cielęciny z sosem majonezowym z tuńczykiem)

Sałaty z sosem Cezar, chipsami z boczku i grzankami rozmarynowymi

Caprese z polskich pomidorów malinowych i pesto bazyliowym

Kurki na maśle ze świeżym koprem

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

Zupa do wyboru

Zupa kurkowa ze świeżym koprem

Chłodnik litewski z jajkiem

Danie główne do wyboru

Pierogi faszerowane bobem z okrasą z kurek

Kulbin z kasza perłową z kurkami, dzikim brokułem i pianą z bisque homarowego

Zrazy cielęce z kurkami, kopytkami i młodą marchewką

Desery na paterach

Sernik Akademia, tarta owocowa, beza z kremem mascarpone i owocami

AKADEMIA

RESTAURACJA

MENU I

Starters to share

Herring with marinated red onion, sour cream and baked potatoes
Traditional beef tartare with pickles
Salad leaves with Cesar sauce, crunchy bacon and rosemary croutons
Caprese of polishraspberry tomatoes with mozzarella and basil pesto
Chanterelle mushrooms on butter with fresh dill
Selection of fresh bread and cold-pressed rapeseed oil from „Olejarnia Wieprzów”

Soup to choose

Homemade broth with quail egg noodles
Lithuanian beetroot cold soup with hard boiled egg

Main course to choose

Pasta with chantarelles mushrooms and broad beans in butter emulsion with Grana Padano
Sea bream with seasonal vegetables, potatoes and salsa verde
Traditional breaded pork chop with mashed potatoes and sauted spring cabbage

Desserts to share

„Akademia” signature cheesecake, fruit tart, meringue with mascarpone cream and fruits

AKADEMIA

RESTAURACJA

MENU II

Starters to share

Salmon tartare with honey-mustard sauce
Traditional beef tartare with pickles
Vitello tonnato (roasted veal with mayonnaise sauce with tuna)
Salad leaves with Cesar sauce, crunchy bacon and rosemary croutons
Caprese of polishraspberry tomatoes with mozzarella and basil pesto
Chanterelle mushrooms on butter with fresh dill
Selection of fresh bread and cold-pressed rapeseed oil from „Olejarnia Wieprzów”

Soup to choose

Homemade broth with quail egg noodles
Lithuanian beetroot cold soup with hard boiled egg

Main course to choose

Risotto with chanterelle mushrooms and aged polish cheese „Szafir”
Salmon filet with potato puree with chive, broad beans and chanterelle mushrooms in butter emulsion and green vegetables
Duck leg confit with potato dumplings, roasted peaches and Marsala sauce

Desserts to share

„Akademia” signature cheesecake, fruit tart, meringue with mascarpone cream and fruits

AKADEMIA

RESTAURACJA

MENU III

Starters to share

Salmon tartare with honey-mustard sauce
Traditional beef tartare with pickles
Vitello tonnato (roasted veal with mayonnaise sauce with tuna)
Salad leaves with Cesar sauce, crunchy bacon and rosemary croutons
Caprese of polishraspberry tomatoes with mozzarella and basil pesto
Chanterelle mushrooms on butter with fresh dill
Selection of fresh bread and cold-pressed rapeseed oil from „Olejarnia Wieprzów”

Soup to choose

Homemade broth with quail egg noodles
Chanterelle mushrooms soup with cream and fresh dill

Main course to choose

Pierogi dumplings stuffed with broad bean served with chanterelle mushrooms
Stone bass filet with pearl cosucosus with chanterelle mushrooms, wild broccoli and lobster bisque foam
Veal roulade with chanterelle mushrooms, potato dumplings and spring carrots

Desserts to share

„Akademia” signature cheesecake, fruit tart, meringue with mascarpone cream and fruits

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;

*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 Restauracji Akademia na wyłączność na wieczór jest minimalny rachunek za menu i napoje w wysokości 35.000 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.

Restaurant, general conditions for group bookings

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 2500 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.