



MENU ŚWIĄTECZNE 2017
/ Christmas Menu Selection /

moped Gessler

Szanowni Państwo,

Mamy nadzieję, że nasza oferta spotka się z Państwa akceptacją. Pragniemy również zaznaczyć, iż jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie z Państwa strony.

Menu 1

Na początek...../ To start with.....

Deska pieczonych mięs z babcinego przepisu / Roasted meat cut plater

Karp w galarecie / Carp in aspic

Wigilijna sałatka z domowych warzyw / Vegetable salad

Pierogi wypełnione kapustą i grzybami / Dumplings filled with cabbage and mushrooms

Tatar z śledzia / Tatar of herring

Zupa / Soup

Wigilijna zupa grzybowa z łazankami / Mushroom soup with noodles

Lub/or

Barszcz „rubinowy” z uszkami / Red borsch with ravioli

Dania główne / Main course

Karp po żydowsku na słodko / Sweet Jewish style carp

Lub/or

Roladki z indyka z sosem śliwkowym / Turkey stuffed rolls with plum sauce

Dodatki podane w stół / Sides Served Buffet style

Pieczone ziemniaki w ziołach / Baked potatoes with herb

Marchew duszona w maśle i miodzie / Stewed carrots in butter and honey

Kapusta wigilijna z grzybami / Christmas cabbage with mushrooms

Kluski leniwe z czarnuszką / Polish lazy dumplings made with cottage cheese

Desery/Deserts

Babciny Makowiec pełen miodu, obsypany skórą z pomarańczy i bakaliami

/ Granny's Poppy seed cake filled with honey, orange peel & raisins, nuts & figs/

Tradycyjny, świąteczny sernik

/ Traditional, christmas cheesecake/

Piernik bogato dekorowany bakaliami

/ Gingerbread richly decorated with nuts and raisins/

Kompot z owocowego suszu z korzennymi przyprawami

/ Dried fruit compote /

Napoje/Beverages

Woda mineralna, kawa lub herbata

Cena od osoby 119,00,- + 10% serwis /

Price per person 119,00,- + 10% service

Menu 2

Na początek...../ To start with.....

Deska pieczonych mięs z babcinego przepisu / Roasted meat cut plater

Łosoś gravad lax marynowany w burakach i żubrówce

/ Salmon gravad lax marinated in beets & bison grass vodka

Pierogi wypełnione kapustą i grzybami / Dumplings filled with cabbage and mushrooms

Wigilijna sałatka z domowych warzyw / Vegetable salad

Świąteczny schab pełen bakalii / Christmas pork loin stuffed with delicacies

Sandacz po grecku / Zander a' la Greek-style

Zupa / Soup

Wigilijna zupa grzybowa z łazankami

/ Mushroom soup with noodles /

Lub/or

Barszcz „rubinowy” z uszkami

/ Red borsch with ravioli /

Dania główne / Main course

Połędwica z dorsza podana z sosem warzywnym

/ Cod sirloin in vegetables sauce/

Lub/or

Półówka kaczki lakierowana miodem

/ Half of duck glazed with honey/

Dodatki podane w stół / Sides Served Buffet style

Pieczone ziemniaki w ziołach / Baked potatos with herbs

Kluski Śląskie / Silesian dumplings

Zasmażane buraczki z nutą pomarańczy / Brownd beets with orange

Warzywa z ogrodu w maśle ziołowym / Vegetables in herb butter

Desery/Deserts

Babciny Makowiec pełen miodu, obsypany skórka z pomarańczy i bakaliami

/ Granny's Poppy seed cake filled with honey, orange peel & raisins, nuts & figs

Tradycyjny, świąteczny sernik

/ Traditional, christmas cheesecake

Piernik bogato dekorowany bakaliami

/ Gingerbread richly decorated with nuts and raisins

Kompot z suszu

/ Dried fruit compote

Napoje/Beverages

Woda mineralna, kawa lub herbata

Cena od osoby 139,00,- + 10% serwis /

Price per person 139,00,- + 10% service

Menu 3

Na początek...../ To start with.....

Deska pieczonych mięs z babcinego przepisu / Roasted meat cut plater

Płaty wędzonego jesiotra z musem chrzanowym

/ Slices of smoked sturgeon with horseradish mousse

Pierogi wypełnione kapustą i grzybami / Dumplings filled with cabbage and mushrooms

Wigilijna sałatka z domowych warzyw / Vegetable salad

Pasztet z gęsi z gruszką / Goose pate served with pear

Sandacz po grecku / Zander a' la Greek-style

Karp w galarecie / Carp in aspic

Tatar po Polsku / Polish steak tartare

Zupa / Soup

Wigilijna zupa grzybowa z łazankami / Mushroom soup with noodles

Lub/or

Barszcz „rubinowy” z uszkami / Red borsch with ravioli

Dania główne / Main course

Sandacz z sosem chrzanowym / Zander with horseradish sauce

Lub/or

Konfitowane udko z gęsi z sosem piernikowym

/ Confit goose leg with gingerbread sauce/

Dodatki podane w stół / Sides Served Buffet style

Kopytka / Potato dumplings

Truflowe puree ziemniaczane / Truffle puree

Zasmażane buraczki z nutą pomarańczową / Brownd beets with orange

Warzywa z ogrodu w maśle ziołowym / Vegetables in herb butter

Desery/Deserts

Babciny Makowiec pełen miodu, obsypany skórą z pomarańczy i bakaliami

/ Granny's Poppy seed cake filled with honey, orange peel & raisins, nuts & figs

Piernik bogato dekorowany bakaliami / Gingerbread richly decorated with nuts and raisins

Tradycyjny, świąteczny sernik / Traditional, Christmas cheesecake

Kompot z suszu / Dried fruit compote

Napoje/Beverages

Woda mineralna, kawa lub herbata

Cena od osoby 159,00,- + 10% serwis /

Price per person 159,00,- + 10% service

Warsztaty winiarskie z Sommelierem

Przemysław Kowalski - Sommelier, pasjonat wina. Członek American Sommelier Association w USA, w której ukończył kursy specjalistyczne o tematyce wina na najwyższym poziomie wiedzy wraz z Advanced Blind Tasting Course. Był długoletnim pracownikiem w branży gastronomicznej za granicą. Założyciel Akademii Wina w Łodzi.



POLKA - KURS WINA PODSTAWOWY (WARSZTATY WINIARSKIE)

Kurs trwa ok. 2,5 godziny i dotyczy podstawowej znajomości wiedzy o winie. Obejmuje wykład teoretyczny oraz profesjonalną degustację wina. Po zakończeniu kursu uczestnicy powinni łatwiej poruszać się w świecie wina, rozpoznawać wina w butelce po odpowiedniej interpretacji etykiet oraz na ich podstawie właściwie dobierać wina do potraw.

Kurs jest przeznaczony dla entuzjastów wina, pracowników branży hotelarsko - gastronomicznej, instytucji (ze szczególnym wykorzystaniem w czasie wjazdów integracyjnych, uroczystości firmowych, eventów). Mógłby być również dopełnieniem spotkań prywatnych.

Program kursu

1. Uprawa winorośli. Najważniejsze regiony winiarskie. Produkcja wina białego, czerwonego, win musujących oraz wzmacnianych.
2. Podstawowy profesjonalnej oceny win białych oraz czerwonych pod względem optycznym, aromatycznym oraz smakowym. Style i jakość wina.
3. Przegląd najważniejszych szczepów winogron. Testowanie 3 win białych oraz 3 win czerwonych,
4. Pojęcie apelacji, czytanie etykiet, roczniki.
5. Dobór win do potraw – podstawowe zasady.
6. Zakup, przechowywanie oraz serwowanie wina, restauracyjny Savoir-vivre.
7. Mity o winie.

Prowadzący zastrzega sobie kolejność ewentualnych zmian omawianych tematów oraz dobór win do testowania.

Warunkiem odbycia się kursu jest zebranie grupy 12 - 14 osób. Osoby (firmy) zainteresowane kursem prosimy o zgłaszanie się, gdy zbierze się grupa zostaną Państwo zawiadomieni o planowanym terminie kursu.

Cena od osoby : 90 PLN

OPEN BAR 1

Wino białe, czerwone /Red, white wine

Piwo /Beer/ Tyskie

Soki /Juices/ pomarańcz, grapefruit, jabłko, porzeczka

Napoje gazowane /Fizzy soft drinks/ coca cola, fanta, sprite

Woda mineralna /Mineral water

Herbata /Tea

Kawa /Coffee

Cena od osoby do 4 godzin 78,- / do 6 godzin 115,-

/Price per person up to 4 hours 78,- / up to 6 hours 115,-

OPEN BAR 2

Wino białe, czerwone /Red - white wine

Piwo /Beer/ Tyskie

Vodka Wyborowa i Wybór Polskich wódek smakowych

Whisky Ballantines

Soki /Juices/ pomarańcz, grapefruit, jabłko, porzeczka

Napoje gazowane /Fizzy soft drinks/ coca cola, fanta, sprite

Woda mineralna /Mineral water

Herbata /Tea

Kawa /Coffee

Cena od osoby do 4 godzin 98,- / do 6 godzin 139,-

/Price per person up to 4 hours 98,- / up to 6 hours 139,-

OPEN BAR 3

Wino białe, czerwone /Red, white wine

Vodka Wyborowa , Wybór Polskich wódek gatunkowych

Whisky Ballantines

Gin Seagrams

Rum Havana

Tequila Olmeca

Piwo/Beer/ Tyskie

Soki /Juices/ pomarańcz, grapefruit, jablko, porzeczka

Woda mineralna /Mineral water

Napoje gazowane /Fizzy beverages/ coca cola, fanta, sprite

Herbata /Tea

Kawa /Coffee

Cena od osoby do 4 godzin 139,- do 6 godzin 159,-

/Price per person up to 4 hours 139,-/ up to 6 hours 159,-/

SOFT OPEN BAR 4

Soki /Juices/ pomarańcz, grapefruit, jablko, porzeczka

Napoje gazowane /Fizzy soft drinks/ coca cola, fanta, sprite

Woda mineralna /Mineral water

Herbata /Tea

Kawa /Coffee

Cena od osoby do 4 godzin 30,- / do 6 godzin 45,-

Price per person up to 4 hours 30,- / up to 6 hours 45,-

Do powyższych cen należy doliczyć 10% serwisu.

The above prices do not include 10% service.

PODSUMOWANIE SZACUNKOWYCH KOSZTÓW

	Cena brutto	Ilość	Wartość brutto
Menu I	119,00 zł	30	3 570,00 zł
			3 570,00 zł
Open Bar I	78,00 zł	30	2 340,00 zł
			2 340,00 zł
Serwis 10% (jedzenie)	357,00 zł	1	357,00 zł
Serwis 10% (napoje)	234,00 zł	1	234,00 zł
		Razem	6 501,00 zł

INFORMACJE DODATKOWE

Podane w ofercie ceny zawierają:

1. Menu podane w formie serwowanej, dostępne według ustaleń
2. Obsługa kelnerski,
3. Opłata za wynajem Sali
4. Druk menu w wersji polskiej i angielskiej.

Informacja o płatnościach

1. Ostatecznym potwierdzeniem organizacji przyjęcia przez Restaurację Polka jest informacja pisemna (email) oraz wpłata zaliczki w wysokości około 30% całkowitej kwoty wynikającej z wybranej propozycji.

Warunki rezerwacji

1. Jeżeli w dniu przyjęcia potwierdzona wcześniej liczba osób ulegnie zmianie na mniejszą, klient zostanie obciążony za uprzednio potwierdzoną liczbę uczestników
2. Natomiast, gdy ilość osób na imprezie będzie większa niż ustalona, klient zostanie obciążony za każdą dodatkową osobę o kwotę wynikającą z ustalonej kalkulacji.