



OFERTA WESELNA - MENU I

Powitanie Gości lampką wina musującego

PRZYSTAWKI

podane w stół

Selekcja mięs pieczystych, pasztetów i wędlin
(pieczona karkówka, schab, galantyna, kielbasy, kaszanka, boczek z czosnkiem i majerankiem,
pasztety z drobiu i dziczyzny podawane z sosami)
Śledź opiekany w zalewie octowej z marynowanych grzybów
Duet terin na pikantnie i słodko (drobiowe i rybne)
Różyczki z lososia
Tatar nasz, po polsku
Sałatka jarzynowa, domowa, dawnej dobroci
Sałatka ogrodowa ze świeżymi warzywami i sosem śmietanowym
Selekcja jaj faszerowanych pastą z lososia, kawiozem, pastą z oliwek
Tatar z pomidorów
Carpaccio wołowe marynowane w zielonym pieprzu podane na selerowej remouladzie
Kosz pieczywa różnego, podawany z pastami z makreli i lososia oraz pastą jajeczną

ZUPY

Domowy rosół z kury z makaronem

DANIE GŁÓWNE

Z PIECA

Kaczka pieczona w miodzie i pomarańczach na chrupiąco, serwowana z zasmażanymi buraczkami w towarzystwie klusek i aksamitek śląskich

X

Dorsz z pieca z jaśminowym ryżem i warzywami grillowanymi

DODATKI PODANE W STÓŁ

Surówka z marchewki z orzechami i rodzynkami

Ćwikła z chrzanem

Mizeria na śmietanie

DANIE GORĄCE - podane około 21:00 / 22:00

Polędwiczka wieprzowa faszerowana śliwkami podawana w towarzystwie ziemniaków obsmażanych na grillu wraz z surówką z grilla

X

Pierogi do syta jak „dłoń” duże, z okrasą
(z mięsem wołowym, kapustą i grzybami, z szpinakiem i gorgonzolą, ruskie)

DANIE GORĄCE - podane około 00:00 / 01:00

Kurczak faszerowany po polsku chałką i wątróbką podany w asyście marchewki duszonej w maśle oraz ziemniaków zasmażanych



DANIE GORĄCE - podane na koniec około 03:00 / 04:00

Francuska zupa cebulowa z grzankami zielowymi

DESER - bufet, stacja cukiernia

Sernik z czekoladą

Beziki z kremem

Szarlotka

Panacotta z malinowym sosem

owoce

Na bufecie również do dyspozycji Gości

Kawa i herbata podana w perkolatorze (bez limitu)

(Kawy i herbaty podawane w innej postaci płatne dodatkowo)

NAPOJE ZIMNE – bez limitu

Soki (pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrut)

Napoje gazowane

Wody stołowe

Cena brutto od osoby: 250zł + 10 % serwis

PODSUMOWANIE SZACUNKOWYCH KOSZTÓW

	Cena brutto	Ilość	Wartość brutto
Menu	250,00 zł	80	20 000,00 zł
			20 000,00 zł
Serwis 10%	2 000,00 zł	1	2 000,00 zł
Razem			22 000,00 zł

STÓŁ WIEJSKI

Asortyment:

Szynka z kością

Kabanos

Biała kielbasa

Kielbasa cienka suszona

Kaszanka

Salceson

Baleron

Pasztet

Dodatki:

chrzan, ćwikła, musztarda

smalec

ogórki kiszzone

grzyby marynowane

chleb wiejski

gramatura łącznie: 150 g / os.

Cena brutto od osoby 25,00 + 10 % serwis

Restauracja Polka Łódź – Manufaktura

ul. Ogrodowa 19 a, 91 - 065 Łódź

Tel.: +48 42 630 35 30, Fax.: +48 42 634 85 22



INFORMACJE DODATKOWE

Podane w ofercie ceny zawierają:

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

Dodatkowe koszty stanowić mogą:

1. Dekoracja ze świeżych kwiatów na stołach.
2. Oprawa artystyczna przyjęcia
3. Sprzęt audio - wizualny

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.