

Termin:				sobota
Godziny rezerwacji:	od:	17:00	do:	05:00
Nazwisko:				
Ilość osób:	100			
Rodzaj przyjęcia:	wesele			
Telefon kontaktowy:				
E-mail:				
Sala/miejsce imprezy:	Sala Balowa			
Opis indywidualnych ustaleń dotyczących przyjęcia:				
Menu:	porcje	cena	wartość	
Powitanie Pary Młodej: GRATIS				
Chleb i sól, kieliszek wódki i wody, wino musujące na powitanie wszystkich gości	100	- zł	- zł	
Przystawki zimne, przekąski i sałatki:				
Stół staropolski - rolada z boczku pieczona (2kg), paszтет pieczony (2kg), własne wędzonki - kielbasa (6kg), schab (3kg), baleron/szynka (3kg), boczek (2kg), ogórki kiszzone oraz smalec w garncu, chleb wiejski okrągły duży	1	1 100,00 zł	1 100,00 zł	
Deska ryb wędzonych - pstrąg, losoś, halibut, węgorz, dorsz, szprot - 100 g	20	12,00 zł	240,00 zł	
Deska wędlin - szynka, boczek rolowany, salceson, kabanosy, salami - 100 g	50	10,00 zł	500,00 zł	
Deska świeżych warzyw z dipami - marchewka, seler naciowy, ogórek, papryka czerwona, dip czosnkowy, dip serowy - 100 g	40	6,00 zł	240,00 zł	
Jaja faszerowane mussem szczypiorkowym - 1szt (2 połówki)	50	5,00 zł	250,00 zł	
Roladki z tortilli z kremowym twarożkiem, wędzonym łososiem i rukolą - 6szt./porcja	50	5,00 zł	250,00 zł	
Śledź marynowany w oliwie z cebulką - 100g	40	10,00 zł	400,00 zł	
Śledź marynowany w żurawinie i czerwonym winie z cebulką - 100g	40	10,00 zł	400,00 zł	
Śledź marynowany w occie - rolmops faszerowany cebulką, ogórkiem i papryką - 100g	40	10,00 zł	400,00 zł	
Rolada szpinakowo - lososiowa - 100g	50	18,00 zł	900,00 zł	
Chleb pszenny i razowy, bagietka, masło - 1osoba (bez ograniczeń)	50	2,00 zł	100,00 zł	
Marynaty - patison, ogórki, dynia, grzybki, cebulka, papryka, oliwki - 100g	100	8,00 zł	800,00 zł	
Sałatka nicejska z zieloną fasolką szparagową, tuńczykiem i sosem vinaigrette - 100g	30	9,00 zł	270,00 zł	
Sałatka grecka z serem feta i oliwkami - 100g	30	9,00 zł	270,00 zł	
Sałatka staropolska z gotowanych warzyw z sosem majonezowym - 100g	30	6,00 zł	180,00 zł	
Sałatka z selera naciowego z bananami, pomarańczami, orzechami włoskimi i sosem mascarpone - 100g	30	10,00 zł	300,00 zł	
I danie gorące:				
Francuzka zupa cebulowa z grzanką z serem - 200g	100	10,00 zł	1 000,00 zł	
II danie gorące:				
Eskalopki cielęce w sosie śmietanowo-kaparowym z cebulką szalotką - 180g	45	36,00 zł	1 620,00 zł	
Karkówka pieczona podawana z sosem śliwkowym oraz grillowanym boczkiem cebulką i pieczarką - 180g	45	30,00 zł	1 350,00 zł	
Kaczka pieczona z jabłkami podawana z żurawiną - 220g (1/4 kaczki)	45	30,00 zł	1 350,00 zł	
Ziemniaki z wody / Ziemniaki opiekane	100	5,00 zł	500,00 zł	
Bukiet surówek	100	5,00 zł	500,00 zł	
III danie gorące: 20:00				
Pieczona szynka wieprzowa z nogą (ok.15kg)	1	500,00 zł	500,00 zł	
IV danie gorące: 22:00				
Bakłażan faszerowany mięsem i warzywami polany pikantnym sosem bazyliowo - pomidorowym - 180g	100	19,00 zł	1 900,00 zł	
TORT: 22:30				
Tort własny	1			
V danie gorące: 01:00				
Szaszłyki z kurczaka, ananasa i papryki - 200g	40	12,00 zł	480,00 zł	
Skrzydka kurczaka pieczone na ostro - 5szt	40	12,00 zł	480,00 zł	
VI danie gorące: 02:00				
Barszcz czerwony podawany z pasztecikiem pieczarkowym - 200g	90	10,00 zł	900,00 zł	
Bufet słodki:				
Ciasta porcjowane na paterach - 300g/osobę	100	9,00 zł	900,00 zł	
Owoce na paterach - 300g/osobę	100	6,00 zł	600,00 zł	
Napoje zimne i gorące:				
Kawa w termosie, mleko w dzbanku - 1osoba/bez ograniczeń	100	5,00 zł	500,00 zł	
Herbata różne smaki, woda w warniku - 1osoba/bez ograniczeń	100	5,00 zł	500,00 zł	
Soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy) - (dzban) bez ograniczeń/1osoba	100	6,00 zł	600,00 zł	
Woda niegazowana z cytryną - (dzban) bez ograniczeń/1osoba	100	3,00 zł	300,00 zł	
Alkohol:				
Alkohol własny bez opłat za serwowanie		- zł	- zł	
Poprawiny 12:00-18:00:				
Poprawiny (zupa, obiad w cenie do 30zł, reorganizacja dań z dnia poprzedniego, soki, woda oraz napoje gorące bez ograniczeń) - 1osoba	100	80,00 zł	8 000,00 zł	
Noclegi:				
Para Młoda od czwartku do poniedziałku (4 doby hotelowe)	2	- zł	- zł	
Nocleg gości weselnych od soboty do niedzieli (1 doba hotelowa)	98	25,00 zł	2 450,00 zł	
			Suma wartości menu	31 030,00 zł
			Wartość menu / osobę	310,30 zł
Udzielona wartość RABATU na całą wartość przyjęcia w wysokości:			0%	0,00 zł
			Suma wartości menu po udzielonym rabacie	31 030,00 zł
Wartość menu / osobę po udzielonym rabacie			310,30 zł	
Zadatek płatny przed przyjęciem - ok.30% wartości przyjęcia:		9300 zł	Wpłacono:	0,00 zł
Kwota całkowita do zapłaty po odliczeniu zadatku			31 030,00 zł	
Akceptuję:..... Data:.....				