

<b>Termin:</b>			<b>sobota</b>
<b>Godziny rezerwacji:</b>	<b>od:</b>	<b>17:00</b>	<b>do:</b> <b>05:00</b>
<b>Nazwisko:</b>			
<b>Ilość osób:</b>	<b>100</b>		
<b>Rodzaj przyjęcia:</b>	<b>wesele</b>		
<b>Telefon kontaktowy:</b>			
<b>E-mail:</b>			
<b>Sala/miejsce imprezy:</b>	<b>Sala Balowa</b>		
<b>Opis indywidualnych ustaleń dotyczących przyjęcia:</b>			
<b>Menu:</b>	<b>porcje</b>	<b>cena</b>	<b>wartość</b>
<b>Powitanie Pary Młodej: GRATIS</b>			
Chleb i sól, kieliszek wódki i wody, wino musujące na powitanie wszystkich gości	100	- zł	- zł
<b>Przystawki zimne, przekąski i sałatki:</b>			
Stół staropolski - rolada z boczku pieczona (2kg), pasztet pieczony (2kg), własne wędzonki - kielbasa (6kg), schab (3kg), baleron/szynka (3kg), boczek (2kg), ogórki kiszane oraz smalec w garncu, chleb wiejski okrągły duży	1	1 100,00 zł	1 100,00 zł
Deska mięs pieczystych - schab, karkówka, boczek, pasztet - 100 g	40	10,00 zł	400,00 zł
Deska świeżych warzyw z dipami - marchewka, seler naciowy, ogórek, papryka czerwona, dip czosnkowy, dip serowy - 100 g	30	6,00 zł	180,00 zł
Różyczki z wędzonego łosia faszerowane musem serowo-cytrynowym - 100g	40	12,00 zł	480,00 zł
Śledź marynowany w oliwie z cebulką - 100g	50	10,00 zł	500,00 zł
Śledź marynowany w occie - rolmops faszerowany cebulką, ogórkiem i papryką - 100g	40	10,00 zł	400,00 zł
Tatar wołowy z tradycyjnymi dodatkami - 100g	40	17,00 zł	680,00 zł
Chleb pszenny i razowy, bagietka, masło - 1osoba (bez ograniczeń)	100	2,00 zł	200,00 zł
Marynaty - patison, ogórki, dynia, grzybki, cebulka, papryka, oliwki - 100g	40	8,00 zł	320,00 zł
Sałatka grecka z serem feta i oliwkami - 100g	40	9,00 zł	360,00 zł
Sałata rzymska z dresingiem cesarskim, parmezanem, grzankami i grilowaną pierśią kurczaka - 100g	40	10,00 zł	400,00 zł
<b>I danie gorące:</b>			
Rosół drobiowy z makaronem - 200g	100	10,00 zł	1 000,00 zł
<b>II danie gorące:</b>			
Półdewiczki wieprzowe faszerowane szparagami z sosem pieczeniowym z nutą pomarańczową - 180g	100	30,00 zł	3 000,00 zł
Puree ziemniaczano-szpinakowe	100	5,00 zł	500,00 zł
Bukiet surówek	100	5,00 zł	500,00 zł
<b>Deser:</b>			
Puchar lodów z polewą czekoladową, migdałami i bitą śmietaną - 120g	100	6,00 zł	600,00 zł
<b>III danie gorące: 20:00</b>			
Flaczki wołowe z pieczywem - 200g	90	10,00 zł	900,00 zł
<b>IV danie gorące: 22:00</b>			
Bakłażan faszerowany mięsem i warzywami polany pikantnym sosem bazyliowo - pomidorowym - 180g	80	19,00 zł	1 520,00 zł
<b>TORT: 22:30</b>			
Tort własny	1		
<b>V danie gorące: 01:00</b>			
Golonka z kością i warzywami pieczona w piwie - 200g	50	19,00 zł	950,00 zł
Szaszłyki z kurczaka, ananasa i papryki - 200g	50	12,00 zł	600,00 zł
<b>VI danie gorące: 02:00</b>			
Barszcz czerwony podawany z pasztecikiem pieczarkowym - 200g	90	10,00 zł	900,00 zł
<b>Bufet słodki:</b>			
Fontanna wędłowskiej czekolady (1kg) serwowana z owocami do foudé (4kg) - 1szt.	1	250,00 zł	250,00 zł
Ciasta porcjowane na paterach - 300g/osobę	80	9,00 zł	720,00 zł
Owoce na paterach - 300g/osobę	80	6,00 zł	480,00 zł
<b>Napoje zimne i gorące:</b>			
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
<b>Alkohol:</b>			
Alkohol własny bez opłat za serwowanie		- zł	- zł
<b>Poprawiny 12:00-18:00:</b>			
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
<b>Noclegi:</b>			
Para Młoda od czwartku do poniedziałku (4 doby hotelowe)	2	- zł	- zł
Nocleg gości weselnych od soboty do niedzieli (1 doba hotelowa)	98	30,00 zł	2 940,00 zł
<b>Suma wartości menu</b>			<b>29 780,00 zł</b>
<b>Wartość menu / osobę</b>			<b>297,80 zł</b>
<b>Udzielona wartość RABATU na całą wartość przyjęcia w wysokości:</b>			<b>0,00 zł</b>
<b>Suma wartości menu po udzielonym rabacie</b>			<b>29 780,00 zł</b>
<b>Wartość menu / osobę po udzielonym rabacie</b>			<b>297,80 zł</b>
<b>Zadatek płatny przed przyjęciem - ok.30% wartości przyjęcia:</b>	<b>8900 zł</b>	<b>Wpłacono:</b>	<b>0,00 zł</b>
<b>Kwota całkowita do zapłaty po odliczeniu zadatku</b>			<b>29 780,00 zł</b>
<b>Akceptuję:..... Data:.....</b>			