

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 Parę Młodej: GRATIS				
Chleb i sól, kieliszek wódki i wody, wino musujące na powitanie wszystkich gości	100	- zł	- zł	
Przystawki zimne, przekąski i sałatki:				
Deska mięs pieczystych - schab, karkówka, boczek, pasztet - 100 g	50	10,00 zł	500,00 zł	
Deska wędlin - szynka, boczek rolowany, salceson, kabanosy, salami - 100 g	50	10,00 zł	500,00 zł	
Deska ryb wędzonych - pstrąg, łosoś, halibut, węgorz, dorsz, szprot - 100 g	40	12,00 zł	480,00 zł	
Roladki z tortilli z kremowym twarożkiem, wędzonym łososiem i rukolą - 6szt./porcja	40	5,00 zł	200,00 zł	
Roladki z tortilli z kremowym twarożkiem i papryką - 6szt./porcja	40	5,00 zł	200,00 zł	
Ruloniki szynkowe faszerowane szparagami i sosem tatarskim pod auszpikiem - 100g	40	12,00 zł	480,00 zł	
Tatar z łososiem wędzonego i świeżego, z cebulką, grzybami i ogórkiem	40	17,00 zł	680,00 zł	
Chleb pszenny i razowy, bagietka, masło - 1osoba (bez ograniczeń)	100	2,00 zł	200,00 zł	
Bukiet sałat z migdałami, kielkami i prażonymi pestkami dyni z dodatkiem sosu vinegrette - 100g	40	7,00 zł	280,00 zł	
Sałatka grecka z serem feta i oliwkami - 100g	40	9,00 zł	360,00 zł	
Sałatka z krewetkami koktajlowymi, awokado, pomidorkami koktajlowymi i sosem ziółowym - 100g	40	10,00 zł	400,00 zł	
I danie gorące:				
Krem z pieczonych pomidorów z pulpecikami łososiowymi - 200g	100	10,00 zł	1 000,00 zł	
II danie gorące:				
Eskalopki cielęce zawinięte w szynkę Parmeńska z listkiem szałwi podawane na delikatnym sosie pomidorowym - 180g	100	36,00 zł	3 600,00 zł	
Gratine z ziemniaków	100	5,00 zł	500,00 zł	
Warzywa z wody	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				
Boef Strogonow podawany z pieczywem - 200g	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	60	12,00 zł	720,00 zł	
Krewetki królewskie w cieście filo z sosem słodko - pikatnym - 3szt/porcja	60	19,00 zł	1 140,00 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	30,00 zł	2 940,00 zł	
Suma wartości menu			29 380,00 zł	
Wartość menu / osobę			293,80 zł	
Udzielona wartość RABATU na całą wartość przyjęcia w wysokości:			0,00 zł	
Suma wartości menu po udzielonym rabacie			29 380,00 zł	
Wartość menu / osobę po udzielonym rabacie			293,80 zł	
Zadatek płatny przed przyjęciem - ok.30% wartości przyjęcia:		8800 zł	Wpłacono:	0,00 zł
Kwota całkowita do zapłaty po odliczeniu zadatku			29 380,00 zł	
Akceptuję:..... Data:.....				