

<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>Adres cateringu:</b>				
<b>Opis indywidualnych ustaleń dotyczących przyjęcia:</b>				
<b>Menu:</b>	<b>porcje</b>	<b>cena</b>	<b>wartość</b>	
<b>Przystawki zimne, przekąski i sałatki:</b>				
Deska mięs pieczystych - schab, karkówka, boczek, paszтет - 100 g	80	10,00 zł	800,00 zł	
Deska wędlin - szynka, boczek rolowany, salceson, kabanosy, salami - 100 g	80	10,00 zł	800,00 zł	
Wiosenne tymbaliki z kurczaka - 1szt. (120g)	60	8,00 zł	480,00 zł	
Ruloniki szynkowe faszerowane staropolską sałatką jarzynową pod auszpikiem - 100g	50	9,00 zł	450,00 zł	
Różyczki z wędzonego łososia faszerowane musem serowo-cytrynowym - 100g	50	12,00 zł	600,00 zł	
Jaja faszerowane musem szczypiorkowym - 1szt (2 połówki)	40	5,00 zł	200,00 zł	
Jaja faszerowane musem pieczarkowym - 1szt (2 połówki)	40	5,00 zł	200,00 zł	
Chleb pszenny i razowy, bagietka, masło - 1osoba (bez ograniczeń)	100	6,00 zł	600,00 zł	
Marynaty - patison, ogórki, dynia, grzybki, cebulka, papryka, oliwki - 100g	50	8,00 zł	400,00 zł	
Salatka grecka z serem feta i oliwkami - 100g	50	9,00 zł	450,00 zł	
Salatka hawajska z ryżem, ananasem, kukurydzą i wędzonym kurczakiem - 100g	50	8,00 zł	400,00 zł	
<b>Stół wiejski:</b>				
<b>Powitanie Pary Młodej:</b>				
Chleb i sól, kieliszek wódki i wody	1	- zł	- zł	
Wino musujące na powitanie gości - WŁASNE	1	- zł	- zł	
<b>I danie gorące:</b>				
Rosół drobiowy z makaronem - 200g	100	8,00 zł	800,00 zł	
<b>II danie gorące:</b>				
Filet z kurczaka panierowany - 180g	40	23,00 zł	920,00 zł	
Kotlet de volaille z masłem i pietruszką - 180g	40	23,00 zł	920,00 zł	
Polędwiczki wieprzowe w sosie myśliwskim z podgrzybków z rozmarynem - 180g	40	32,00 zł	1 280,00 zł	
Ziemniaki z wody - 100g	50	4,00 zł	200,00 zł	
Ziemniaki opiekane - 100g	50	4,00 zł	200,00 zł	
Bukiet surówek - 100g	100	4,00 zł	400,00 zł	
<b>III danie gorące:</b>				
Szaszłyki mini - z kurczaka, ananasa i papryki - 5szt	40	17,00 zł	680,00 zł	
Kaczka pieczona z jabłkami podawana z żurawiną - 220g (1/4 kaczki)	40	31,00 zł	1 240,00 zł	
Sataye z kurczaka w sezamie podawane na szpadkach - 5szt	40	12,00 zł	480,00 zł	
<b>Tort weselny:</b>				
Tort weselny - WŁASNY	1	- zł	- zł	
<b>IV danie gorące:</b>				
Krem z borowików z grzankami - 200g	100	12,00 zł	1 200,00 zł	
<b>Bufet słodki:</b>				
Ciasta na paterach (makowiec, sernik, szarlotka, snikers, strucla, ciasto czekoladowe) - ok. 8kg	4	350,00 zł	1 400,00 zł	
Owoce na paterach (ananas, winogrona, pomarańcze, mandarynki, kiwi, brzoskwinie, banany, jabłka, gruszki, sezonowe owoce) - ok. 8kg	3	230,00 zł	690,00 zł	
<b>Napoje zimne i gorące:</b>				
Soki owocowe - WŁASNE	1	- zł	- zł	
Woda niegazowana z cytryną - WŁASNA	1	- zł	- zł	
Napoje gazowane - WŁASNE	1	- zł	- zł	
Kawa w termosie, mleko w dzbanku - 1osoba/bez ograniczeń	100	6,00 zł	600,00 zł	
Herbata różne smaki, woda w warniku - 1osoba/bez ograniczeń	100	6,00 zł	600,00 zł	
<b>Alkohol:</b>				
Alkohol - WŁASNY	1	- zł	- zł	
<b>Poprawiny 12:00-18:00:</b>				
Nocleg dla Nowożeńców (piątek - poniedziałek)	1	- zł	- zł	
Nocleg dla gości weselnych - 1osoba	98	50,00 zł	4 900,00 zł	
Śniadanie w formie bufetu szwedzkiego - 1osoba	100	25,00 zł	2 500,00 zł	
Zurek z jajkiem i kielbasą - 200g	100	10,00 zł	1 000,00 zł	
<b>Suma wartości menu</b>				<b>25 390,00 zł</b>
<b>Wartość menu / osobę</b>				<b>253,90 zł</b>
<b>Rabat</b>	<b>0%</b>		<b>0,00 zł</b>	
<b>Suma wartości menu po udzielonym rabacie</b>				<b>25 390,00 zł</b>
<b>Wartość menu / osobę po udzielonym rabacie</b>				<b>253,90 zł</b>
<b>Zadatek</b>	<b>30%</b>	<b>7 617,00 zł</b>	<b>0,00 zł</b>	
<b>Kwota całkowita do zapłaty po odliczeniu zadatku</b>				<b>25 390,00 zł</b>
<b>Akceptuje:..... Data:.....</b>				

<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>80</b>			
<b>Rodzaj przyjęcia:</b>	<b>wesele</b>			
<b>Telefon kontaktowy:</b>				
<b>E-mail:</b>				
<b>Adres cateringu:</b>				
<b>Opis indywidualnych ustaleń dotyczących przyjęcia:</b>				
<b>Menu:</b>	<b>porcje</b>	<b>cena</b>	<b>wartość</b>	
<b>Przystawki zimne, przekąski i sałatki:</b>				
Deska mięs pieczystych - schab, karkówka, boczek, pasztet - 100 g	40	10,00 zł	400,00 zł	
Deska wędlin - szynka, boczek rolowany, salceson, kabanosy, salami - 100 g	40	10,00 zł	400,00 zł	
Śledź marynowany w śmietanie z cebulką, jabłkiem i cytryną - 100g	40	10,00 zł	400,00 zł	
Śledź marynowany w oliwie z cebulką - 100g	40	10,00 zł	400,00 zł	
Ruloniki szynkowe faszerowane szparagami i sosem tatarskim pod auszpikiem - 100g	40	12,00 zł	480,00 zł	
Galaretką z nóżek wieprzowych - 120g (porcja)	40	7,00 zł	280,00 zł	
Schab faszerowany muszem chrzanowym - 150g (1 porcja)	40	12,00 zł	480,00 zł	
Różyczki z wędzonego lososia faszerowane muszem serowo-cytrynowym - 100g	40	12,00 zł	480,00 zł	
Chleb pszenny i razowy, bagietka, masło - 1osoba (bez ograniczeń)	80	6,00 zł	480,00 zł	
Marynaty - patison, ogórki, dynia, grzybki, cebulka, papryka, oliwki - 100g	30	8,00 zł	240,00 zł	
Bukiet sałat z migdałami, kielkami i prażonymi pestkami dyni z dodatkiem sosu vinegrette - 100g	30	7,00 zł	210,00 zł	
Salatka hawajska z ryżem, ananasem, kukurydzą i wędzonym kurczakiem - 100g	30	8,00 zł	240,00 zł	
Salata rzymska z dresingiem cesarskim, parmezanem, grzankami i grillowaną pierśią kurczaka - 100g	30	10,00 zł	300,00 zł	
<b>Stół wiejski:</b>				
Stół staropolski - pieczona szynka wieprzowa z nogą, schab faszerowany śliwką, salceson, kielbasy wędzone, boczek wędzony, ogórki kiszzone oraz smalec w garncu, chleb wiejski - ok. 20kg mięsa	1	1 200,00 zł	1 200,00 zł	
<b>Powitanie Parę Młodej:</b>				
Chleb i sól, kieliszek wódki i wody	1	- zł	- zł	
Wino musujące na powitanie gości - WŁASNE	1	- zł	- zł	
<b>I danie gorące:</b>				
Rosół drobiowy z makaronem - 200g	80	8,00 zł	640,00 zł	
<b>II danie gorące:</b>				
Filet z kurczaka grillowany podawany w sosie kurkowym - 160g	40	31,00 zł	1 240,00 zł	
Kotlet schabowy panierowany - 160g	40	25,00 zł	1 000,00 zł	
Zrazy wołowe zawijane faszerowane cebulką, papryką i ogorkiem kiszonym podawane w sosie pieczeniowym - 180g (2szt./porcja)	40	35,00 zł	1 400,00 zł	
Ziemniaki z wody - 100g	80	4,00 zł	320,00 zł	
Bukiet surówek - 100g	80	4,00 zł	320,00 zł	
<b>III danie gorące:</b>				
Prosię pieczone, faszerowane poledwiczkami wieprzowymi, luzowane z kości, podawane z jabłkami majerankowymi (ok.30kg)	1	1 200,00 zł	1 200,00 zł	
<b>IV danie gorące:</b>				
Golonka z kością i warzywami pieczona w piwie - 200g	50	19,00 zł	950,00 zł	
Szaszłyki z wieprzowiny, słoniny, cebuli i papryki - 160g	50	8,00 zł	400,00 zł	
<b>Tort weselny:</b>				
Tort weselny - WŁASNY	1	- zł	- zł	
<b>V danie gorące:</b>				
Węgierska zupa gulaszowa - 200g	80	12,00 zł	960,00 zł	
<b>VI danie gorące:</b>				
Barszcz czerwony podawany z pasztecikiem pieczarkowym - 200g	60	10,00 zł	600,00 zł	
<b>Bufet słodki:</b>				
Ciasta na paterach - WŁASNE	1	- zł	- zł	
Owoce na paterach - WŁASNE	1	- zł	- zł	
<b>Napoje zimne i gorące:</b>				
Soki owocowe - WŁASNE	1	- zł	- zł	
Woda niegazowana z cytryną - WŁASNA	1	- zł	- zł	
Napoje gazowane - WŁASNE	1	- zł	- zł	
Kawa w termosie, mleko w dzbanku - 1osoba/bez ograniczeń	80	6,00 zł	480,00 zł	
Herbata różne smaki, woda w warniku - 1osoba/bez ograniczeń	80	6,00 zł	480,00 zł	
<b>Alkohol:</b>				
Alkohol - WŁASNY	1	- zł	- zł	
<b>Poprawiny 12:00-18:00:</b>				
Nocleg dla Nowożeńców (piątek - poniedziałek)	1	- zł	- zł	
Nocleg dla gości weselnych - 1osoba	78	50,00 zł	3 900,00 zł	
Poprawiny (reorganizacja dań z dnia poprzedniego, napoje gorące bez ograniczeń) - 1osoba	80	25,00 zł	2 000,00 zł	
Zestaw I: żurek z jajkiem, mięsa z grilla - karkówka oraz kielbasa i kaszanka, pieczywo, ogórki kiszzone, musztarda, ketchup - porcja	80	23,00 zł	1 840,00 zł	
<b>Suma wartości menu</b>				<b>23 720,00 zł</b>
<b>Wartość menu / osobę</b>				<b>296,50 zł</b>
<b>Rabat</b>	<b>0%</b>			<b>0,00 zł</b>
<b>Suma wartości menu po udzielonym rabacie</b>				<b>23 720,00 zł</b>
<b>Wartość menu / osobę po udzielonym rabacie</b>				<b>296,50 zł</b>
<b>Zadatek</b>	<b>30%</b>	<b>7 116,00 zł</b>	<b>0,00 zł</b>	
<b>Kwota całkowita do zapłaty po odliczeniu zadatku</b>				<b>23 720,00 zł</b>
Akceptuję:..... Data:.....				

<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>90</b>			
<b>Rodzaj przyjęcia:</b>	<b>wesele</b>			
<b>Telefon kontaktowy:</b>				
<b>E-mail:</b>				
<b>Adres cateringu:</b>				
<b>Opis indywidualnych ustaleń dotyczących przyjęcia:</b>				
<b>Menu:</b>	<b>porcje</b>	<b>cena</b>	<b>wartość</b>	
<b>Przystawki zimne, przekąski i sałatki:</b>				
Jaja faszerowane musem szczypiorkowym - 1szt (2 połówki)	20	5,00 zł	100,00 zł	
Jaja faszerowane musem lososiowym - 1szt (2 połówki)	20	5,00 zł	100,00 zł	
Deska wędlin - szynka, boczek rolowany, salceson, kabanosy, salami - 100 g	55	10,00 zł	550,00 zł	
Deska ryb wędzonych - pstrąg, losoś, halibut, węgorz, dorsz, szprot - 100 g	40	12,00 zł	480,00 zł	
Śledź marynowany w oliwie z cebulką - 100g	30	10,00 zł	300,00 zł	
Śledź marynowany w occie - rolmops faszerowany cebulką, ogórkiem i papryką - 100g	30	10,00 zł	300,00 zł	
Śledź marynowany w przyprawach korzennych na placu ziemniaczanym z cebulką, olejem i koperkiem - 100g	30	10,00 zł	300,00 zł	
Wiosenne tymbaliki z kurczaka - 1szt. (120g)	30	8,00 zł	240,00 zł	
Chleb pszenny i razowy, bagietka, masło - 1osoba (bez ograniczeń)	90	6,00 zł	540,00 zł	
Salatka Caprese z pomidorów i sera mozzarella z sosem bazyliowym - 100g	20	10,00 zł	200,00 zł	
Salatka hawajska z ryżem, ananase, kukurydzą i wędzonym kurczakiem - 100g	20	8,00 zł	160,00 zł	
Salatka staropolska z gotowanych warzyw z sosem majonezowym - 100g	20	6,00 zł	120,00 zł	
Salata rzymska z dresingiem cesarskim, parmezanem, grzankami i grillowaną pierśią kurczaka - 100g	20	10,00 zł	200,00 zł	
<b>Powitanie Pary Młodej:</b>				
Chleb i sól, kieliszek wódki i wody	1	- zł	- zł	
Wino musujące na powitanie gości - WŁASNE	1	- zł	- zł	
<b>I danie gorące:</b>				
Rosół drobiowy z makaronem - 200g	90	8,00 zł	720,00 zł	
<b>II danie gorące:</b>				
Filet z kurczaka grillowany podawany w sosie kurkowym - 160g	55	31,00 zł	1 705,00 zł	
Kotlet schabowy panierowany - 160g	55	25,00 zł	1 375,00 zł	
Ziemniaki z wody - 100g	90	4,00 zł	360,00 zł	
Bukiet surówek - 100g	90	4,00 zł	360,00 zł	
<b>III danie gorące:</b>				
Skrzydółka kurczaka pieczone na ostro - 5szt	8	12,00 zł	96,00 zł	
Udka (1szt.) pieczone - 150g	30	17,00 zł	510,00 zł	
Pałki z kurczaka (2szt.) pieczone - 150g	20	17,00 zł	340,00 zł	
<b>Tort weselny:</b>				
Tort weselny - WŁASNY	1	- zł	- zł	
<b>IV danie gorące:</b>				
Krem z brokułów z grzankami - 200g	50	8,00 zł	400,00 zł	
Flaczki wołowe z pieczywem - 200g	50	10,00 zł	500,00 zł	
<b>V danie gorące:</b>				
Barszcz czerwony podawany z pasztecikiem pieczarkowym - 200g	80	10,00 zł	800,00 zł	
<b>Bufet słodki:</b>				
Ciasta na paterach - WŁASNE	1	- zł	- zł	
Owoce na paterach - WŁASNE	1	- zł	- zł	
<b>Napoje zimne i gorące:</b>				
Soki owocowe - WŁASNE	1	- zł	- zł	
Woda niegazowana z cytryną - WŁASNA	1	- zł	- zł	
Napoje gazowane - WŁASNE	1	- zł	- zł	
Kawa w termosie, mleko w dzbanku - 1osoba/bez ograniczeń	90	6,00 zł	540,00 zł	
Herbata różne smaki, woda w warniku - 1osoba/bez ograniczeń	90	6,00 zł	540,00 zł	
<b>Alkohol:</b>				
Alkohol - WŁASNY	1	- zł	- zł	
<b>Poprawiny 12:00-18:00:</b>				
Nocleg dla Nowożeńców (piątek - poniedziałek)	1	- zł	- zł	
Nocleg dla gości weselnych - 1osoba	88	50,00 zł	4 400,00 zł	
Poprawiny (reorganizacja dań z dnia poprzedniego, napoje gorące bez ograniczeń) - 1osoba	90	25,00 zł	2 250,00 zł	
Dorsz filet panierowany podawany z cząstką cytryny - 180g	90	23,00 zł	2 070,00 zł	
Żurek z jajkiem i kiełbasą - 200g	90	10,00 zł	900,00 zł	
<b>Suma wartości menu</b>				<b>21 456,00 zł</b>
<b>Wartość menu / osobę</b>				<b>238,40 zł</b>
<b>Rabat</b>	<b>0%</b>			<b>0,00 zł</b>
<b>Suma wartości menu po udzielonym rabacie</b>				<b>21 456,00 zł</b>
<b>Wartość menu / osobę po udzielonym rabacie</b>				<b>238,40 zł</b>
<b>Zadatek</b>	<b>30%</b>	<b>6 436,80 zł</b>	<b>0,00 zł</b>	
<b>Kwota całkowita do zapłaty po odliczeniu zadatku</b>				<b>21 456,00 zł</b>
Akceptuję:..... Data:.....				

<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>140</b>			
<b>Rodzaj przyjęcia:</b>	<b>wesele</b>			
<b>Telefon kontaktowy:</b>				
<b>E-mail:</b>				
<b>Adres cateringu:</b>				
<b>Opis indywidualnych ustaleń dotyczących przyjęcia:</b>				
<b>Menu:</b>	<b>porcje</b>	<b>cena</b>	<b>wartość</b>	
<b>Przystawki zimne, przekąski i sałatki:</b>				
Siedz marynowany w oliwie z cebulką - 100g	40	10,00 zł	400,00 zł	
Siedz marynowany w żurawinie i czerwonym winie z cebulką - 100g	40	10,00 zł	400,00 zł	
Różyczki z wędzonego łososia faszerowane mussem serowo-cytrynowym - 100g	70	12,00 zł	840,00 zł	
Jaja faszerowane mussem szczypiorkowym - 1szt (2 połówki)	40	5,00 zł	200,00 zł	
Jaja faszerowane mussem pieczarkowym - 1szt (2 połówki)	40	5,00 zł	200,00 zł	
Schab faszerowany mussem chrzanowym - 150g (1 porcja)	50	12,00 zł	600,00 zł	
Deska mięs pieczystych - schab, karkówka, boczek, pasztet - 100 g	70	10,00 zł	700,00 zł	
Ruloniki szynkowe faszerowane szparagami i sosem tatarskim pod auszpikiem - 100g	50	12,00 zł	600,00 zł	
Chleb pszenny i razowy, bagietka, masło - 1osoba (bez ograniczeń)	140	6,00 zł	840,00 zł	
Marynaty - patison, ogórki, dynia, grzybki, cebulka, papryka, oliwki - 100g	40	8,00 zł	320,00 zł	
Salata rzymska z dressingiem cesarskim, parmezanem, grzankami i grillowaną pierśią kurczaka - 100g	40	10,00 zł	400,00 zł	
Salatka hawajska z ryżem, ananasem, kukurydzą i wędzonym kurczakiem - 100g	40	8,00 zł	320,00 zł	
Mini szaszłyki z sera mozzarella i pomidorów koktajlowych z sosem bazyliowym (koreczki Caprese) - 100g	40	8,00 zł	320,00 zł	
Salatka z krewetkami koktajlowymi, awokado, pomidorkami koktajlowymi i sosem zilowym - 100g	40	10,00 zł	400,00 zł	
Pomidory faszerowane sałatką z tuńczyka z ogórkiem konserwowym, papryką i czarnymi oliwkami - 1szt	40	10,00 zł	400,00 zł	
<b>Stół wiejski:</b>				
Stół wiejski - WŁASNY	1	- zł	- zł	
Deska serów z owocami - kilka rodzajów serów, winogrona, orzechy, oliwki - 100 g	30	12,00 zł	360,00 zł	
Deska ryb wędzonych - pstrąg, łosoś, halibut, węgorz, dorsz, szprot - 100 g	60	12,00 zł	720,00 zł	
<b>Powitanie Pary Młodej:</b>				
Chleb i sól, kieliszek wódki i wody	1	- zł	- zł	
Wino musujące na powitanie gości - WŁASNE	1	- zł	- zł	
<b>I danie gorące:</b>				
Rosół drobiowy z makaronem - 200g	140	8,00 zł	1 120,00 zł	
<b>II danie gorące:</b>				
Kotlet schabowy panierowany - 160g	65	25,00 zł	1 625,00 zł	
Poledwiczki wieprzowe w sosie myśliwskim z podgrzybków z rozmarnym - 180g	65	32,00 zł	2 080,00 zł	
Zrazy wołowe zawijane faszerowane cebulką, papryką i ogorkiem kiszonym podawane w sosie pieczeniowym - 180g (2szt./porcja)	65	35,00 zł	2 275,00 zł	
Ziemniaki opiekane - 100g	140	4,00 zł	560,00 zł	
Bukiet surówek - 100g	140	4,00 zł	560,00 zł	
<b>III danie gorące:</b>				
Prosię pieczone, faszerowane poledwiczkami wieprzowymi, luzowane z kości, podawane z jabłkami majerankowymi (ok.30kg)	1	1 200,00 zł	1 200,00 zł	
<b>Tort weselny:</b>				
Tort weselny - WŁASNY	1	- zł	- zł	
<b>IV danie gorące:</b>				
Szaszłyki mini - z kurczaka, ananasa i papryki - 5szt	40	17,00 zł	680,00 zł	
Udka (1szt.) pieczone - 150g	20	17,00 zł	340,00 zł	
Pałki z kurczaka (2szt.) pieczone - 150g	20	17,00 zł	340,00 zł	
Flaczki wołowe z pieczywem - 200g	60	10,00 zł	600,00 zł	
<b>V danie gorące:</b>				
Barszcz czerwony podawany z pasztecikiem pieczarkowym - 200g	80	10,00 zł	800,00 zł	
<b>Bufet słodki:</b>				
Ciasta na paterach - WŁASNE	1	- zł	- zł	
Owoce na paterach - WŁASNE	1	- zł	- zł	
<b>Napoje zimne i gorące:</b>				
Soki owocowe - WŁASNE	1	- zł	- zł	
Woda niegazowana z cytryną - WŁASNA	1	- zł	- zł	
Napoje gazowane - WŁASNE	1	- zł	- zł	
Kawa w termosie, mleko w dzbanku - 1osoba/bez ograniczeń	140	6,00 zł	840,00 zł	
Herbata różne smaki, woda w warkniku - 1osoba/bez ograniczeń	140	6,00 zł	840,00 zł	
<b>Alkohol:</b>				
Alkohol - WŁASNY	1	- zł	- zł	
<b>Poprawiny 12:00-18:00:</b>				
Nocleg dla Nowożeńców (piątek - poniedziałek)	1	- zł	- zł	
Nocleg dla gości weselnych - 1osoba	138	50,00 zł	6 900,00 zł	
Poprawiny (reorganizacja dań z dnia poprzedniego, napoje gorące bez ograniczeń) - 1osoba	140	25,00 zł	3 500,00 zł	
Zestaw I: zurek z jajkiem, mięsa z grilla - karkówka oraz kiełbasa i kaszanka, pieczywo, ogórki kiszzone, musztarda, ketchup - porcja	140	23,00 zł	3 220,00 zł	
<b>Suma wartości menu</b>				<b>35 500,00 zł</b>
<b>Wartość menu / osobę</b>				<b>253,57 zł</b>
<b>Rabat</b>	<b>0%</b>			<b>0,00 zł</b>
<b>Suma wartości menu po udzielonym rabacie</b>				<b>35 500,00 zł</b>
<b>Wartość menu / osobę po udzielonym rabacie</b>				<b>253,57 zł</b>
<b>Zadatek</b>	<b>30%</b>	<b>10 650,00 zł</b>	<b>0,00 zł</b>	
<b>Kwota całkowita do zapłaty po odliczeniu zadatku</b>				<b>35 500,00 zł</b>
<b>Akceptuje:..... Data:.....</b>				

<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>90</b>			
<b>Rodzaj przyjęcia:</b>	<b>wesele</b>			
<b>Telefon kontaktowy:</b>				
<b>E-mail:</b>				
<b>Adres cateringu:</b>				
<b>Opis indywidualnych ustaleń dotyczących przyjęcia:</b>				
<b>Menu:</b>	<b>poreje</b>	<b>cena</b>	<b>wartość</b>	
<b>Przystawki zimne, przekąski i salatk:</b>				
Słedź marynowany w przyprawach korzennych na placku ziemniaczanym z cebulką, olejem i koperkiem - 100g	25	10,00 zł	250,00 zł	
Słedź marynowany w oliwie z cebulką - 100g	25	10,00 zł	250,00 zł	
Ryba po grecku - 100g	35	9,00 zł	315,00 zł	
Różyczki z wędzonego lososia faszerowane musem serowo-cytrynowym - 100g	35	12,00 zł	420,00 zł	
Wiosenne tymbaliki z kurczaka - 1szt. (120g)	35	8,00 zł	280,00 zł	
Tatar wołowy z tradycyjnymi dodatkami - 100g	40	17,00 zł	680,00 zł	
Deska mięs pieczystych - schab, karkówka, boczek, paszтет - 100 g	80	10,00 zł	800,00 zł	
Deska serów z owocami - kilka rodzajów serów, winogrona, orzechy, oliwki - 100 g	30	12,00 zł	360,00 zł	
Ruloniki szynkowe faszerowane szparagami i sosem tatarskim pod auszpikiem - 100g	30	12,00 zł	360,00 zł	
Ruloniki szynkowe faszerowane staropolską sałatką jarzynową pod auszpikiem - 100g	30	9,00 zł	270,00 zł	
Jaja faszerowane musem pieczarkowym - 1szt (2 połówki)	20	5,00 zł	100,00 zł	
Jaja faszerowane musem z wędzonej ryby - 1szt (2 połówki)	20	5,00 zł	100,00 zł	
Salatka hawajska z ryżem, ananasem, kukurydzą i wędzonym kurczakiem - 100g	25	8,00 zł	200,00 zł	
Salatka z krewetkami koktajlowymi, awokado, pomidorkami koktajlowymi i sosem ziółowym - 100g	25	10,00 zł	250,00 zł	
Salatka Caprese z pomidorów i sera mozzarella z sosem bazyliowym - 100g	25	10,00 zł	250,00 zł	
Salata rzymska z dressingiem cesarskim, parmezanem, grzankami i grilowaną pierśią kurczaka - 100g	25	10,00 zł	250,00 zł	
<b>Powitanie Pary Młodej:</b>				
Chleb i sól, kieliszek wódki i wody	1	- zł	- zł	
Wino musujące na powitanie gości - WŁASNE	1	- zł	- zł	
<b>I danie gorące:</b>				
Rosół drobiowy z makaronem - 200g	90	8,00 zł	720,00 zł	
<b>II danie gorące:</b>				
Filet z kurczaka panierowany - 180g	40	23,00 zł	920,00 zł	
Półdzwiczki wieprzowe w sosie myśliwskim z podgrzybków z rozmarynem - 180g	50	32,00 zł	1 600,00 zł	
Zrazy wołowe zawijane faszerowane cebulką, papryką i ogorkiem kiszonym podawane w sosie pieczeniowym - 180g (2szt./porcja)	40	35,00 zł	1 400,00 zł	
Ziemniaki z wody - 100g	90	4,00 zł	360,00 zł	
Bukiet surówek - 100g	90	4,00 zł	360,00 zł	
Risotto z grzybami i pianką z zielonego groszku - 180g	3	25,00 zł	75,00 zł	
<b>Tort weselny:</b>				
Tort weselny - WŁASNY	1	- zł	- zł	
<b>III danie gorące:</b>				
Boef Strogonow podawany z pieczywem - 200g	90	17,00 zł	1 530,00 zł	
<b>IV danie gorące:</b>				
Prosię pieczone, faszerowane kaszą i wątróbkami, podawane z jabłkami majerankowymi (ok.25kg)	1	990,00 zł	990,00 zł	
<b>V danie gorące:</b>				
Udka (1szt.) pieczone - 150g	35	17,00 zł	595,00 zł	
Pałki z kurczaka (2szt.) pieczone - 150g	35	17,00 zł	595,00 zł	
<b>VI danie gorące:</b>				
Barszcz czerwony podawany z pasztecikiem pieczarkowym - 200g	70	10,00 zł	700,00 zł	
<b>Bufet słodki:</b>				
Ciasta na paterach - WŁASNE	1	- zł	- zł	
Owoce na paterach - WŁASNE	1	- zł	- zł	
Fontanna wędłowskiej czekolady (1kg) serwowana z owocami do foudę (4kg) - 1szt.	1	290,00 zł	290,00 zł	
<b>Napoje zimne i gorące:</b>				
Soki owocowe - WŁASNE	1	- zł	- zł	
Woda niegazowana z cytryną - WŁASNA	1	- zł	- zł	
Napoje gazowane - WŁASNE	1	- zł	- zł	
Kawa w termosie, mleko w dzbanku - 1osoba/bez ograniczeń	90	6,00 zł	540,00 zł	
Herbata różne smaki, woda w warniku - 1osoba/bez ograniczeń	90	6,00 zł	540,00 zł	
<b>Alkohol:</b>				
Alkohol - WŁASNY	1	- zł	- zł	
<b>Poprawiny 12:00-18:00:</b>				
Nolceg dla Nowożeńców (piątek - poniedziałek)	1	- zł	- zł	
Nocleg dla gości weselnych - 1osoba	88	50,00 zł	4 400,00 zł	
Poprawiny (reorganizacja dań z dnia poprzedniego, napoje gorące bez ograniczeń) - 1osoba	90	25,00 zł	2 250,00 zł	
Zestaw I: żurek z jajkiem, mięsa z grilla - karkówka oraz kiełbasa i kaszanka, pieczywo, ogórki kiszone, musztarda, ketchup - porcja	90	23,00 zł	2 070,00 zł	
<b>Suma wartości menu</b>				<b>25 070,00 zł</b>
<b>Wartość menu / osobę</b>				<b>278,56 zł</b>
<b>Rabat</b>	<b>0%</b>			<b>0,00 zł</b>
<b>Suma wartości menu po udzielonym rabacie</b>				<b>25 070,00 zł</b>
<b>Wartość menu / osobę po udzielonym rabacie</b>				<b>278,56 zł</b>
<b>Zadatek</b>	<b>30%</b>	<b>7 521,00 zł</b>	<b>0,00 zł</b>	
<b>Kwota całkowita do zapłaty po odliczeniu zadatku</b>				<b>25 070,00 zł</b>
Akceptuje:..... Data:.....				

<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>Adres cateringu:</b>				
<b>Opis indywidualnych ustaleń dotyczących przyjęcia:</b>				
<b>Menu:</b>	<b>porcje</b>	<b>cena</b>	<b>wartość</b>	
<b>Przystawki zimne, przekąski i sałatki:</b>				
Deska mięs pieczystych - schab, karkówka, boczek, pasztet - 100 g	100	10,00 zł	1 000,00 zł	
Deska serów z owocami - kilka rodzajów serów, winogrona, orzechy, oliwki - 100 g	50	12,00 zł	600,00 zł	
Deska ryb wędzonych - pstrąg, łosoś, halibut, węgorz, dorsz, szprot - 100 g	50	12,00 zł	600,00 zł	
Śledź marynowany w oliwie z cebulką - 100g	50	10,00 zł	500,00 zł	
Tatar wołowy z tradycyjnymi dodatkami - 100g	50	17,00 zł	850,00 zł	
Schab faszerowany musem chrzanowym - 150g (1 porcja)	50	12,00 zł	600,00 zł	
Jaja faszerowane musem szczypiorkowym - 1szt (2 połówki)	80	5,00 zł	400,00 zł	
Chleb pszenny i razowy, bagietka, masło - 1osoba (bez ograniczeń)	100	6,00 zł	600,00 zł	
Marynaty - patison, ogórki, dynia, grzybki, cebulka, papryka, oliwki - 100g	60	8,00 zł	480,00 zł	
Salata rzymska z dresingiem cesarskim, parmezanem, grzankami i grillowaną pierśią kurczaka - 100g	55	10,00 zł	550,00 zł	
Salatka Caprese z pomidorów i sera mozzarella z sosem bazyliowym - 100g	55	10,00 zł	550,00 zł	
<b>Stół wiejski:</b>				
Stół staropolski - pieczona szynka wieprzowa z nogą, schab faszerowany śliwką, salceson, kielbasy wędzone, boczek wędzony, ogórki kiszzone oraz smalec w garnku, chleb wiejski - ok. 20kg mięsa	1	1 200,00 zł	1 200,00 zł	
<b>Powitanie Pary Młodej:</b>				
Chleb i sól, kieliszek wódki i wody	1	- zł	- zł	
Wino musujące na powitanie gości - WŁASNE	1	- zł	- zł	
<b>I danie gorące:</b>				
Rosół drobiowy z makaronem - 200g	100	8,00 zł	800,00 zł	
<b>II danie gorące:</b>				
Filet z kurczaka panierowany - 180g	50	23,00 zł	1 150,00 zł	
Kotlet schabowy panierowany - 160g	50	25,00 zł	1 250,00 zł	
Zrazy wołowe zawijane faszerowane cebulką, papryką i ogorkiem kiszonym podawane w sosie pieczeniowym - 180g (2szt./porcja)	50	35,00 zł	1 750,00 zł	
Ziemniaki z wody - 100g	100	4,00 zł	400,00 zł	
Bukiet surówek - 100g	100	4,00 zł	400,00 zł	
<b>Tort weselny:</b>				
Tort weselny - WŁASNY	1	- zł	- zł	
<b>III danie gorące:</b>				
Kotlet de volaille z masłem i pietruszką - 180g	45	23,00 zł	1 035,00 zł	
Szaszłyki z kurczaka, ananasa i papryki - 160g	45	8,00 zł	360,00 zł	
Szaszłyki z wieprzowiny, słoniny, cebuli i papryki - 160g	45	8,00 zł	360,00 zł	
<b>IV danie gorące:</b>				
Beef Strogonow podawany z pieczywem - 200g	80	17,00 zł	1 360,00 zł	
<b>V danie gorące:</b>				
Barszcz czerwony podawany z pasztecikiem pieczarkowym - 200g	1	10,00 zł	10,00 zł	
<b>Bufet słodki:</b>				
Ciasta na paterach - WŁASNE	1	- zł	- zł	
Owoce na paterach - WŁASNE	1	- zł	- zł	
<b>Napoje zimne i gorące:</b>				
Soki owocowe - WŁASNE	1	- zł	- zł	
Woda niegazowana z cytryną - WŁASNA	1	- zł	- zł	
Napoje gazowane - WŁASNE	1	- zł	- zł	
Kawa w termosie, mleko w dzbanku - 1osoba/bez ograniczeń	100	6,00 zł	600,00 zł	
Herbata różne smaki, woda w warniku - 1osoba/bez ograniczeń	100	6,00 zł	600,00 zł	
<b>Alkohol:</b>				
Alkohol - WŁASNY	1	- zł	- zł	
<b>Poprawiny 12:00-18:00:</b>				
Nocleg dla Nowożeńców (piątek - poniedziałek)	1	- zł	- zł	
Nocleg dla gości weselnych - 1osoba	98	50,00 zł	4 900,00 zł	
Poprawiny (reorganizacja dań z dnia poprzedniego, napoje gorące bez ograniczeń) - 1osoba	100	25,00 zł	2 500,00 zł	
Zestaw I: żurek z jajkiem, mięsa z grilla - karkówka oraz kielbasa i kaszanka, pieczywo, ogórki kiszzone, musztarda, ketchup - porcja	100	23,00 zł	2 300,00 zł	
Flaczki wołowe z pieczywem - 200g	100	10,00 zł	1 000,00 zł	
<b>Suma wartości menu</b>				<b>28 705,00 zł</b>
<b>Wartość menu / osobę</b>				<b>287,05 zł</b>
<b>Rabat</b>	<b>0%</b>			<b>0,00 zł</b>
<b>Suma wartości menu po udzielonym rabacie</b>				<b>28 705,00 zł</b>
<b>Wartość menu / osobę po udzielonym rabacie</b>				<b>287,05 zł</b>
<b>Zadatek</b>	<b>30%</b>	<b>8 611,50 zł</b>	<b>0,00 zł</b>	
<b>Kwota całkowita do zapłaty po odliczeniu zadatku</b>				<b>28 705,00 zł</b>
Akceptuję:..... Data:.....				

<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>80</b>		
<b>Rodzaj przyjęcia:</b>	<b>wesele</b>		
<b>Telefon kontaktowy:</b>			
<b>E-mail:</b>			
<b>Adres cateringu:</b>			
<b>Opis indywidualnych ustaleń dotyczących przyjęcia:</b>			
<b>Menu:</b>	<b>porcje</b>	<b>cena</b>	<b>wartość</b>
<b>Przystawki zimne, przekąski i sałatki:</b>			
Deska wędlin - szynka, boczek rolowany, salceson, kabanosy, salami - 100 g	60	10,00 zł	600,00 zł
Jaja faszerowane musem szczypiorkowym - 1szt (2 połówki)	40	5,00 zł	200,00 zł
Jaja faszerowane musem lososiowym - 1szt (2 połówki)	40	5,00 zł	200,00 zł
Jaja faszerowane musem pieczarkowym - 1szt (2 połówki)	40	5,00 zł	200,00 zł
Ruloniki szynkowe faszerowane szparagami i sosem tatarskim pod auszpikiem - 100g	50	12,00 zł	600,00 zł
Różyczki z wędzonego lososia faszerowane musem serowo-cytrynowym - 100g	50	12,00 zł	600,00 zł
Sledź marynowany w żurawinie i czerwonym winie z cebulką - 100g	40	10,00 zł	400,00 zł
Sledź marynowany w occie - rolmops faszerowany cebulką, ogórkiem i papryką - 100g	40	10,00 zł	400,00 zł
Wiosenne tymbaliki z kurczaka - 1szt. (120g)	50	8,00 zł	400,00 zł
Chleb pszenny i razowy, bagietka, masło - 1osoba (bez ograniczeń)	80	6,00 zł	480,00 zł
Salata rzymska z dresingiem cesarskim, parmezanem, grzankami i grillowaną pierśią kurczaka - 100g	30	10,00 zł	300,00 zł
Salatka hawajska z ryżem, ananasem, kukurydzą i wędzonym kurczakiem - 100g	30	8,00 zł	240,00 zł
Salatka staropolska z gotowanych warzyw z sosem majonezowym - 100g	30	6,00 zł	180,00 zł
<b>Stół wiejski:</b>			
Stół staropolski - pieczona szynka wieprzowa z nogą, schab faszerowany śliwką, salceson, kielbasy wędzone, boczek wędzony, ogórki kiszzone oraz smalec w garnku, chleb wiejski - ok. 20kg mięsa	1	1 200,00 zł	1 200,00 zł
<b>Powitanie Pary Młodej:</b>			
Chleb i sól, kieliszek wódki i wody	1	- zł	- zł
Wino musujące na powitanie gości - WŁASNE	1	- zł	- zł
<b>I danie gorące:</b>			
Rosół drobiowy z makaronem - 200g	80	8,00 zł	640,00 zł
<b>II danie gorące:</b>			
Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem z serem feta - 180g	40	31,00 zł	1 240,00 zł
Kotlet schabowy panierowany - 160g	40	25,00 zł	1 000,00 zł
Zrazy wołowe zawijane faszerowane cebulką, papryką i ogorkiem kiszonym podawane w sosie pieczeniowym - 180g (2szt./porcja)	40	35,00 zł	1 400,00 zł
Ziemniaki z wody - 100g	80	4,00 zł	320,00 zł
Bukiet surówek - 100g	80	4,00 zł	320,00 zł
<b>III danie gorące:</b>			
Prosię pieczone, faszerowane poledwiczkami wieprzowymi, luzowane z kości, podawane z jabłkami majerankowymi (ok.30kg)	1	1 200,00 zł	1 200,00 zł
<b>Tort weselny:</b>			
Tort weselny - WŁASNY	1	- zł	- zł
<b>IV danie gorące:</b>			
Bakłażan faszerowany mięsem i warzywami polany pikantnym sosem bazyliowo - pomidorowym - 180g	50	23,00 zł	1 150,00 zł
Szaszłyki z kurczaka, ananasa i papryki - 160g	40	8,00 zł	320,00 zł
Szaszłyki z wieprzowiny, słoniny, cebuli i papryki - 160g	40	8,00 zł	320,00 zł
<b>V danie gorące:</b>			
Barszcz czerwony podawany z pasztecikiem pieczarkowym - 200g	45	10,00 zł	450,00 zł
Boef Strogonow podawany z pieczywem - 200g	45	17,00 zł	765,00 zł
<b>Bufet słodki:</b>			
Ciasta na paterach - WŁASNE	1	- zł	- zł
Owoce na paterach (ananas, winogrona, pomarańcze, mandarynki, kiwi, brzoskwinie, banany, jabłka, gruszki, sezonowe owoce) - ok. 8kg	2	230,00 zł	460,00 zł
<b>Napoje zimne i gorące:</b>			
Soki owocowe - WŁASNE	1	- zł	- zł
Woda niegazowana z cytryną - WŁASNA	1	- zł	- zł
Napoje gazowane - WŁASNE	1	- zł	- zł
Kawa w termosie, mleko w dzbanku - 1osoba/bez ograniczeń	80	6,00 zł	480,00 zł
Herbata różne smaki, woda w warku - 1osoba/bez ograniczeń	80	6,00 zł	480,00 zł
<b>Alkohol:</b>			
Alkohol - WŁASNY	1	- zł	- zł
<b>Poprawiny 12:00-18:00:</b>			
Nocleg dla Nowożeńców (piątek - poniedziałek)	1	- zł	- zł
Nocleg dla gości weselnych - 1osoba	78	50,00 zł	3 900,00 zł
Poprawiny (reorganizacja dań z dnia poprzedniego, napoje gorące bez ograniczeń) - 1osoba	80	25,00 zł	2 000,00 zł
Zestaw I: żurek z jajkiem, mięsa z grilla - karkówka oraz kielbasa i kaszanka, pieczywo, ogórki kiszzone, musztarda, ketchup - porcja	80	23,00 zł	1 840,00 zł
<b>Suma wartości menu</b>			<b>24 285,00 zł</b>
<b>Wartość menu / osobę</b>			<b>303,56 zł</b>
<b>Rabat</b>	<b>0%</b>		<b>0,00 zł</b>
<b>Suma wartości menu po udzielonym rabacie</b>			<b>24 285,00 zł</b>
<b>Wartość menu / osobę po udzielonym rabacie</b>			<b>303,56 zł</b>
<b>Zadatek</b>	<b>30%</b>	<b>7 285,50 zł</b>	<b>0,00 zł</b>
<b>Kwota całkowita do zapłaty po odliczeniu zadatku</b>			<b>24 285,00 zł</b>
Akceptuję:..... Data:.....			

<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>150</b>			
<b>Rodzaj przyjęcia:</b>	<b>wesele</b>			
<b>Telefon kontaktowy:</b>				
<b>E-mail:</b>				
<b>Adres cateringu:</b>				
<b>Opis indywidualnych ustaleń dotyczących przyjęcia:</b>				
<b>Menu:</b>	<b>porcje</b>	<b>cena</b>	<b>wartość</b>	
<b>Przystawki zimne, przekąski i sałatki:</b>				
Deska mięs pieczystych - schab, karkówka, boczek, pasztet - 100 g	130	10,00 zł	1 300,00 zł	
Jaja faszerowane musem lososiowym - 1szt (2 połówki)	45	5,00 zł	225,00 zł	
Jaja faszerowane musem pieczarkowym - 1szt (2 połówki)	45	5,00 zł	225,00 zł	
Deska serów z owocami - kilka rodzajów serów, winogrona, orzechy, oliwki - 100 g	100	12,00 zł	1 200,00 zł	
Różyczki z wędzonego lososia faszerowane musem serowo-cytrynowym - 100g	100	12,00 zł	1 200,00 zł	
Śledź marynowany w żurawinie i czerwonym winie z cebulką - 100g	80	10,00 zł	800,00 zł	
Tatar wołowy z tradycyjnymi dodatkami - 100g	70	17,00 zł	1 190,00 zł	
Chleb pszenny i razowy, bagietka, masło - 1osoba (bez ograniczeń)	150	6,00 zł	900,00 zł	
Salata rzymska z dresingiem cesarskim, parmezanem, grzankami i grilowaną pierśią kurczaka - 100g	60	10,00 zł	600,00 zł	
Salatka Caprese z pomidorów i sera mozzarella z sosem bazyliowym - 100g	60	10,00 zł	600,00 zł	
Salatka staropolska z gotowanych warzyw z sosem majonezowym - 100g	60	6,00 zł	360,00 zł	
Salatka z krewetkami koktajlowymi, awokado, pomidorkami koktajlowymi i sosem ziołowym - 100g	40	10,00 zł	400,00 zł	
<b>Stół wiejski:</b>				
Stół staropolski - WŁASNY	1	- zł	- zł	
<b>Powitanie Pary Młodej:</b>				
Chleb i sól, kieliszek wódki i wody	1	- zł	- zł	
Wino musujące na powitanie gości - WŁASNE	1	- zł	- zł	
<b>I danie gorące:</b>				
Rosół drobiowy z makaronem - 200g	150	8,00 zł	1 200,00 zł	
<b>II danie gorące:</b>				
Kotlet de volaille z masłem i pietruszką - 180g	65	23,00 zł	1 495,00 zł	
Poledwiczki wieprzowe w sosie myśliwskim z podgrzybków z rozmarynem - 180g	65	32,00 zł	2 080,00 zł	
Zrazy wołowe zawiązane faszerowane cebulką, papryką i ogorkiem kiszonym podawane w sosie pieczeniowym - 180g (2szt./porcja)	65	35,00 zł	2 275,00 zł	
Ziemniaki z wody - 100g	60	4,00 zł	240,00 zł	
Ziemniaki opiekane - 100g	60	4,00 zł	240,00 zł	
Kluski śląskie - 100g	60	4,00 zł	240,00 zł	
Bukiet surowek - 100g	150	4,00 zł	600,00 zł	
<b>Tort weselny:</b>				
Tort weselny - WŁASNY	1	- zł	- zł	
<b>III danie gorące:</b>				
Dorsz filet panierowany podawany z cząstką cytryny - 180g	45	23,00 zł	1 035,00 zł	
Losoś stek grilowany podawany z sosem koperkowym - 180g	45	35,00 zł	1 575,00 zł	
Szaszłyki z kurczaka, ananasa i papryki - 160g	45	8,00 zł	360,00 zł	
Szaszłyki z wieprzowiny, słoniny, cebuli i papryki - 160g	45	8,00 zł	360,00 zł	
<b>IV danie gorące:</b>				
Boef Strogonow podawany z pieczywem - 200g	150	17,00 zł	2 550,00 zł	
<b>V danie gorące:</b>				
Barszcz czerwony podawany z pasztecikiem pieczarkowym - 200g	150	10,00 zł	1 500,00 zł	
<b>Bufet słodki:</b>				
Ciasta na paterach - WŁASNE	1	- zł	- zł	
Owoce na paterach - WŁASNE	1	- zł	- zł	
<b>Napoje zimne i gorące:</b>				
Soki owocowe - WŁASNE	1	- zł	- zł	
Woda niegazowana z cytryną - WŁASNA	1	- zł	- zł	
Napoje gazowane - WŁASNE	1	- zł	- zł	
Kawa w termosie, mleko w dzbanku - 1osoba/bez ograniczeń	150	6,00 zł	900,00 zł	
Herbata różne smaki, woda w warniku - 1osoba/bez ograniczeń	150	6,00 zł	900,00 zł	
<b>Alkohol:</b>				
Alkohol - WŁASNY	1	- zł	- zł	
<b>Poprawiny 12:00-18:00:</b>				
Nocleg dla Nowożeńców (piątek - poniedziałek)	1	- zł	- zł	
Nocleg dla gości weselnych - 1osoba	148	50,00 zł	7 400,00 zł	
Poprawiny (reorganizacja dań z dnia poprzedniego, napoje gorące bez ograniczeń) - 1osoba	150	25,00 zł	3 750,00 zł	
Zestaw I: żurek z jajkiem, mięsa z grilla - karkówka oraz kiełbasa i kaszanka, pieczywo, ogórki kiszane, musztarda, ketchup - porcja	150	23,00 zł	3 450,00 zł	
<b>Suma wartości menu</b>				<b>41 150,00 zł</b>
<b>Wartość menu / osobę</b>				<b>274,33 zł</b>
	<b>Rabat</b>	<b>0%</b>		<b>0,00 zł</b>
<b>Suma wartości menu po udzielonym rabacie</b>				<b>41 150,00 zł</b>
<b>Wartość menu / osobę po udzielonym rabacie</b>				<b>274,33 zł</b>
	<b>Zadatek</b>	<b>30%</b>	<b>12 345,00 zł</b>	<b>0,00 zł</b>
<b>Kwota całkowita do zapłaty po odliczeniu zadatku</b>				<b>41 150,00 zł</b>
Akceptuje:..... Data:.....				



<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>Adres cateringu:</b>			
<b>Opis indywidualnych ustaleń dotyczących przyjęcia:</b>			
<b>Menu:</b>	<b>porcje</b>	<b>cena</b>	<b>wartość</b>
<b>Przystawki zimne, przekąski i sałatki:</b>			
Deska mięs pieczystych - schab, karkówka, boczek, pasztet - 100 g	80	10,00 zł	800,00 zł
Deska wędlin - szynka, boczek rolowany, salceson, kabanosy, salami - 100 g	50	10,00 zł	500,00 zł
Deska serów z owocami - kilka rodzajów serów, winogrona, orzechy, oliwki - 100 g	40	12,00 zł	480,00 zł
Galaretką z nóżek wieprzowych - 120g (porcja)	25	7,00 zł	175,00 zł
Wiosenne tymbaliki z kurczaka - 1szt. (120g)	25	8,00 zł	200,00 zł
Śledź marynowany w oliwie z cebulką - 100g	45	10,00 zł	450,00 zł
Schab faszerowany musem chrzanowym - 150g (1 porcja)	50	12,00 zł	600,00 zł
Tatar wołowy z tradycyjnymi dodatkami - 100g	30	17,00 zł	510,00 zł
Ryba po grecku - 100g	40	9,00 zł	360,00 zł
Chleb pszenny i razowy, bagietka, masło - 1osoba (bez ograniczeń)	100	6,00 zł	600,00 zł
Salata rzymska z dresingiem cesarskim, parmezanem, grzankami i grillowaną pierśią kurczaka - 100g	50	10,00 zł	500,00 zł
Salatka staropolska z gotowanych warzyw z sosem majonezowym - 100g	30	6,00 zł	180,00 zł
Salatka hawajska z ryżem, ananase, kukurydzą i wędzonym kurczakiem - 100g	40	8,00 zł	320,00 zł
<b>Powitanie Pary Młodej:</b>			
Chleb i sól, kieliszek wódki i wody	1	- zł	- zł
Wino musujące na powitanie gości - WŁASNE	1	- zł	- zł
<b>I danie gorące:</b>			
Włoska gazpacho na pomidorach pellati - zupa zimna - 200g	100	12,00 zł	1 200,00 zł
<b>II danie gorące:</b>			
Kotlet schabowy panierowany - 160g	50	25,00 zł	1 250,00 zł
Filet z kurczaka grillowany podawany w sosie kurkowym - 160g	50	31,00 zł	1 550,00 zł
Zrazy wołowe zawijane faszerowane cebulką, papryką i ogorkiem kiszonym podawane w sosie pieczeniowym - 180g (2szt./porcja)	50	35,00 zł	1 750,00 zł
Ziemniaki z wody - 100g	90	4,00 zł	360,00 zł
Kluski śląskie - 100g	40	4,00 zł	160,00 zł
Bukiet surowek - 100g	50	4,00 zł	200,00 zł
Warzywa z wody - 100g	90	4,00 zł	360,00 zł
<b>III danie gorące:</b>			
Prosię pieczone, faszerowane poledwiczkami wieprzowymi, luzowane z kości, podawane z jabłkami majerankowymi (ok.30kg)	1	1 200,00 zł	1 200,00 zł
<b>IV danie gorące:</b>			
Szaszłyki z kurczaka, ananasa i papryki - 160g	60	8,00 zł	480,00 zł
Udka (1szt.) pieczone - 150g	60	17,00 zł	1 020,00 zł
<b>Tort weselny:</b>			
Tort weselny - WŁASNY	1	- zł	- zł
<b>V danie gorące:</b>			
Boef Strogonow podawany z pieczywem - 200g	100	17,00 zł	1 700,00 zł
<b>VI danie gorące:</b>			
Golonka z kością i warzywami pieczona w piwie - 200g	60	19,00 zł	1 140,00 zł
Sataye z kurczaka w sezamie podawane na szpadkach - 5szt	30	12,00 zł	360,00 zł
<b>VII danie gorące:</b>			
Barszcz czerwony podawany z pasztecikiem pieczarkowym - 200g	100	10,00 zł	1 000,00 zł
<b>Bufet słodki:</b>			
Ciasta na paterach - WŁASNE	1	- zł	- zł
Owoce na paterach - WŁASNE	1	- zł	- zł
<b>Napoje zimne i gorące:</b>			
Soki owocowe - WŁASNE	1	- zł	- zł
Woda niegazowana z cytryną - WŁASNA	1	- zł	- zł
Napoje gazowane - WŁASNE	1	- zł	- zł
Kawa w termosie, mleko w dzbanku - 1osoba/bez ograniczeń	100	6,00 zł	600,00 zł
Herbata różne smaki, woda w warniku - 1osoba/bez ograniczeń	100	6,00 zł	600,00 zł
<b>Alkohol:</b>			
Alkohol - WŁASNY	1	- zł	- zł
<b>Poprawiny 12:00-18:00:</b>			
Nocleg dla Nowożeńców (piątek - poniedziałek)	1	- zł	- zł
Nocleg dla gości weselnych - 1osoba	98	50,00 zł	4 900,00 zł
Poprawiny (reorganizacja dań z dnia poprzedniego, napoje gorące bez ograniczeń) - 1osoba	100	25,00 zł	2 500,00 zł
Zestaw I: żurek z jajkiem, mięsa z grilla - karkówka oraz kiełbasa i kaszanka, pieczywo, ogórki kiszone, musztarda, ketchup - porcja	100	23,00 zł	2 300,00 zł
Suma wartości menu			30 305,00 zł
Wartość menu / osobę			303,05 zł
Rabat	0%		0,00 zł
Suma wartości menu po udzielonym rabacie			30 305,00 zł
Wartość menu / osobę po udzielonym rabacie			303,05 zł
Zadatek	30%	9 091,50 zł	0,00 zł
<b>Kwota całkowita do zapłaty po odliczeniu zadatku</b>			<b>30 305,00 zł</b>
Akceptuję:..... Data:.....			

<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>110</b>			
<b>Rodzaj przyjęcia:</b>	<b>wesele</b>			
<b>Telefon kontaktowy:</b>				
<b>E-mail:</b>				
<b>Adres cateringu:</b>				
<b>Opis indywidualnych ustaleń dotyczących przyjęcia:</b>				
<b>Menu:</b>	<b>porcje</b>	<b>cena</b>	<b>wartość</b>	
<b>Przystawki zimne, przekąski i salatk:</b>				
Deska mięs pieczystych - schab, karkówka, boczek, pasztet - 100 g	50	10,00 zł	500,00 zł	
Jaja faszerowane musem szczypiorkowym - 1szt (2 połówki)	50	5,00 zł	250,00 zł	
Jaja faszerowane musem pieczarkowym - 1szt (2 połówki)	50	5,00 zł	250,00 zł	
Śledź marynowany w oliwie z cebulką - 100g	50	10,00 zł	500,00 zł	
Śledź marynowany w żurawinie i czerwonym winie z cebulką - 100g	50	10,00 zł	500,00 zł	
Chleb pszenny i razowy, bagietka, masło - 1osoba (bez ograniczeń)	110	6,00 zł	660,00 zł	
Marynaty - patison, ogórki, dynia, grzybki, cebulka, papryka, oliwki - 100g	50	8,00 zł	400,00 zł	
Mini szaszłyki z sera mozzarella i pomidorów koktajlowych z sosem bazyliowym (koreczki Caprese) - 100g	50	8,00 zł	400,00 zł	
Salatka staropolska z gotowanych warzyw z sosem majonezowym - 100g	50	6,00 zł	300,00 zł	
Salatka grecka z serem feta i oliwkami - 100g	50	9,00 zł	450,00 zł	
Salatka z selera naciowego z bananami, pomarańczami, orzechami włoskimi i sosem mascarpone - 100g	50	10,00 zł	500,00 zł	
<b>Stół wiejski:</b>				
Stół staropolski - pieczona szynka wieprzowa z nogą, schab faszerowany śliwką, salceson, kielbasy wędzone, boczek wędzony, ogórki kiszzone oraz smalec w garncu, chleb wiejski - ok. 20kg mięsa	1	1 200,00 zł	1 200,00 zł	
<b>Powitanie Pary Młodej:</b>				
Chleb i sól, kieliszek wódki i wody	1	- zł	- zł	
Wino musujące na powitanie gości - WŁASNE	1	- zł	- zł	
<b>I danie gorące:</b>				
Rosół drobiowy z makaronem - 200g	110	8,00 zł	880,00 zł	
<b>II danie gorące:</b>				
Kotlet schabowy panierowany - 160g	50	25,00 zł	1 250,00 zł	
Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem z serem feta - 180g	50	31,00 zł	1 550,00 zł	
Kaczka pieczona z jabłkami podawana z żurawiną - 220g (1/4 kaczki)	50	31,00 zł	1 550,00 zł	
Ziemniaki opiekane - 100g	110	4,00 zł	440,00 zł	
Bukiet surowek - 100g	110	4,00 zł	440,00 zł	
<b>III danie gorące:</b>				
Prosię pieczone, faszerowane poledwiczkami wieprzowymi, luzowane z kości, podawane z jabłkami majerankowymi (ok.30kg)	1	1 200,00 zł	1 200,00 zł	
<b>IV danie gorące:</b>				
Bakłażan faszerowany mięsem i warzywami polany pikantnym sosem bazyliowo - pomidorowym - 180g	80	23,00 zł	1 840,00 zł	
Sataye z kurczaka w sezamie podawane na szpapkach - 5szt	50	12,00 zł	600,00 zł	
Roladki boczkowe ze śliwką - 10 szt	50	12,00 zł	600,00 zł	
<b>Tort weselny:</b>				
Tort weselny - WŁASNY	1	- zł	- zł	
<b>V danie gorące:</b>				
Węgierska zupa gulaszowa - 200g	60	12,00 zł	720,00 zł	
Flaczki wołowe z pieczywem - 200g	60	10,00 zł	600,00 zł	
<b>VI danie gorące:</b>				
Pierogowy mix (ruskie, ze szpinakiem, z mięsem) - 6szt/porcja	80	9,00 zł	720,00 zł	
<b>VII danie gorące:</b>				
Barszcz czerwony podawany z pasztecikiem pieczarkowym - 200g	80	10,00 zł	800,00 zł	
<b>Bufet słodki:</b>				
Ciasta na paterach - WŁASNE	1	- zł	- zł	
Owoce na paterach - WŁASNE	1	- zł	- zł	
Fontanna wędłowskiej czekolady (1kg) serwowana z owocami do foudé (4kg) - 1szt.	1	290,00 zł	290,00 zł	
<b>Napoje zimne i gorące:</b>				
Soki owocowe - WŁASNE	1	- zł	- zł	
Woda niegazowana z cytryną - WŁASNA	1	- zł	- zł	
Napoje gazowane - WŁASNE	1	- zł	- zł	
Kawa w termosie, mleko w dzbanku - 1osoba/bez ograniczeń	110	6,00 zł	660,00 zł	
Herbata różne smaki, woda w warniku - 1osoba/bez ograniczeń	110	6,00 zł	660,00 zł	
<b>Alkohol:</b>				
Alkohol - WŁASNY	1	- zł	- zł	
<b>Poprawiny 12:00-18:00:</b>				
Nocleg dla Nowożeńców (piątek - poniedziałek)	1	- zł	- zł	
Nocleg dla gości weselnych - 1osoba	108	50,00 zł	5 400,00 zł	
Poprawiny (reorganizacja dań z dnia poprzedniego, napoje gorące bez ograniczeń) - 1osoba	110	25,00 zł	2 750,00 zł	
Żurek z jajkiem i kielbasą - 200g	110	10,00 zł	1 100,00 zł	
Dorsz filet panierowany podawany z cząstką cytryny - 180g	110	23,00 zł	2 530,00 zł	
Suma wartości menu				32 490,00 zł
Wartość menu / osobę				295,36 zł
	<b>Rabat</b>	0%		0,00 zł
Suma wartości menu po udzielonym rabacie				32 490,00 zł
Wartość menu / osobę po udzielonym rabacie				295,36 zł
	<b>Zadatek</b>	30%	9 747,00 zł	0,00 zł
<b>Kwota całkowita do zapłaty po odliczeniu zadatku</b>				<b>32 490,00 zł</b>
<b>Akceptuje:..... Data:.....</b>				