

<b>DATA:</b> <b>DZIEŃ :</b>	<b>GODZINA W KOŚCIELE</b> <b>GODZINA W RESTAURACJI</b>
<b>NAZWISKO GOŚCIA:</b>	
<b>Tel:</b> <b>mail:</b>	<input type="radio"/> <b>CHŁOPIEC</b> <input type="radio"/> <b>DZIEWCZYNIKA</b>
<b>IŁOŚĆ OSÓB:</b>	
<b>LOKALIZACJA:</b>	
<b>PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE KOMUNIJNE 2019 R.</b> <b>DEKORACJA – BIAŁE KWIATY I SWIECE I SERWETKI KOMINIJNE ORAZ KRZESEŁO</b> <b>DLA DZIECKA NA BIAŁO W CENIE PRZYJĘCIA</b>	
<b>ZUPA</b> <i>Proszę o wybór dwóch pozycji</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ Rosół z perliczki z kluseczkami</li> <li>+ Krem szparagowy z pachnącym koperkiem</li> <li>+ Chłodnik polski</li> </ul>
<b>DANIE GŁÓWNE</b> <i>Podane na półmiskach</i> <i>Proszę o wybór 3 do 4 rodzajów</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ Filet z kurczaka ze szpinakiem i serem feta,</li> <li>+ Kotlet de volaille</li> <li>+ Faszerowane udko kurczaka warzywami</li> <li>+ Pieczone udko kaczki z sosem śliwkowym</li> <li>+ Zraz wołowy tradycyjny poznański</li> <li>+ Duszone bitki wołowe w ciemnym sosie pieczarkowym</li> <li>+ Polędwiczki wieprzowe z sosem z zielonego pieprzu</li> <li>+ Steki z polędwiczek wieprzowych na ratatuj</li> <li>+ Schab pieczony w rozmarynie i czerwonym winie</li> <li>+ Kotlet schabowy soute z boczniakami</li> <li>+ Szczupak w zielonej panierce z sosem kaparowym</li> <li>+ Dorsz zapiekany z pomidorami i serem pleśniowym</li> </ul>
<b>Propozycja dla wegan</b> <i>Ustalamy indywidualnie podczas spotkania</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ Krem z pasternaku z dyniową oliwą i chipsami z marchewki</li> <li>+ Pomidorowa zupa z pieczonych warzyw z bazyliowym pesto</li> <li>+ Grillowany tofu na sałatce z soczewicy z kompotem z pomidorów i emulsją balsamiczną</li> <li>+ grillowane warzywa w tempurze</li> <li>+ - marynowane kotleciki sojowe z ketchupem</li> </ul>
<b>Deser</b> <i>Ciasto 1,5 porcji na osobę</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ Lody waniliowe z ciepłymi owocami</li> <li>+ Ciasto – sernik, babeczki owocowe, węgierskie</li> </ul>
<b>Kawa, herbata</b>	+ Kawa herbata przygotowana na bufetach bez ograniczeń
<b>Do ustalenia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ Tort okolicznościowy smak wygląd i kolor ustalamy indywidualnie. Koszt za jedną porcję 120 g 15 zł</li> <li>+ Możliwość dostarczenia tortu we własnym zakresie. Oplata za każdą osobę 9 zł</li> </ul>
<b>Napoje / alkohol</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>+ Woda z owocami podana w dzbankach 1L x 8 zł</li> <li>+ Sok pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka podane w dzbankach 1L x 12 zł</li> <li>+ Wino białe i czerwone od 38 zł/karaafka 1L</li> </ul>

<p><b>Koszt</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Koszt za jedną osobę (zupa, II danie, deser, kawa, herbata) ✚ 138 zł</li> <li>✚ Koszt za jedną osobę (zupa, II danie, deser, kawa, herbata, napoje zimne w cenie przyjęcia bez ograniczeń) ✚ 153 zł</li> </ul>
<p><b>Możliwość domówienia atrakcji kulinarnych serwowanych przez Kucharza lub Managera restauracji hotelu ☺</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Polędwica wołowa Wellington z sosem <b>bernaise</b> (10 porcji ok 1,5 kg) koszt 399 zł</li> <li>✚ Kaczka pieczona w całości faszerowana kaszą, grzybami suszonymi i podrobami 219 zł (4 porcje)</li> <li>✚ Gęś faszerowana Marcina – pomarańczami, suszonymi śliwkami czosnkiem i natarta świeżym majerankiem 359 zł (8 porcji)</li> <li>✚ Szyńka pieczona w całości serwowana przez kucharzy 85 zł /kg</li> </ul>
<p><b>Zimne przekąski (kolacja) Koszt jednej porcji 15 zł</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✚ Salatka Cezar z grzankami ziołowymi</li> <li>✚ Capresse z pieczonymi pomidorkami</li> <li>✚ Salatka z avocado z serem pleśniowym i chipsami z bekonu</li> <li>✚ Faszerowana nóżka z kurczaka,</li> <li>✚ Szparagi w szynce</li> <li>✚ Vitello tonnato</li> <li>✚ Tatar wołowy z dodatkami i anchois</li> <li>✚ Łosoś gotowany w galarecie jajkiem przepiórczym</li> <li>✚ Schab pieczony z musem chrzanowym,</li> </ul>
<p><b>Dodatkowe informacje</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Brak opłat za - wynajem sali , okrągłe stoły, pakowanie konkretów w pojemniki jednorazowe</li> <li>❖ pozostała należność jest ustalana indywidualnie , nie pobieramy zapłaty „z góry” za całość</li> <li>❖ nie pobieramy opłat za dekorację na stoły (cięte sezonowe kwiaty i świece w cenie przyjęcia)</li> <li>❖ kompozycje kwiatowe płatne według ustaleń indywidualnych</li> <li>❖ koszt za pokrowce 6 zł /sztukę</li> </ul>
<p><b>Miejsce na Twoje uwagi</b></p>	