

# Menu

## PRZYJĘCIE WESELNE w roku 2024 w Villa VIENNA

*Cztery propozycje menu na planowaną wyjątkową uroczystość  
Sala bankietowa i termin przyjęcia – do ustalenia*

*ok. 40 Gości*

### PROPOZYCJA MENU nr 1

UROCZYSTE POWITANIE GOŚCI WESELNYCH - Wręczenie Gościom kieliszków z winem musującym

UROCZYSTE TRADYCYJNE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ

*Toast za Parę Młodą + Tradycyjne rzucanie przez Parę Młodą kieliszków*

Zupa:

Tradycyjny rosół z makaronem

Drugie danie:

**Mięsa serwowane wieloporcyjowo na półmiskach (1,5 porcji mięsa na osobę):**

rolada wołowa

rolada wieprzowa

pularda z suszonym pomidorem i serem feta

schab staropolski z boczkiem i śliwką

Dodatki (serwowane na półmiskach):

kluski jasne

kluski ciemne

kapusta modra

kapusta zasmażana

surówka sezonowa

*kawa / herbata*

Deser podawany indywidualnie:

Lody rzemieślnicze podane z owocami

Zimna płyta serwowana na stole bufetowym:

plater wędlin I mięs pieczonych

plater serów

pasztet z żurawiną

tymbalik z drobiu

tartaletki z kolorowymi warzywnymi pastami

śledź w sosie śmietanowym

sałatka grecka

pieczywo, masło

Kolacja na ciepło:

Barszcz z pasztecikiem

Serwis kawowo-herbaciany bez limitu

ustawiony na osobnym stole w sali przyjęcia, na bieżąco uzupełniany przez obsługę:

- ekspres do kawy / mleczko i cukier

- wrzątek / różne smaki herbat / cytryna

Na stołach Gości:

- woda mineralna niegazowana z cytryną w karafkach

- woda mineralna gazowana w karafkach

W ramach menu nr 1 na grupę 30 Gości Dorosłych oferujemy 2 butelki GRATIS

do wyboru:

- Wino białe delikatnie wytrawne

- Wino czerwone delikatnie wytrawne

- Wódka **BIAŁY BOCIAN 500ml**

*Menu w cenie: 299 zł /za osobę*

## PROPOZYCJA MENU nr 2

### UROCZYSTE POWITANIE GOŚCI WESELNYCH - Wręczenie Gościom kieliszków z winem musującym

#### UROCZYSTE TRADYCYJNE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ

#### *Toast za Parę Młodą + Tradycyjne rzucanie przez Parę Młodą kieliszków*

##### Zupa (do wyboru):

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Aksamitny krem pomidorowy z grzanką

##### Drugie danie:

##### **Mięsa serwowane wieloporcyjowo na półmiskach (1,5 porcji mięsa na osobę):**

- rolada wołowa
- pularda z suszonym pomidorem i serem feta
- schab staropolski z boczkami i śliwką

##### Dodatki (serwowane na półmiskach):

- kluski jasne
- kluski ciemne
- ziemniaczki zapiekane z rozmarynem
- kapusta modra
- kapusta zasmażana
- surówka sezonowa

*kawa / herbata*

##### Deser podawany indywidualnie (do wyboru):

- Lody rzemieślnicze podane z owocami i śmietaną
- Panna cotta kardamonowa podana z owocami sezonowymi

##### Zimna płyta serwowana na stole bufetowym:

- plater wędlin i mięs pieczonych
- szynka parmeńska z melonem
- plater serów
- tymbalik z drobiu
- tartaletki z kolorowymi warzywnymi pastami
- śledź w sosie śmietanowym
- pasztet z żurawiną
- sałatka z grillowaną gruszką i kozim serem
- sałatka grecka
- sałatka Caprese z pomidorem i serem mozzarella
- ptysie z rokpołem, orzechy włoskie
- pieczywo, masło

##### I Kolacja na ciepło (serwowana indywidualnie):

Udka z kurczaka faszerowane papryką,  
podane z ziemniaczanym puree  
i grillowanymi warzywami

##### II Kolacja na ciepło (do wyboru):

- Barszcz z pasztecikiem
- Bogracz

##### Serwis kawowo-herbaciany bez limitu

ustawiony na osobnym stole w sali przyjęcia, na  
bieżąco uzupełniany przez obsługę:

- ekspres do kawy / mleczko i cukier
- wrzątek / różne smaki herbat / cytryna

##### Na stołach Gości:

- woda mineralna niegazowana z cytryną w karafkach
- woda mineralna gazowana w karafkach
- sok pomarańczowy w karafkach

##### W ramach menu nr 2 na grupę 30 Gości Dorosłych oferujemy 4 butelki GRATIS

##### do wyboru:

- Wino białe delikatnie wytrawne
- Wino czerwone delikatnie wytrawne
- Wódka **BIAŁY BOCIAN 500ml**

**Menu w cenie: 379 zł /za osobę**

**UROCZYSTE POWITANIE GOŚCI WESELNYCH - Wręczenie Gościom kieliszków z winem musującym**

**UROCZYSTE TRADYCYJNE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ**

**Toast za Parę Młodą + Tradycyjne rzucanie przez Parę Młodą kieliszków**

**Przystawka:**

Paszтет domowy podany z żurawiną oraz pieczywem własnego wypieku

**Zupa (do wyboru):**

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Aksamitny krem pomidorowy z grzanką i parmezanem
- Krem z białych warzyw z oliwą truflową

**Drugie danie:**

**Mięsa serwowane wieloporcyjowo na półmiskach (1,5 porcji mięsa na osobę):**

rolada wołowa  
pularda z suszonym pomidorem i serem feta  
schab staropolski z boczkiem i śliwką  
udko z kaczki konfitowane

**Dodatki (serwowane na półmiskach):**

kluski jasne  
kluski ciemne  
ziemniaczki zapiekane z rozmarynem  
kapusta modra  
kapusta zasmażana  
sałatka z buraka pieczonego z miodem  
surówka sezonowa

*kawa / herbata*

**Deser podawany indywidualnie (do wyboru):**

- Lody rzemieślnicze podane z owocami i śmietaną
- Panna cotta kardamonowa podana z owocami sezonowymi
- Strudel z pieczonego jabłka z gałką lodów cynamonowych
- Mini Beza Pavlova z kremem, owocami i ajerkoniakiem

**SŁODKI BUFET: Pakiet ciast na paterach**

**przy serwisie kawowo-herbaciowym:**

*2 rodzaje ciast (1,5 porcji/os.; smaki do ustalenia)*

**Zimna płyta serwowana na stole bufetowym:**

plater wędlin I mięs pieczonych  
szynka parmeńska z melonem  
plater serów  
tymbalik z drobiu  
tartaletki z kolorowymi warzywnymi pastami  
śledź w sosie śmietanowym  
paszтет z żurawiną  
sałatka z grillowaną gruszką i kozim serem  
sałatka grecka  
sałatka Cezar'a: sałata z kurczakiem  
ptysie z rokpołem, orzechy włoskie  
terrina z kaczki z pistacjami  
pieczywo, masło

**I Kolacja na ciepło (serwowana indywidualnie):**

- Kotlet Szwajcar podany z pieczonymi ziemniaczkami i wiosenną sałatką
- Polędwiczka wieprzowa otulona boczkiem, podana z puree marchewkowym oraz bukietem warzyw

**II Kolacja na ciepło (do wyboru):**

- Strogonow
- Barszcz z pasztecikiem
- Wieprzowina w porach

**Serwis kawowo-herbaciowy bez limitu**

ustawiony na osobnym stole w sali przyjęcia, na bieżąco uzupełniany przez obsługę:

- ekspres do kawy / mleczko i cukier
- wrzątek / różne smaki herbat / cytryna

**Na stołach Gości:**

- woda mineralna niegazowana z cytryną w karafkach
- woda mineralna gazowana w karafkach
- domowa lemoniada w karafkach

**W ramach menu nr 3 na grupę 30 Gości Dorosłych oferujemy 6 butelek GRATIS do wyboru:**

- Wino białe delikatnie wytrawne
- Wino czerwone delikatnie wytrawne
- Wódka BIAŁY BOCIAN 500ml

***Menu w cenie: 429zł /za osobę***

### UROCZYSTE POWITANIE GOŚCI WESELNICH - Wręczenie Gościom kieliszków z winem musującym

#### UROCZYSTE TRADYCYJNE POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ

##### **Toast za Parę Młodą + Tradycyjne rzucanie przez Parę Młodą kieliszków**

##### **Przystawka (do wyboru):**

- Łosoś marynowany *gravlax* z ogórkiem kompresowanym i majonezem sojowym
- Polędwiczka wieprzowa na różowo w sezamie

##### **Zupa (do wyboru):**

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Krem z wędzonych pomidorów z twarożkiem ziołowym
- Krem borowikowy z groszkiem ptysiowym
- Krem chrzanowy z chipsem z bekonu

##### **Drugie danie:**

##### **Mięsa serwowane wieloporcyjowo na półmiskach (2 porcje mięsa na osobę):**

- rolada wołowa
- pularda z suszonym pomidorem i serem feta
- schab staropolski z boczkiem i śliwką
- pierś z kaczki konfitowana w pomarańczach
- polędwiczka wieprzowa z kaparami i fetą

##### **Dodatki (serwowane na półmiskach):**

- kluski jasne
- kluski ciemne
- ziemniaczki zapiekane z rozmarynem
- kapusta modra
- kapusta młoda z koperkiem
- buraczki z miodem
- bukiet grillowanych warzyw
- surówka sezonowa

*kawa / herbata*

##### **Deser podawany indywidualnie (do wyboru):**

- Lody rzemieślnicze podane z owocami i śmietaną
- Panna cotta kardamonowa z owocami sezonowymi
- Strudel z pieczonego jabłka z gałką lodów cynamonowych
- Mini Beza Pavlova z kremem, owocami i ajerkoniakiem

##### **SŁODKI BUFET: Pakiet ciast na paterach**

##### **przy serwisie kawowo-herbaciowym:**

*3 rodzaje ciast (2 porcje/os.; sernik, szarlotka, brownie)*

##### **Zimna płyta serwowana na stole bufetowym:**

- plater wędlin I mięs pieczonych
- szynka parmeńska z melonem
- plater serów

kwietki z dipami

tymbalik z drobiu

tartaletki z kolorowymi warzywnymi pastami

śledź w sosie śmietanowym

wędzony łosoś na grzance

terrina z kaczki z pistacjami

sałatka z grillowaną gruszką i kozim serem

sałatka Caprese z pomidorem i serem mozzarella

sałatka Cezar'a: sałata z kurczakiem

ptysie z rokpołem, orzechy włoskie

grillowane roladki z cukinii z serkiem

smalec, pickle

pieczywo, masło

##### **I Kolacja na ciepło (do wyboru):**

- Kotlet Szwajcar podany z pieczonymi ziemniaczkami i wiosenną sałatką
- Policzki wieprzowe z prażoną kaszą i sałatką chłopską

##### **II Kolacja na ciepło → POKAZ SZEFA KUCHNI:**

##### **Płonący udziec wieprzowy**

**Serwowane danie:** Płonący udziec, z ziemniakami w ziołach, kapustą zasmażaną i sosem chrzanowym

##### **III Kolacja na ciepło (do wyboru):**

- Barszcz
- Żurek tradycyjny

##### **Serwis kawowo-herbaciowy bez limitu**

ustawiony na osobnym stole w sali przyjęcia, na bieżąco uzupełniany przez obsługę:

- ekspres do kawy / mleczko i cukier
- wrzątek / różne smaki herbat / cytryna

##### **Na stołach Gości:**

- woda mineralna niegazowana z cytryną w karafkach
- woda mineralna gazowana w karafkach
- domowa lemoniada w karafkach

##### **W ramach menu nr 4 na grupę 30 Gości Dorosłych oferujemy 8 butelek GRATIS do wyboru:**

- Wino białe delikatnie wytrawne
- Wino czerwone delikatnie wytrawne
- Wódka BIAŁY BOCIAN 500ml

**Menu w cenie: 539zł /za osobę**



**SPECJALNA PROPOZYCJA W PAKIECIE Z WESELEM w Villa VIENNA!**

**- POPRAWINY NASTĘPNEGO DNIA PO WESELU -**

w cenie: 149zł /za osobę

**8-godzinne poprawiny w godzinach: 12.00 – 20.00**

**Zupa (do wyboru):**

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Żurek tradycyjny z ziemniakami i kielbaską

**Drugie danie:**

**(Mięsa serwowane wieloporcjowo na półmiskach):**

*Mięsa* oraz *Dodatki* z wybranego menu weselnego  
+ jeden dodatkowy nowy rodzaj mięsa (do ustalenia)

**Deser:**

**Ciasto domowe serwowane wieloporcjowo na paterach**

**Zimna płyta serwowana na stole bufetowym:**

plater wędlin mięs pieczonych

plater serów

pasztet z żurawiną

śledź w sosie śmietanowym

sałatka Cezara: z kurczakiem i chrupiącym bekonem

pieczywo, masło

**Serwis kawowo-herbaciany bez limitu**

ustawiony ***na osobnym stole w sali przyjęcia***, na bieżąco uzupełniany przez obsługę:

- Ekspres do kawy / mleczko i cukier
- wrzątek, różnorodne smaki herbat do wyboru / cytryna

**Natomiast na stołach Gości (także bez limitu):**

- woda mineralna niegazowana z cytryną w karafkach
- woda mineralna gazowana w karafkach
- sok pomarańczowy w karafkach

---

## **DODATKOWE MOŻLIWOŚCI WZBOGACENIA PAKIETU WESELNEGO**

---

### **PRZYSTAWKA:**

- Paszтет domowy z żurawiną 29 zł /os.
- Śledź korzenny z żurawiną i rodzynkami 33 zł /os.
- Tatar z łosia 39 zł /os.

---

### **ALTERNATYWNE PROPOZYCJE DAŃ DLA WEGETARIAN / WEGAN – dania serwowane indywidualnie**

---

#### **ZUPY WEGETARIAŃSKIE:**

- ✓ Krem z białych warzyw
- ✓ Krem szparagowy z pieczoną gruszką
- ✓ Krem pomidorowy (w wariacie wegetariańskim: z mini kulkami sera mozzarella)

#### **DANIA WEGETARIAŃSKIE:**

- ✓ Pieczony łosoś (+ partycypacja w dodatkach na półmiskach)
- ✓ Dorsz sous vide (+ partycypacja w dodatkach na półmiskach)
- ✓ Sałatka z grillowaną gruszką i kozim serem
- ✓ Lasagne ze szpinakiem i serem

#### **DANIA WEGAŃSKIE:**

- ✓ Gołąbki z kaszą gryczaną, bakłażanem i grzybami, sos paprykowy
- ✓ Grillowane tofu na cykorii w redukcji miodowej
- ✓ Faszzerowana cukinia warzywami i grillowanym tofu

#### **DESER WEGAŃSKI:**

- ✓ Kokosowy pudding z tapioki podany z musem owocowym
- ✓ Pucharek z owocami

### **MENU DLA DZIECI – MOŻLIWOŚĆ SERWOWANIA INDYWIDUALNYCH DAŃ DZIECIĘCYCH**

**DO LAT 12-STU W CENIE 50% WYBRANEGO NA PRZYJĘCIE MENU OBIADOWEGO Z ZIMNĄ PŁYTĄ I GORĄCĄ KOLACJĄ**

- **ZUPA:** Tradycyjny rosół z makaronem *lub* Zupa pomidorowa z makaronem
- **DRUGIE DANIE:** Nuggets'y z kurczaka wraz z domowymi frytkami i surówką z marchewki
- **DESER:** Pucharek lodów z posypką
- **KOLACJA NA CIEPŁO:** Spaghetti z sosem pomidorowym *lub* Mini burger z frytkami

### **DODATKOWE ATRAKCJE – POKAZ SZEFA KUCHNI PODCZAS PRZYJĘCIA**

- ✓ **UDZIEC WIEPRZOWY *lub* INDYK, WRAZ Z DODATKAMI** (ziemniaki, kapusta, sos): 69 zł /os.
- ✓ **PROSIAK *lub* DZIK, WRAZ Z DODATKAMI** (ziemniaki, kapusta, sos): 79 zł /os. *(przyjęcie dla min. 50 Gości)*

## DODATKOWE PROPOZYCJE TEMATYCZNYCH BUFETÓW

### BUFET WIEJSKI: 69 zł /os.:

- śląskie wyroby
- szynka wędzona,
- krupniok
- żymlok
- salceson (2 rodzaje)
- kiełbasa podsuszana
- ogórki kiszone
- smalec
- szalot

### BUFET ŚRÓDZIEMNOMORSKI: 89 zł /os.:

- plater wędlin dojrzewających
- plater ryb wędzonych (pstrąg, dorsz, łosoś)
- krewetki z dipami (smaki: Marie Rose z brandy, czosnkowy, pomidorowa salsa)
- sałatka frutti di mare
- sery francuskie
- foccacia z oliwkami
- oliwy smakowe

**LUSTRO WIEJSKIE** (na ok. 10 osób) - ze śląskimi wyrobami, autorska kompozycja Szefa Kuchni = 300 zł /lustro przekąsek

**LUSTRO RYB WĘDZONYCH** (na ok. 10 osób) – 4 gatunki ryby, autorska kompozycja Szefa Kuchni = 450 zł /lustro przekąsek

**LUSTRO SERÓW** (na ok. 10 os.) – mix różnych gatunków sera, m.in. dojrzewające sery francuskie, bakalie = 500 zł /lustro

## SŁODKOŚCI

### **TORT SZEFA KUCHNI Villa VIENNA:**

- |  |                              |
|--|------------------------------|
| ▪ Tort śmietankowo-owocowy   | 18 zł /osobę                 |
| ▪ Tort kremowy czekoladowo-wiśniowy  | 20 zł /osobę                 |
| ▪ Tort bezowy z kremem i owocami   | 18 zł /osobę                 |
| ▪ Tort (smak do wyboru):   |                              |
| ○ „Raffaello” /„Ferrero” /Rumowy /Adwokatowy /Karmelowy /Tiramisu lub Cappuccino   | 19 zł /osobę                 |
| ▪ <b>TORT Z PRACOWNI TORTÓW</b> wg indywidualnych życzeń np. z figurkami:          | <i>cena do potwierdzenia</i> |
| ▪ Opłata serwisowa za ewentualny własny tort z zewnętrznej cukierni / talerzykowe: | 5 zł /osobę                  |

### **PAKIET „SŁODKI BUFET” -**

**59 zł /osobę**

#### **Pakiet „Słodki Bufet” to mini desery serwowane w postaci ‘finger-food’:**

- |                                    |                                |
|------------------------------------|--------------------------------|
| ⇒ mini creme brulee                | ⇒ sernik ze skórą pomarańczową |
| ⇒ panna cotta kokosowa             | ⇒ brownie z polewą karmelową   |
| ⇒ mus czekoladowy z sosem owocowym | ⇒ ciasteczka kruche            |
| ⇒ szarlotka                        | ⇒ owoce filetowane             |

### **POJEDYNCZE SŁODKIE PROPOZYCJE serwowane na paterach:**

- |  |              |
|--|--------------|
| ▪ Ciasto domowe (1 rodzaj)   | 16 zł /osobę |
| ▪ Ciasta domowe wieloporcyjowo (3 rodzaje; 1,5 porcji /os.)              | 24 zł /osobę |
| ▪ Owoce filetowane / lub miseczki w postaci fingerfood z sałatką owocową | 18 zł /osobę |
| ▪ Ciasteczka kruche  | 9 zł /osobę  |

**POJEDYNCZO ZAMAWIANE NAPOJE W KARAFKACH lub BUTELKI Z NAPOJAMI GAZOWANYMI (płatne wg zużycia):**

▪ Sok jabłkowy w karafce	29 zł / 1l
▪ Sok pomarańczowy w karafce	29 zł / 1l
▪ Domowa cytrynowa lemoniada w karafce	39 zł / 1l

**EWENTUALNIE DO ROZWAŻENIA – NAPOJE PŁATNE WG ZUŻYCIA:**

**NAPOJE GAZOWANE / SOKI / PIWO BUTELKOWANE I PIWO LANE:**

*możliwość wstawienia do dyspozycji Gości napojów, płatne tylko w razie zużycia (rozliczane po przyjęciu)*

⇒ NAPOJE GAZOWANE: <i>Pepsi / Pepsi Max / Mirinda / 7UP / Schweppes / Soki TOMA</i>	10 zł / 200ml
⇒ WODA GAZOWANA: <i>Cisowianka</i>	9 – 18 zł / 300-700ml
⇒ PIWO: <i>możliwość serwowania Gościom na życzenie piwa lanego lub butelkowanego</i>	12 – 20 zł / 300-500ml
<i>Piwo butelkowane (500ml; np. Książęce (4 warianty) / Pilsner Urquell / Tyskie</i>	
<i>Piwo bezalkoholowe LECH FREE (330ml; 4 warianty)</i>	

**PROPOZYCJE WIN DO OBIADU:**

**WINA BEZALKOHOLOWE – z winogron poddanych procesowi dealkoholizacji:**

Wino bezalkoholowe białe półwytrawne / półsłodkie:	69 zł / 750 ml
Wino bezalkoholowe czerwone półwytrawne / półsłodkie:	69 zł / 750 ml

**Propozycja nr 1:**

Wino włoskie białe delikatnie wytrawne:	<b>SAN DONACI</b>	69 zł / 750 ml
Wino włoskie czerwone delikatnie wytrawne:	<b>RAMARRO SYRAH</b>	69 zł / 750 ml
<i>Dla Zainteresowanych oferujemy także półsłodkie wino białe i czerwone</i>		69 zł / 750 ml

**Propozycja nr 2 – wina z alkoholem**

Wino hiszpańskie białe wytrawne:	<b>SEPTIMO SENTIDO VERDEJO</b>	86 zł / 750 ml
Wino hiszpańskie czerwone wytrawne:	<b>SEPTIMO SENTIDO TEMPRANILLO</b>	86 zł / 750 ml

**Propozycja nr 3 – wina z alkoholem:**

Wino austriackie białe wytrawne:	<b>GRUNER VELTLINER MUSCHELKALK</b>	98 zł / 750 ml
Wino włoskie czerwone wytrawne:	<b>PAOLOLEO PRIMITIVO /lub NEGROAMARO</b>	99 zł / 750 ml

**Propozycja nr 4**

Wino polskie białe wytrawne:	<b>TURNAU SOLARIS</b>	159 zł / 750 ml
Wino włoskie czerwone wytrawne:	<b>PASSO BARONE</b>	149 zł / 750 ml

**MOCNE ALKOHOLE:**

*Możliwość serwowania całych butelek lub też serwowanie alkoholu indywidualnie na życzenie zainteresowanym Gościom*

**WÓDKA:**

Wódka Biały BOCIAN	9 zł / 40 ml (kieliszek)
Biały BOCIAN	75 zł / 500 ml but.
Biały BOCIAN	99 zł / 700 ml but.
Wódka Finlandia	10 zł / 40 ml (kieliszek)
Finlandia	99 zł / 500 ml but.
Finlandia	119 zł / 700 ml but.
Wódka BACZEWSKI	17 zł / 40 ml (kieliszek)
BACZEWSKI	139 zł / 500ml but.
BACZEWSKI	199 zł / 700ml but.



### WHISKY:

Jim Beam	159 zł / 700 ml
Jack Daniel's	169 zł / 500 ml
Jack Daniel's	199 zł / 700 ml
CHIVAS 12 YO	22 zł / 40ml
CHIVAS 18 YO	35 zł / 40ml

---

## PAKIET ALKOHOLOWY BEZ LIMITU

---

### PAKIET ALKOHOLOWY STANDARD

**BEZ OGRANICZEŃ** w cenie 89 zł /os.

W ramach wybranego pakietu w trakcie przyjęcia serwujemy Gościom na sali alkohole bez limitu:

- ✓ wódka czysta
- ✓ wino białe
- ✓ wino czerwone
- ✓ piwo lane lub butelkowe

### PAKIET ALKOHOLOWY PREMIUM

**BEZ OGRANICZEŃ** w cenie 129 zł /os.

W ramach wybranego pakietu w trakcie przyjęcia serwujemy Gościom na sali alkohole bez limitu:

- ✓ wódka czysta
- ✓ wino białe
- ✓ wino czerwone
- ✓ piwo lane lub butelkowe
- ✓ **whisky**
- ✓ **rum**
- ✓ **gin**

### OPŁATA KORKOWA ZA WNIESIONY WŁASNY ALKOHOL:

**Opłata korkowa** za alkohole z zewnątrz to 20 zł/za wniesioną butelkę alkoholu do pojemności 1litr'a; w ramach opłaty zapewniamy:

- ⇒ cooler'y z lodem i na bieżąco ich wymianę,
- ⇒ odpowiednie szkło do wskazanego przez Państwa dostarczanego na przyjęcie alkoholu (np. whisky, koniakówki, martinówki, kieliszki do nalewek etc.)
- ⇒ na bieżąco wymiana Gościom szkła przez obsługę,
- ⇒ oraz utylizacja szklanych butelek po przyjęciu.

---

### DODATKOWE INFORMACJE:

- ✓ Propozycje menu zostały skalkulowane w oparciu o przyjęcie trwające do 12 godzin. Każda dodatkowo rozpoczęta godzina przyjęcia płatna 790 zł/za każdą godzinę obsługi
- ✓ Dekoracje florystyczne + kolorystyka i dekoracje stołów → do indywidualnego ustalenia i wyceny
- ✓ Oferta na przyjęcie w roku 2024 obowiązuje przy podpisaniu umowy do dn. 30.12.2023r.
- ✓ Inflacja: Ze względu na nadzwyczaj wysoki wzrost cen jedzenia, restauracja zastrzega możliwość aktualizacji cen do pół roku przed ustalonym dniem przyjęcia o max. + 5%