

Menu Komunijne



Umowa

dotycząca zorganizowania Przyjęcia Komunijnego w Pałacu Pawłowice,
Pawłowice 58, 46-310 Gorzów Śląski

zawarta pomiędzy firmą:

Przedsiębiorstwo Wielobranżowe „EWA” Ewa Godyla
z siedzibą w Kujakowicach Górnych, ul. Miodowa 3

a



.....
(imię i nazwisko osoby zamawiającej)

.....
(tel. kontaktowy)

.....
(adres zamieszkania)

Cena za osobę na rok 2018:

130 PLN

Data przyjęcia:

Sala (niepotrzebne skreślić)

.....
Restauracja / Balowa / Kominkowa / Bilardowa

W kościele w o godzinie:

Godzina rozpoczęcia przyjęcia na sali:

Ilość osób razem:

w tym: osoby dorosłe:

dzieci do lat 3 – GRATIS:

dzieci od 3 do 7 lat (50%):

obsługa np. fotograf, kamerzysta (50 % do 5 osób) :

Kwota pobranego zadatku oraz data pobrania:

Zamawiający oświadcza, że został poinformowany o:

1. Cena za usługę wynosi: 130 PLN za osobę wg kalkulacji na dzień podpisania umowy. Podany koszt organizacji przyjęcia komunijnego obowiązuje do 31.03.2019r. a w latach następnych mogą ulec zmianie nie więcej niż 5 PLN/os w skali każdego następnego roku kalendarzowego.
2. Zakończeniu imprezy do godz. 20:00. – w przeciwnym wypadku za każdą rozpoczętą godzinę imprezy będzie pobierana dodatkowa opłata w wysokości 50 PLN za każdą rozpoczętą godzinę.
3. Obowiązku pokrycia kosztów związanych z likwidacją szkód wyrządzonych przez uczestników przyjęcia.
4. Bezwzględny przestrzeganiu regulaminu obiektu przez wszystkich uczestników imprezy. Jednocześnie oświadcza, że zapoznał się z regulaminem obiektu dostępnym w recepcji i w pełni go akceptuje.
5. Ostateczna ilość osób powinna być potwierdzona najpóźniej 7 dni przed rozpoczęciem imprezy/przyjęcia. W przypadku niedotrzymania wymienionego terminu Zamawiający obciążony zostanie zgodnie ze złożonym zamówieniem.

PODPIS ZAMAWIAJĄCEGO

PODPIS PRZEDSTAWICIELA PAŁACU

.....
Pałac Pawłowice

Hotel & Restauracja & SPA

Pawłowice 58, 46 – 310 Gorzów Śląski, woj. Opolskie

Recepcja: tel.: 34/ 341 14 66 e-mail: info@palacpawlowice.pl

Manager: e-mail: manager@palacpawlowice.pl

513 177 774 Rafał Kwaśny, 668 235 990 Justyna Godyla

ZUPA PODANA W WAZACH

Tradycyjny rosół z domowym makaronem

DANIE GŁÓWNE PODANE NA PÓLMISKACH

Mięsa – 2 sztuki mięsa na osobę, 4 rodzaje do wyboru:

Rolada śląska wieprzowa
Kotlet schabowy w panierce
Pieczeń z karczku w ziołach, peklowana
Filet z kurczaka w płatkach kukurydzianych
Kotlet de volaille z masłem ziołowym i żółtym serem
Sakiewki z kurczaka, nadziewane kaszą jaglaną i pomidorem
Roladka z indyka nadziewana leśnymi grzybami, boczkiem i parmezanem
Zrazy mielone z pieczarkami
Dodatkowy kawałek mięsa do obiadu (120g) – dopłata 8 PLN/szt

Dodatki skrobiowe:

Kluski śląskie białe i ciemne oraz ziemniaki z wody w koperku
Sos pieczeniowy

Surówki i sałatki – 3 rodzaje do wyboru:

Kapusta czerwona na ciepło
Surówka z białej kapusty
Surówka z kapusty pekińskiej
Surówka z marchwi z jabłkiem

SŁODKI PRZERYWNIK

Lody z bitą śmietaną i polewą truskawkową

DESER

Tort komuniyjny w formie „Książki” z bitej śmietany z napisem (Imię dziecka)
Istnieje możliwość wydruku zdjęcia Komunikanta / Komunikantki na torcie



Ciasta własnej produkcji – 2 sztuki na osobę, 4 rodzaje ciasta do wyboru spośród propozycji poniżej:

- | | |
|--|--------------------------------|
| 1. Chrupiąca delicia | 5. Oreo |
| 2. Cytrynowiec | 6. Sernik na zimno z wiśniami |
| 3. Domowe w galaretką i owocami | 7. Sernik czekoladowy z maliną |
| 4. Kołocz śląski z serem lub makiem lub jabłkiem | 8. Słonecznikowe |

Owoce sezonowe oraz kruche ciasteczka podane w paterach na stołach

Kawa oraz herbata w termosach

Napoje niegazowane: soki owocowe oraz woda z cytryną w dzbanach bez ograniczeń

ZIMNA PŁYTA

Do wyboru 6 rodzajów:

- | | |
|---|--|
| 1. Deska wędlin, serów żółtych i pleśniowych | 8. Mini tortille z kurczakiem i warzywami |
| 2. Półmisek mięs pieczystych, podanych z sosami | 9. Mufinki drożdżowe z boczkiem, szpinakiem, papryką i serem cheddar |
| 3. Zawijaniec z ciasta francuskiego z szynką i pieczarkami | 10. Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem i twarogiem |
| 4. Tatar wołowy z ogórkiem i cebulką, podany na bagietkach | 11. Tradycyjna sałatka jarzynowa |
| 5. Pomidor z serem mozzarella | 12. Sałatka brokułowa z kawałkami indyka |
| 6. Galaretka drobiowa | 13. Sałatka grecka z serem feta |
| 7. Szynka nadziewana pastą chrzanową i szparagami w galarecie | 14. Dodatkowa przekąska w cenie 3 PLN/os |

Kosz świeżego pieczywa mieszanego, masło w cenie menu

KOLACJA

STANDARD

kolacja serwowana (1 danie do wyboru)

1. Nugetsy z frytkami, surówką i sosem
2. Grillowany filet z kurczaka, podany z ziemniakami puree, smażonymi pieczarkami oraz sosem śmietankowym
3. Schab w sosie śmietankowo – koperkowym, podany z warzywami na ciepło i ziemniakami opiekаныmi

PREMIUM

kolacja podana na półmiskach (za dopłatą 5 PLN/os)

Mięsa – 1,5 sztuki mięsa na osobę w 3 rodzajach:

Nugetsy
Dwojak: kotlet wieprzowy z kurczakiem, pomidorami suszonymi, serem cheddar, szynką parmeńską w panierce panko
Sznyceł wieprzowy z pomidorem i serem mozzarella

Dodatki i surówki:

Ziemniaki opiekane
Mieszanka sałat z sosem jogurtowym
Warzywa na ciepło

GORĄCY PRZERYWNIK – dopłata 10 PLN/os

Jedno danie do wyboru:

Gorący barszcz podany z krokietem
Tradycyjna zupa gulaszowa pikantnie przyprawiona

DODATKOWE OPCJE MENU:

Napoje gazowane 0,2l: cola, fanta, sprite, woda gaz. Kropla Beskidu – liczone wg zużycia (brak możliwości dostarczenia własnych napojów gazowanych)	3 PLN/os
Napoje gazowane 0,5l: cola, fanta, sprite, woda gaz. Kropla Beskidu – liczone wg zużycia (brak możliwości dostarczenia własnych napojów gazowanych)	5,50 PLN/os
Wino Castillo półwytrawne, białe lub czerwone 0,75l	35 PLN/szt
Piwo lane Żywiec 0,5l – liczone wg zużycia	5,50 PLN/szt
Paczki z ciastem dla gości (pudełko z 6 szt. ciasta)	14 PLN/szt
Paczki z kruchymi ciasteczkami dla gości (250 gr.)	8 PLN/szt

POKOJE HOTELOWE

Pokój 1 osobowy	120 PLN/doba
Pokój 2 osobowy	150 PLN/doba
Dostawka	50 PLN/doba/os

cena obejmuje: rabat w wysokości 20%, śniadanie podane w formie bufetu szwedzkiego oraz możliwość korzystania ze strefy SPA

Koszt organizacji przyjęcia komunijskiego obejmuje dekorację sali, kwiaty, pokrowce na krzesła. Jedzenie pozostałe po przyjęciu (zdatne do spożycia) zostanie spakowane do jednorazowych pojemników i przekazane osobom Zamawiającym po zakończeniu przyjęcia.