



Umowa

dotycząca zorganizowania Przyjęcia

w Pałacu Pawłowice, Pawłowice 58, 46-310 Gorzów Śląski

zawarta pomiędzy firmą:

Przedsiębiorstwo Wielobranżowe „EWA” Ewa Godyla

z siedzibą w Kujakowicach Górnych, ul. 22-Lipca 3

a

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

.....
(tel. kontaktowy)

.....
(adres zamieszkania)

Data przyjęcia:

Godzina rozpoczęcia przyjęcia:

Sala (bilardowa, kominkowa, balowa, restauracja):

Układ stołów podczas przyjęcia:

Ilość osób razem:

w tym: osoby dorosłe:

dzieci do lat 3 – GRATIS:

dzieci od 3 do 7 lat (50%) :

obsługa np. kamerzysta, fotograf, obsługa muzyczna (50 %) :

Łączna cena od osoby:

Kwota pobranej zaliczki:

Data pobrania zaliczki:

Zamawiający imprezy oświadcza, że został poinformowany o:

1. Zakończeniu imprezy do godz. – w przeciwnym wypadku za każdą rozpoczętą godzinę imprezy będzie pobierana dodatkowa opłata w wysokości 100 PLN.
2. Podane ceny organizacji przyjęcia obowiązują do 31.03.2018r. a w latach następnych mogą ulec zmianie nie więcej niż 5% w skali roku kalendarzowego.
3. Obowiązku pokrycia kosztów związanych z likwidacją szkód wyrządzonych przez uczestników imprezy.
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 **3 dni** przed rozpoczęciem imprezy/przyjęcia. W przypadku niedotrzymania wymienionego terminu Zamawiający obciążony zostanie zgodnie ze złożonym zamówieniem.

PODPIS ZAMAWIAJĄCEGO

PODPIS PRZEDSTAWICIELA PAŁACU

.....

.....





MENU OKOLICZNOŚCIOWE

ZUPA

- Tradycyjny rosół z domowym makaronem – 6 PLN
- Pomidorowa z ryżem lub makaronem – 6 PLN
- Krem z brokuł z groszkiem ptysiowym – 8 PLN
- Zupa z grzybów z naszych lasów z makaronem – 10 PLN
- Zupa borowikowa z ziemniakami lub grzankami – 10 PLN
- Krem pomidorowy z łyżką śmietany – 10 PLN

DANIE GŁÓWNE PODANE NA PÓLMISKACH

1,5 szt/os – 31 PLN

2 szt/os – 36 PLN

2,5 szt/os – 41 PLN

3 szt/os – 46 PLN

Mięsa – 5 rodzajów maksymalnie do wyboru:

- | | |
|--|--|
| 1. Rolada śląska wieprzowa | 10. Filet z kurczaka po hawajsku z ananasem i żurawiną |
| 2. Rolada śląska wołowa – dopłata 8 PLN/szt | 11. Kotlet de volaille z masłem ziołowym i żółtym serem |
| 3. Filet z kaczki – dopłata 8 PLN/szt | 12. Pałki drobiowe faszerowane |
| 4. Zrazy mielone z pieczarkami | 13. Grillowany filet z kurczaka z pikantnym mięsem mielonym (kieszień) |
| 5. Schab faszerowany chlebem z suszonymi pomidorkami i ziołami | 14. Dwojak (kotlet wieprz. – drob.) z pomidorami suszonymi, boczkiem i serem brie, zawijany szynką parmeńską |
| 6. Schab na sposób szwajcarski z szynką i żółtym serem | 15. Roladka drobiowa z farszem szpinakowym i fetą |
| 7. Kotlet schabowy w panierce | 16. Sakiewki ze schabu nadziewane grzybami i kapustą, zawinięte boczkiem |
| 8. Pieczeń z karczku w ziołach, peklowana | |
| 9. Pierś z kurczaka w płatkach kukurydzianych | |

Dodatki skrobiowe – 2 rodzaje do wyboru:

- Puree ziemniaczane
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Kluski śląskie białe oraz ciemne
- Ziemniaki opiekane
- Frytki

Surówki i sałatki – 3 rodzaje do wyboru:

- | | |
|---------------------------------|--|
| 1. Kapusta czerwona na ciepło | 5. Surówka z selerem i rodzynkami |
| 2. Surówka z białej kapusty | 6. Surówka z marchwi z jabłkiem lub chrzanem |
| 3. Surówka z czerwonej kapusty | 7. Surówka z pora |
| 4. Surówka z kapusty pekińskiej | 8. Surówka z kapusty kiszzonej |

DESER

Torty i ciasta

- Tort okrągły: duży, średnica 28 cm (do 25 kawałków) – 100 PLN/szt
- Tort okrągły: średni, średnica 23 cm (do 15 kawałków) – 80 PLN/szt
- Tort okrągły: mały, średnica 16 cm (do 10 kawałków) – 50 PLN/szt
- Tort prostokątny: duży (do 70 kawałków) – 280 PLN/szt
- Tort prostokątny: średni (do 40 kawałków) – 160 PLN/szt
- Tort prostokątny: mały (do 20 kawałków) – 130 PLN/szt

Inne

- Ciasto własnej produkcji (wyroby piekarni „KŁOS”) – 4 PLN/szt
- Sernik z pieca z bitą śmietaną i gałką lodów – 10 PLN
- Gorący jabłecznik z bitą śmietaną i gałką lodów – 10 PLN
- Lody w pucharkach z bitą śmietaną i owocami (2 gałki) – 10 PLN

Napoje gorące

- Kawa oraz herbata w termosach – bez ograniczeń – 3 PLN/os



MENU OKOLICZNOŚCIOWE

PRZEKĄSKI ZIMNE

zestaw 6 przekąsek w cenie: 21 PLN/os

zestaw 8 przekąsek w cenie: 26 PLN/os

zestaw 10 przekąsek w cenie: 29 PLN/os

1. Patera polskich wędlin oraz chrzan
2. Deska serów żółtych i pleśniowych z winogron. i orzech.
3. Półmisek mięs pieczystych, podanych z sosami
4. Paszteciki w cieście francuskim
5. Zawijaniec z ciasta francuskiego z szynką i pieczarkami
6. Ptysie faszerowane pastami smakowymi (jajeczną, rybną oraz mięsną)
7. Tatar wołowy z ogórkiem i cebulką, podany na bagietce
8. Naleśniki po meksykańsku
9. Mini tortille z kurczakiem i warzywami
10. Pomidor z serem mozzarella
11. Jajka w sosie tatarskim lub pastami faszerowane
12. Marynaty: ogórek, pieczarki, papryka, kukurydza, klopsiki marynowane, ser, kabanosy
13. Galaretka drobiowa
14. Plastry indyka nadziewane warzywami w galarecie
15. Szynka nadziewana pastą chrzanową w galarecie
16. Rillettes z łososia podane na grzankach pieczywa
17. Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem i serkiem
18. Ryba opiekana w zalewie pomidorowej
19. Filet z łososia w galarecie
20. Dorsz w cieście francuskim, sos śmietankowo – cytry.
21. Śledź w oleju z ogórkiem i cebulką
22. Śledź w pomidorach z oliwkami
23. Tradycyjna sałatka jarzynowa
24. Sałatka hrabska z ananasem
25. Sałatka gyros
26. Sałatka z tortellini, szynką, jajkiem w sosie czosnkowym
27. Sałatka z makaronem i wędzonym kurczakiem
28. Sałatka grecka z serem feta
29. Mix sałat z wędzonym łososiem, słonecznikiem i fetą
30. Mix sałat z winogronem, serkiem pleśniowym, orzechami włoskimi i sosem winegret

Kosz świeżego pieczywa oraz masło **GRATIS**

KOLACJA PORCJOWANA – 24 PLN

Jedno danie do wyboru:

1. Medalion wieprzowy z pomidorem i serem mozzarella podany z szyszkami ziemniaczanymi i sałatką grecką.
2. Schab, nadziewany boczkiem i czosnkiem, podany z ziemniakami opiekany i czerwoną kapustą na ciepło.
3. Żeberka w kapuście z ziemniakami po chłopsku
4. Filet z kurczaka w panierce, podany ze smażonymi pieczarkami w sosie śmietankowym i ziemniakami opiekany
5. Makaron penne z sosem śmietankowo – serowym i grillowanym kurczakiem
6. Fileciki z indyka w sosie z leśnych grzybów z ziemniakami puree i marchewką z groszkiem na ciepło
7. Filet z gęsi podany z konfiturą śliwkową, kopytkami i buraczkami zasmażanymi – 33 PLN

KOLACJA PODANA NA PÓLMISKACH 1,5 SZT/OS – 31 PLN

Mięsa – 3 rodzaje do wyboru:

- Karczek grillowany z cebulką i pieczarkami
- Soczyste żeberka wieprzowe, w marynacie barbecue
- Filet z kurczaka, nadziewany camembertem i fasolką szparagową
- Nugetsy z kurczaka
- Szaszłyk drobiowy lub z mięsem i warzywami
- Pieczeń rzymska faszerowana
- Medalion wieprzowy z pomidorem i serem mozzarella
- Schab pieczony w całości, nadziewany boczkiem i czosnkiem podawany z sosem grzybowym

Dodatki skrobiowe – 2 rodzaje do wyboru:

- Szyszki ziemniaczane lub frytki
- Kopytka z boczkiem i cebulką
- Ziemniaki „po chłopsku” zapiekane z boczkiem i cebulką
- Pańkraud (puree ziemniaczane z kiszoną kapustą)

Surówki i sałatki – 2 rodzaje do wyboru:

- Surówka z kapusty pekińskiej
- Buraczki
- Warzywa z pieca lub kalafior na ciepło w bułce tartej
- Biała kapusta zasmażana



MENU OKOLICZNOŚCIOWE

KOLACJA PODANA „NA PŁONĄCO”

OPCJA I: UDZIEC WIEPRZOWY Z DODATKAMI: 24 PLN

Dodatki: 1 zestaw do wyboru:

Ziemniaki zapiekane z boczkiem oraz kapusta zasmażana
Kasza oraz pańckraut (puree ziemniaczane z kapustą kiszoną)

OPCJA II: KOLACJA SZEFA KUCHNI: 31 PLN

Dania na ciepło w ilości 1,5 porcji/os – 3 do wyboru:

Pulpeciki w sosie pomidorowym
Golonko pieczone podane na kapuście zasmażanej
Pierogi ruskie z wody
Kurczak w sosie słodko – kwaśnym
Połędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym
Gołąbki w sosie pomidorowym lub grzybowym

Dodatki – 2 do wyboru:

Ziemniaki zapiekane z boczkiem i cebulką
Kasza pęczak
Ryż z warzywami,
Mieszanka sałat z sosem jogurtowym

GORĄCY PRZERYWNIK: 10 PLN

1 danie do wyboru:

Gorący barszcz podany z krokietem z mięsem i kapustą
Gorący barszcz podany z pasztecikiem mięsnym lub z kapustą i grzybami
Krem warzywny lub brokułowy z grzankami
Tradycyjna zupa gulaszowa pikantnie przyprawiona lub bogracz
Flaki wołowe
Żur śląski w chlebie (do chlebka dopłata w wysokości 5 PLN/os)
Bigos staropolski
Gołąbki z ryżem w sosie pomidorowym 1,5 szt/os

DODATKOWE OPCJE MENU

Stół wiejski (dostępny od minimum 30 osób)	10 PLN/os
bochen okrągły chleba, smalec, ogórki kiszone, kiełbasa swojska w różnych smakach, boczek wędzony, krupniok, salceson, paszтет, szynka i połędwica wędzona, nóżki w galarecie, bimber. Możliwość przygotowania stołu wiejskiego w formie tradycyjnej drewnianej chaty lub na białych, drewnianych skrzyniach	
Stół słodkości	10 PLN/os
stół z mini deserkami własnej produkcji w tym m.in.: panna cota, tiramizu, galaretki, pudding z owocami i ziarnami chia, musy owocowe, sałatki owocowe, muffinki, mini ptysie oraz eklerki, babeczki owocowe (wszystkie w/w pozycje w ilości ogółem 2 szt/os) oraz słoiki z żelkami, cukierkami, lizakami, piankami cukrowymi w czekoladzie i kruchymi ciasteczkami	
Budka lodowa, dostępna przez okres 8 godzin	10 PLN/os
lody w kilku rodzajach oraz dodatki: wafle, posypki, polewy, owoce, galaretki	
Owoce sezonowe oraz kruche ciasteczka podane w paterach na stołach	5 PLN/os

NAPOJE ZIMNE, ALKOHOLE

Wino musujące na powitalny toast	2 PLN/os
Napoje niegazowane: soki oraz woda z cytryną w dzbanach – <u>bez ograniczeń</u>	5 PLN/os
Napoje gazowane: cola, fanta, sprite 0,2l – <u>liczone wg zużycia</u>	3 PLN/szt
Napoje gazowane: cola, fanta, sprite 0,5l – <u>liczone wg zużycia</u>	5 PLN/szt
nie ma możliwości dostarczenia własnych napojów gazowanych	
Wódka Wyborowa 0,5l (lub inna do ustalenia)	35 PLN/szt
Wino Castillo białe lub czerwone (półwytrawne) 0,7l	35 PLN/szt
Piwo lane Żywiec 0,5l, rozliczane wg zużycia	5,50 PLN/szt
nie ma możliwości dostarczenia własnego piwa	