

# OFERTA SILVER MENU WESELNE 210 zł/ os



*Powitanie Pary Młodej chlebem i solą;  
Powitalne wino musujące dla wszystkich uczestników przyjęcia weselnego.*

Imię i nazwisko:

Tel.:

Email:

Muzyka:

Godzina od..... do .....

Data:

Sala:

Dzieci do lat 5 bez nakrycia –  
miejsce bezpłatne

Dzieci do lat 5 osobne nakrycie,  
oprawa muzyczna/ fotograf –  
płatne 30%

Dzieci od lat 5 do 10 osobne  
nakrycie – płatne 50%

Osoby dorosłe osobne  
nakrycie – płatne 100%

Łączna ilość miejsc  
odpłatnych:

## Zupy (1 do wyboru)

Rosół z makaronem

Barszcz z pasztecikiem

## Dania gorące 4 pozycje do wyboru (320 porcji na 100 osób)

Antrykot z kurczaka

Kotlet de volaille

Pierś z kurczaka z mozzarellą i  
szpinakiem

Potrąwka z kurczaka/ biały sos/ ryż

Kaczka pieczona/ czerwona kapusta

Zrazy wieprzowy/ sos pieczeniowy

Bitki wołowe/ sos własny

Schab zawijany w boczku (roladki)

Polędwiczka wieprzowa/ sos  
grzybowy

Pstrąg w migdałach

Pulpeciki z cukinii/ sos pomidorowy ✓

Uwagi:

## Dodatki do dań

Frytki

Rozetki z puree

Ziemniaki pieczone

Ziemniaki z wody

Surówki – 3 rodzaje

Sos pieczeniowy

Pieczyno/ masło

## Bufet kawowy

Kawa, herbata, dodatki bufetowe

Owoce

Ciasto własne, tort własny

Uwagi:

<b>Przekąski zimne (10 pozycji do wyboru):</b>			
Dorsz po grecku		Pstrąg w galarecie	
Pstrąg w zalewie octowej		Pstrąg wędzony	
Roladki z wędzonego łososia/ pasta serowa – chrzanowa		Tatar z łososia	
Befszyk tatarski		Carpaccio z polędwicy wołowej	
Galaretki drobiowe		Ozorki/ sos tatarski	
Patera finger food		Patera zimnych mięs/ sos	
Polędwiczka/ sos tatarski		Roladki schabowe w galarecie	
Roladki z tortilli		Wegetariańska deska różności ✓	
Żółądki w galarecie		Sałatka francuska z kiełkami soi	
Sałatka grecka ✓		Sałatka gyros	
Sałatka jarzynowa		Sałatka z grillowanym kurczakiem	
Sałatka z kurczakiem i ryżem		Sałatka z szynką parmeńską i rukolą	
<b>Kolacja I- 2 opcja do wyboru (100 porcji na 100 osób)</b>			
Indyk pieczony/ dip		Jasiowy półmisek mięs	
Kaczka pieczona/ czerwona kapusta		Pstrąg z grilla	
Szaszłyk drobiowy/ wieprzowy		Szynka pieczona/ dip	
Żeberka w miodzie			
<b>Kolacja II- 2 zupy do wyboru</b>			
Barszcz czerwony z pasztecikiem		Flaczki	
Gulaszowa		Żurek	
<b>Napoje (2 litry na osobę)</b>			
Napoje gazowane Cola/ Fanta/ Sprite		Soki Cappy	
Woda mineralna			
<b>Alkohol</b>			
Słodki stół lub alkohol własny opłata 8zł/ osoba jeden rodzaj   12zł/ osoba nielimitowane rodzaje		Alkohol cennik promocyjny restauracji	
Wino		Wódka	
Piwo		Whisky	
<b>Do oferty weselnej proponujemy za dodatkową opłatą</b>			
- stół wiejski zastawiony tradycyjnymi wędlinami, kiełbasami, pieczonymi paszтетami, smalcem, ogórkami i naszym chlebem- od 800 (8kg mięsa); własne produkty – 15 zł.			
- możliwość skorzystania z projektora i ekranu o określonej godzinie – 50 zł.			
- pokrowce na krzesła – 6 zł./szt.			
- słodki bufet: babeczki, mini deserki ; cena w zależności od ilości (od ok. 25 zł./os.)			
Organizujemy również poprawiny 55 zł/os. W tej cenie zapewniamy „na świeżo” zupę i porcję mięsa dla każdego oraz serwujemy wszystkie pozostałości po weselu.			

### Informacje dodatkowe:

Klient ponosi odpowiedzialność za szkody powstałe na skutek działania swoich gości oraz zobowiązany jest do zapewnienia nadzoru i opieki nad dziećmi własnymi oraz Gości.

Czas przyjęcia do 9 h, jednak nie później niż do godziny 4. Każda dodatkowa godz. płatna 400zł, po upływie tej godziny.

Rezerwacja terminu następuje poprzez wpłacenie zadatku o wartości 10% imprezy.

Dania oraz napoje (w tym alkoholowe) nie wymienione w menu podlegają dodatkowej opłacie. Opłata za obsługę i chłodzenie napoi alkoholu/ dań gości – opłata korkowa - 8 zł/ osoba jeden rodzaj alkoholu | 12 zł/ osoba Nielimitowana ilość rodzaj alkoholi.

Wartość zamówienia:

Wartość zaliczki:

Pozostała kwota do zapłaty:

w terminie do dnia

.....

.....

Podpis kelnera:

Data i czytelny podpis Klienta składającego zamówienie:

Rezygnacja przez Klienta w okresie do 14 dni przed dniem wykonania usługi upoważnia do wykorzystania przez Klienta 50% zadatku przy kolejnej umowie zrealizowanej w PGH Jaś Kowalski w okresie do jednego roku. W przypadku zdarzeń losowych każda sytuacja może podlegać indywidualnym uzgodnieniom.

#### Klauzula informacyjna Rodo

- administratorem Państwa danych osobowych jest PGH "Jaś Kowalski" Jarosław Rahn, ul. Zaulek Drozdowy 3, 77-100 Bytów, tel. 59 822 55 04, mail: barbara@jaskowalski.com

- Państwa dane osobowe przetwarzane będą w celu realizacji umowy - świadczenia usługi gastronomicznej,

- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą wyłącznie podmioty i instytucje uprawnione do uzyskania danych osobowych na podstawie przepisów prawa lub osoby, którym Administrator powierzył przetwarzanie danych, uczestniczące w realizacji umowy.

- Państwa dane osobowe przechowywane będą przez okres niezbędny do realizacji umowy.

- posiada Pani/Pan prawo do żądania od administratora dostępu do swoich danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, macie Pani/Pan prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego – Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych z siedzibą w Warszawie.

- podanie danych osobowych jest dobrowolne, jednakże odmowa podania danych może skutkować odmową zawarcia umowy, Państwa dane nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany w tym w formie profilowania

.....

*data i podpis Klienta*

.....

*przyjmującej zamówienie*

**Poprawiny (maksymalnie do godz. 19:00) 55 zł/ os**



- *Zupy barszcz lub rosół z pasztecikami*
  - *Kotlet schabowy, dewolaj*
    - *Zestawy surówek*
    - *Ziemniaki z wody, frytki*
- *Bufet kawowy (kawa, herbata, śmietanka, cukier)*

*Wszystko to, co pozostało po przyjęciu weselnym:*

- *Dania gorące*
- *Zimne przekąski*
  - *Napoje*
  - *Owoce*
  - *Ciasta*