

Willa Brzegi
Wigilia firmowa



Wigilia firmowa 2024

OFERTA WIGILII FIRMOWEJ 2024

Menu Wigilijne serwowane

Przystawka

(jedna do wyboru)

Kiszony barszcz czerwony z suszonymi grzybami i wigilijnymi uszkami

lub

Veloute z leśnych grzybów z truflą i wędzonym twarogiem

lub

Bigos świąteczny z grzanką i grzybami (vege)

Danie główne

(jedno do wyboru)

Kacze udko confit z czarną porzeczką , puree rozmarynowe , buraczana ćwikła z chrzanem

lub

Polędwiczka wieprzowa z kaszą pęczak i serem bursztyn w sosie grzybowym

lub

Zimowy dorsz fiordowy, ciasteczka z kapustą i grzybami w sosie borowikowym

Deser w bufecie

Sernik

Tort bezowy

Makowiec

Keks

Przystawki

(przystawki w bufecie)

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Pasztet z kaczki z grzybami i konfiturą z czerwonej cebuli

Ryba po grecku z warzywami korzeniowymi z piernikiem i pomarańczą

Postna kapusta z grzybami i grochem

Śledź pod pierzynką

Pieczyno , masło , pikle

Cena 240 zł/os.

Dodatkowo proponujemy trzy pakiety napojów do wyboru

Pakiet napojów I

Kawa / herbata / woda

25 zł /osoba

Pakiet napojów II

Kawa / herbata / woda / soki / kompot

35 zł /osoba

Pakiet napojów III

Kawa / herbata / woda / soki / napoje gazowane 0.25btl

45 zł /osoba

Do końcowego rachunku zostaje doliczony serwis kelnerski w wysokości 10%

Menu Wigilijne w formie bufetu

Przystawki

Śledź w korzennym sosie piernikowym

Śledź pod pierzynką

Bawarska sałatka ziemniaczana

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Pasztet z kaczki z grzybami i konfiturą z czerwonej cebuli

Ryba po grecku

Sandacz w galarecie

Pieczyno, masło, pikle

Dania Gorące

Kiszony barszcz czerwony z drożdżowym pasztetem

Dorsz w miodowej kapuście

Kurczak duszony w białym winie z morelami i pietruszką

Pierogi z kapustką i grzybami postne z węgierską okrasą

Pieczone w ziołach i cynamonie buraczki ze świeżo tartym chrzanem

Pęczak z makiem i rodzynkami

Deser w bufecie

Sernik

Tort bezowy

Makowiec

Keks

Cena : 240 zł /os.

Kolacja od 20 os.

Dodatkowo proponujemy trzy pakiety napojów do wyboru

Pakiet napojów I

Kawa / herbata / woda

25 zł /osoba

Pakiet napojów II

Kawa / herbata / woda / soki / kompot

35 zł /osoba

Pakiet napojów III

Kawa / herbata / woda / soki / napoje gazowane 0.25btl

45 zł /osoba

Do końcowego rachunku zostaje doliczony serwis kelnerski w wysokości 10%

Ważne informacje

Potwierdzenie wszystkich ustaleń na 10 dni przed datą przyjęcia.

Podstawą przyjęcia rezerwacji jest wpłacenie zadatku w wysokości 500 zł w dniu podpisania umowy.

Rezygnacja z przyjęcia na 14 dni przed jego terminem wiąże się z obowiązkiem pokrycia 30% zadeklarowanej wartości przyjęcia.

Rezygnacja z przyjęcia w dniu przyjęcia wiąże się z pokryciem 80 % kosztów jakie zostaną przedstawione w aneksie do umowy lub podsumowaniu kosztów w mailu

Zadełek jest bezzwrotny i nie podlega zwrotowi w przypadku rezygnacji z przyjęcia.

Rozliczenie wynikające z ustaleń przyjęcia na 10 dni przed jego terminem - najdalej w dniu przyjęcia, natomiast wszystkie dodatkowe zamówienia nie ujęte w umowie na koniec przyjęcia.

Restauracja zastrzega sobie prawo do zmiany cen wraz ze wzrostem cen produktów o 10 % w stosunku do wysłanej oferty.

W standardzie nakrycia stołu jest : dekoracje sezonowe wybierane przez restaurację , obrusy , szkło , sztucze , menaże , pod talerze .

Za wniesienie swojego alkoholu jest pobierana opłata korkowa w wysokości 50zł za otwartą butelkę do pojemności 0,5 litra.

Korkowe od poj. 0,75 l wynosi 75 zł.

Restauracja jest zobowiązana do stosowania się do obostrzeń wprowadzonych przez rząd polski w przypadku pandemii lub innej klęski.

W przypadku zamknięcia restauracji , zostaną przedstawione alternatywne terminy organizacji przyjęcia.

Zaliczka jest bezzwrotna lub istnieje możliwość jej wykorzystania w formie vouchera

Czas trwania przyjęcia : od 3 do 5 godzin (w zależności od wybranej opcji)

Przedłużenie wg. Cennik poniżej:

* do godziny 21:00 przedłużenie jednej sali 200 zł/h

* do godziny 21:00 przedłużenie całej części bankietowej 800 zł/h

* po godzinie 21:00 przedłużenie jednej sali 400zł/h

* po godzinie 21:00 przedłużenie całej części bankietowej 1400zł/h

Koszt wydruku :

menu 3 zł/ szt.

winiетки 2 zł/ szt.

Koszt opakowania na wynos wynosi 2 zł /szt.

Tort w części Restauracyjnej :

W przypadku zamówienia tortu z innej cukierni niż Atelier Cukiernicze Willa Brzegi będzie wymagany paragon , podpisanie oświadczenia oraz zostanie pobrana dodatkowa opłata w wysokości 50 zł.

W przypadku zamówienia tortu z innej cukierni niż Atelier Cukiernicze Willa Brzegi to w przypadku Cukierni Sosenska wymagany będzie paragon podpisanie oświadczenia oraz zostanie pobrana opłata w wysokości 25 zł.

Tort w części Eventowej :

W przypadku zamówienia tortu z innej cukierni niż Atelier Cukiernicze Willa Brzegi to w części Eventowej zostanie pobrana opłata w wysokości 10 zł od osoby. Wymagany będzie również paragon oraz podpisanie oświadczenia.

Proponujemy państwu możliwość zakupienia personalizowanych prezentów.

Dodatkowe informacje

Istnieje możliwość przygotowania bukietów na indywidualne zamówienie lub polecamy kontakt z naszą florystką:

Facebook: Myflowerart., Emilia Płonka tel. 511 332 354 kontakt@myflowerart.net

<https://www.facebook.com/my-flower-art-108456454310188/>