



CENNIK PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

1. Zestaw obiadowy

Cena	55 zł/os.	85 zł/os.	110 zł/os.
Zupa	<p>Jedna zupa do wyboru:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rosół • zupa pomidorowa z makaronem 	<p>Jedna zupa do wyboru:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rosół • zupa pomidorowa z makaronem • zupa krem z pieczonej papryki i pomidorami (z grzankami) • zupa krem ziemniaczany z boczkiem i cebulą 	<p>Jedna zupa do wyboru:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rosół • zupa pomidorowa z makaronem • zupa krem z pieczonej papryki i pomidorami (z grzankami) • zupa krem ziemniaczany z boczkiem i cebulą
Mięso	<p>Mięsa serwowana w przeliczeniu 1 porcja na osobę. Do wyboru max. 2 rodzaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kotlet drobiowy po parysku, • pierś drobiowa panierowana, • kotlet schabowy panierowany, • pieczeń w sosie (min. 10 porcji), 	<p>Mięsa serwowana w przeliczeniu 2 porcje na osobę. Do wyboru max. 3 rodzaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kotlet drobiowy po parysku, • pierś drobiowa panierowana, • kotlet schabowy panierowany, • pieczeń w sosie (min. 10 porcji), • a la devolay nadziewany masłem i pieczarkami (min. 10 porcji), • udko faszerowane pieczarkami, serem i natką pietruszki (min. 10 porcji) • warkocz z polędwicy wieprzowej w sosie porowym (min. 10 porcji) • roladka schabowa owinięta boczkiem (min. 10 porcji) 	<p>Mięsa serwowana w przeliczeniu 3 porcje na osobę. Do wyboru max. 4 rodzaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kotlet drobiowy po parysku, • pierś drobiowa panierowana, • kotlet schabowy panierowany, • pieczeń w sosie (min. 10 porcji), • a la devolay nadziewany masłem i pieczarkami (min. 10 porcji), • udko faszerowane pieczarkami, serem i natką pietruszki (min. 10 porcji) • warkocz z polędwicy wieprzowej w sosie porowym (min. 10 porcji) • roladka schabowa owinięta boczkiem (min. 10 porcji)
Dodatki	<p>Dodatki serwowane w przeliczeniu 1 porcja na osobę. Do wyboru max. 2</p>	<p>Dodatki serwowane w przeliczeniu 2 porcje na osobę. Do wyboru max. 2</p>	<p>Dodatki serwowane w przeliczeniu 2 porcje na osobę. Do wyboru max. 3</p>

	rodzaje. <ul style="list-style-type: none"> • ziemniaki gotowane • ziemniaki zapiekane (min. 10 porcji) • kluski śląskie • frytki 	rodzaje. <ul style="list-style-type: none"> • ziemniaki gotowane • ziemniaki zapiekane (min. 10 porcji) • kluski śląskie • frytki 	rodzaje. <ul style="list-style-type: none"> • ziemniaki gotowane • ziemniaki zapiekane (min. 10 porcji) • kluski śląskie • frytki
Surówka	Bukiet surówek (buraczki, surówka z marchewki, biała kapusta)	Bukiet surówek (buraczki, surówka z marchewki, biała kapusta)	Bukiet surówek (buraczki, surówka z marchewki, biała kapusta)

2. Desery, ciasto, owoce

Lp.	Nazwa	Minimalna ilość podlegająca zamówieniu	j.m.	Cena jednostkowa brutto
1.	Ciasto (różne rodzaje, podawane w przeliczeniu 1,5 porcji na osobę *)		os.	16,00
2.	Puchar lodów owocowych (3 gałki z bitą śmietaną i owocami)		por.	18,00
3.	Filetowane owoce		szt.	150,00

Legenda:

*) Płatne od każdej osoby biorącej udział w przyjęciu okolicznościowym. Pod uwagę jest brana ostatecznie ustalona liczba osób biorących udział w przyjęciu, dla której przewidziano miejsce przy stole.

3. Napoje

Lp.	Nazwa	Minimalna ilość podlegająca zamówieniu	j.m.	Cena jednostkowa brutto
1.	Kawa i herbata bez limitu - woda w warniku, kawa z ekspresu, różne rodzaje herbat, dodatki *)		os.	12,00
2.	Sok jabłkowy lub pomarańczowy (dzbanek 1,5l)		szt.	14,00
3.	Woda z dodatkami: cytryna, mięta (dzbanek 1,5 l)		szt.	10,00
4.	Napoje typu Pepsi, 7-up. Mirinda (200ml/szt.)		szt.	6,00
5.	Napoje typu Pepsi, 7-up. Mirinda (500ml/szt.)		szt.	8,50
6.	Kompot (dzbanek 1,5l)	3	szt.	18,00

Legenda:

*) Płatne od każdej osoby biorącej udział w przyjęciu okolicznościowym. Pod uwagę jest brana ostatecznie ustalona liczba osób biorących udział w imprezie, dla której przewidziano miejsce przy stole.

4. Zimna płyta

Lp.	Nazwa	Minimalna ilość podlegająca zamówieniu	j.m.	Cena jednostkowa brutto
1.	Tymbaliki drobiowe (100 ml)	10	szt.	6,00
2.	Deska wędlin (duża)		szt.	90,00
3.	Deska wędlin (mała)		szt.	50,00
4.	Deska mięs pieczonych (duża)	2	szt.	160,00
5.	Deska serów (duża)		szt.	100,00
6.	Jaja w majonezie	5	szt.	6,00
7.	Jaja w sosie tatarskim	5	szt.	9,00
8.	Jaja faszerowane pieczarkami	5	szt.	9,00
9.	Smalec z ogórkiem kiszonym i pieczywem (500 ml)		szt.	50,00
10.	Pikłe konserwowe (półmisek)		szt.	60,00
11.	Salatka grecka (1000 ml)		szt.	45,00
12.	Salatka jarzynowa (1000 ml)		szt.	70,00
13.	Salatka z kurczakiem (1000 ml)		szt.	70,00
14.	Salatka z tortellini (1000 ml)		szt.	60,00
15.	Tartinki (patera)		szt.	100,00
16.	Śledź pod kolorową pierzynką (półmisek)		szt.	55,00
17.	Śledź w śmietanie z jabłkiem (półmisek)		szt.	55,00
18.	Koreczki (półmisek)		szt.	80,00
19.	Ryba po grecku (1000 ml)		szt.	80,00
20.	Pieczywo jasne /ciemne krojone (bochenek)		szt.	10,00
21.	Półmisek warzyw (pomidor, ogórek zielony)		szt.	50,00

5. Ciepłe posiłki

Lp.	Nazwa	Minimalna ilość podlegająca zamówieniu	j.m.	Cena jednostkowa brutto
1.	Bigos (kociołek)		szt.	160,00
2.	Parówki w cieście francuskim (3 szt./porcję)	10	por.	16,00
3.	Pstrąg z grilla na grillowanych warzywach		por.	40,00
4.	Sakiewki ze szpinakiem	10	por.	15,00
5.	Stripsy z kurczaka (3 szt./porcję)		por.	14,00
6.	Zupa gulaszowa (250 ml/porcję)	10	por.	20,00
7.	Żurek w chleбку		por.	21,00
8.	Barszcz czysty (250 ml/porcję) z krokietem (1 szt.)	10	por.	21,00
9.	Barszcz czysty (250 ml/porcję) z pasztecikiem (1 szt.)	10	por.	19,00
10.	Flaki (250 ml/porcję)	10	por.	19,00

6. Opłata za salę i obsługę

Lp.	Nazwa	Minimalna ilość podlegająca zamówieniu	j.m.	Cena jednostkowa brutto
1.	Opłata za korzystanie z lokalu w przypadku organizacji imprezy zamkniętej *)		godz.	150,00
2.	Opłata za korzystanie z lokalu w przypadku organizacji imprezy otwartej *)		godz.	100,00
3.	Opłata za korzystanie z lokalu w przypadku wydłużenia imprezy ponad czas wynikający z uzgodnień między stronami.		godz.	150,00

Legenda:

*) W przypadku złożenia zamówienia na kwotę co najmniej 55 zł brutto w przeliczeniu na osobę za pierwsze 3 godziny nie pobiera się opłaty za korzystanie z lokalu lub jego części. W przypadku przekroczenia tego czasu lub złożenia zamówienia na niższą kwotę pobierana jest opłata zgodnie z ww. cennikiem.

7. Oprawa muzyczna

Lp.	Nazwa	Minimalna ilość podlegająca zamówieniu	j.m.	Cena jednostkowa brutto
1.	Występ wokalny na żywo z muzyką do tańca do 6 godz.		szt.	600,00
2.	Występ wokalny na żywo z muzyką do tańca (każda dodatkowa godzina ponad 6 godz.)		godz.	120,00

8. Inne opłaty

Lp.	Nazwa	Minimalna ilość podlegająca zamówieniu	j.m.	Cena jednostkowa brutto
1.	Opłata za serwowanie ciasta lub(i) tortu dostarczonego przez klienta *)		os.	5,00
2.	Opłata za możliwość serwowania napoi dostarczonych przez klienta *)		os.	10,00
3.	Wykonanie prac dekoracyjnych poza zakres wynikający z § 7 ust. 1 regulaminu imprez okolicznościowych **)		godz.	50,00

Legenda:

*) Płatne od każdej osoby biorącej udział w imprezie okolicznościowej. Pod uwagę brana jest ostatecznie ustalona liczba osób biorących udział w imprezie, dla której przewidziano miejsce przy stole. Opłata ta obejmuje m.in. przechowanie, porcjowanie, podanie, wywóz odpadów np. opakowań, utylizację odpadów gastronomicznych itp. Ciasto zostanie poporcjowane i podane na salę, soki zostaną rozlane do dzbanków, a napoje gazowane zostaną podane w opakowaniach oryginalnych. W przypadku napoi zostaną podane szklanki, a w przypadku napoi alkoholowych kieliszki. Opłata za możliwość serwowania napoi dostarczonych przez klienta obejmuje wszystkie rodzaje napoi.

**) Przy zamówieniu dań na co najmniej 55 zł/os. cena obejmuje standardową dekorację stołu (obrus, serwetki, kwiaty, świeczka). W przypadku zlecenia dodatkowych prac dekoracyjnych pobierana jest opłata zgodnie z cennikiem. Opłata pobierana jest za każdą rozpoczętą godzinę.

Cennik obowiązuje od dnia 01.06.2024

Niniejszy cennik nie stanowi oferty w myśl kodeksu cywilnego. Oznacza to, że w przypadku otrzymania cennika przed zawarciem umowy ceny podano jedynie w celach informacyjnych. Strony obowiązują cennik aktualny na dzień zawarcia umowy, a nie na dzień przekazania cennika do wglądu.

PREZES ZARZĄDU
KAERTUR SP. z o.o.
Krzysztof Rychlewski
Krzysztof Rychlewski