

## OFERTA GOLD MENU WESELNE 240 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)

Krem borowikowy		Krem z selera z jabłkiem ✓	
Rosół z makaronem			

Uwagi:

### Dania gorące 5 pozycje do wyboru (400 porcji na 100 osób)

Antrykot z kurczaka		Kotlet de volaille	
Pierś z kurczaka z mozzarellą i szpinakiem		Potrąwka z kurczaka/ biały sos/ ryż	
Golonka z indyka/ żurawina		Pierś z kaczki/ czerwona kapusta	
Roladki z polędwiczki wieprzowej z grzybami/ sos z wędzoną śliwką		Polędwiczka wieprzowa/ sos borowikowy	
Zrazy wołowe/ sos pieczeniowy		Grillowany filet z łososia/ sos śmietanowo – winny	
Sandacz / sos porowo - serowy		Stek z kalafiora/ sos ✓	

### Dodatki do dań

Frytki		Rozetki z puree	
Ziemniaki pieczone		Ziemniaki z wody	
Surówki – 3 rodzaje		Sos pieczeniowy	
Warzywa gotowane		Pieczyno/ masło	

### Bufet kawowy (150g/ os. 3 rodzaje)

Kawa, herbata, dodatki bufetowe		Owoce	
Ciasto nr 1:		Ciasto nr 2:	
Ciasto nr 3:			

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 serowo – chrzanowa			Tatar z łososia		
Szcupak faszerowany			Befszyk tatarski		
Carpaccio z polędwicy wołowej			Galaretki drobiowe		
Żółądki drobiowe w galarecie			Ozorki/ sos tatarski		
Patera finger food			Patera zimnych mięs/ sos		
Polędwiczka/ sos tatarski			Roladki schabowe w galarecie		
Roladki z tortilli			Wegetariańska deska różnorodności ✓		
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- 3 opcja do wyboru (150 porcji na 100 osób)</b>					
Bigos z wędzoną śliwką			Golotka/ kapusta zasmażana		
Indyk pieczony/ dip			Jasiowy półmisek mięs		
Kaczka pieczona/ czerwona kapusta			Leczo z warzywami i ciecierzycą		
Pstrąg z grilla			Szynka pieczona/ dip		
Żeberka w miodzie					
<b>Kolacja II- 2 zupy do wyboru</b>					
Barszcz czerwony z pasztecikiem			Flaczki		
Gulaszowa			Rosół z bułeczką		
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		Wino:		Wódka:
Piwo	Whisky		Piwo:		Whisky:

**Do oferty weselnej proponujemy za dodatkową opłatą**

- stół wiejski zastawiony tradycyjnymi wędlinami, kiełbasami, pieczonymi pasztetami, 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 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 alkoholu.

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*

### ***Usługi dodatkowo płatne:***

- *Tradycyjny stół wiejski z regionalnymi przekąskami między innymi: wędliny, smalec, ogórki kiszane, wiejski chleb*