

MENU BANKIETOWE



Szanowni Państwo,

Zespół Przerwy to ludzie, którzy łączą wieloletnie doświadczenie z entuzjazmem i kreatywnością. Nie ma tu nic z przypadkowości, starannie przemyślane i zaplanowane elementy składają się na niezapomniany charakter każdego wydarzenia.

Lokalizacja w ścisłym centrum miasta, mobilny system aranżacji przestrzeni, pofabryczny łódzki charakter miejsca wraz z nowoczesnym designem i niepowtarzalnym smakiem naszej kuchni to tylko niektóre wyróżniki naszej restauracji.

Jesteśmy do Waszej dyspozycji na każdym etapie planowania i realizacji Waszego spotkania – z przyjemnością służymy radą i dzielimy się doświadczeniem.

PROPONOWANE MENU I CENY DOTYCZĄ BUFETU SZWEDZKIEGO.

-PRZERWA-
CATERING DESIGN

FLOW FOOD SP. Z O.O.
Ul. Wólczajska 128/134 | 90-527 Łódź
NIP 728-276-59-86

RESTAURACJA PRZERWA
CB Synergia
42 212 33 30

MENU BANKIETOWE

MENU SERWOWANE WYCENIANE INDYWIDUALNIE PO USTALENIACH.

WERSJA I - 120ZŁ / OS.

ZUPA (jedna do wyboru)

włoski krem z pomidorów pelati z grzanką
ziołową
krem z białych warzyw z gruszką
zupa meksykańska
zupa gulaszowa z zacierkami

DANIE GŁÓWNE (dwa do wyboru)

grillowana pierś kurza w sosie prowansalskim
/ z suszonych pomidorów
/ grzybowym
wieprzowina duszona w sosie kurkowym
/ pieczeniowym
/ pieprzowym
tilapia w sosie cytrynowo - śmietanowym
włoskie gnocchi w sosie śmietanowo -
szpinakowym
penne z warzywami w sosie pomidorowym

DODATKI (trzy do wyboru)

purée ziemniaczane
kaszotto
ziemniaki opiekane
warzywa gotowane z masłem koperkowym
kapusta zasmażana z koperkiem
bukiet surówek

DESER (dwa do wyboru)

ciasto czekoladowe
panna cotta z sosem owocowym
mus z belgijskiej czekolady z mascarpone
sernik ze skórką pomarańczy
szarlotka

ZIMNE PRZEKĄSKI

sałatka z fetą i czarnymi oliwkami
sałatka gyros z kurczakiem
pasztet z żurawiną
mini tarta z pomidorem i kozim serem
tradycyjne wędliny wędzone
śledzie pod pierzynką
śledzie z oliwą, ziołami i cebulką
pieczywo
masło
marynaty

PAKIET NAPOJÓW – bez ograniczeń podczas trwania imprezy

W skład pakietu wchodzi: włoska kawa z ekspresu, wybór herbat, dodatki do napojów ciepłych, woda mineralna, soki owocowe.

MENU BANKIETOWE

Napoje gazowane typu cola w butelkach 1 L + 5 zł.

WERSJA II – 130 ZŁ / OS.

ZUPA (jedna do wyboru)

włoski krem z pomidorów pelati z grzanką
ziołową
krem z białych warzyw z gruszką
zupa meksykańska
zupa gulaszowa z zacierkami

DANIE GŁÓWNE (dwa do wyboru)

grillowana pierś kurza w sosie prowansalskim
/ z suszonych pomidorów
/ grzybowym
wieprzowina duszona w sosie kurkowym
/ pieczeniowym
/ śmietanowym
tilapia w sosie cytrynowo - śmietanowym
włoskie gnocchi w sosie śmietanowo -
szpinakowym
penne z warzywami w sosie pomidorowym

DODATKI (trzy do wyboru)

purée ziemniaczane
kaszotto
ziemniaki opiekane
warzywa gotowane z masłem koperkowym
kapusta zasmażana z koperkiem
bukiet surówek

DESER (dwa do wyboru)

ciasto czekoladowe
panna cotta z sosem owocowym
mus z belgijskiej czekolady z mascarpone
sernik ze skórką pomarańczy
szarlotka

ZIMNE PRZEKĄSKI

sałatka z fetą i czarnymi oliwkami
sałatka gyros z kurczakiem
pasztet z żurawiną
mini tarta z pomidorem i kozim serem
tradycyjne wędliny wędzone
śledzie pod pierzynką
śledzie z oliwą, ziołami i cebulką
pieczywo
masło
marynaty

II DANIE CIEPŁE (jedno do wyboru)

Barszcz czerwony z uszkami grzybowymi
Żurek z białą kiełbasą
Bogracz- mięsna zupa z ziemniakami i
warzywami

PAKIET NAPOJÓW – bez ograniczeń podczas trwania imprezy

W skład pakietu wchodzi: włoska kawa z ekspresu, wybór herbat, dodatki do napojów ciepłych, woda mineralna, soki owocowe.

MENU BANKIETOWE

Napoje gazowane typu cola w butelkach 1 L + 5 zł.

WERSJA III – 140 ZŁ / OS.

ZUPA (jedna do wyboru)

krem z zielonego groszku z grzanką ziołową
krem z selera z gruszką i prażonym migdałem
krem z buraka z mleczkiem kokosowym
rosół drobiowo- wołowy z makaronem

DANIE GŁÓWNE (trzy do wyboru)

grillowana pierś sous-vide w sosie kurkowym
/ curry z kokosem
/ w sosie z suszonych pomidorów
policzki wieprzowe w sosie chrzanowym
/ w sosie z wina porto
/ w sosie grzybowym
indyk w sosie tymiankowym
pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem
w sosie gorgonzola
dorsz w sosie śmietanowo - koperkowym
dorsz w ziołowej panierce z limonką
włoskie gnocchi z burakiem, orzechem
i parmezanem
makaron fusilli z wędzonym łososiem
i kaparami

DODATKI (cztery do wyboru)

purée ziemniaczane
kasza bulgur
pieczone ziemniaki z ziołami
warzywa gotowane z masłem koperkowym
mix sałat z pomidorkami cherry i dresingiem
ziołowym

bukiet surówek
karmelizowana marchewka baby
buraki balsamiczne

DESER (trzy do wyboru)

ciasto czekoladowe
panna cotta z sosem owocowym
mus z belgijskiej czekolady z mascarpone
sernik ze skórką pomarańczy
szarlotka

ZIMNE PRZEKĄSKI

sałatka z grillowanymi warzywami i serem feta
sałatka gyros z kurczakiem
pasztet z żurawiną
mini tarta z pomidorem i kozim serem
tradycyjne wędliny wędzone
mięsa pieczone
śledzie pod pierzynką
śledzie z oliwą, ziołami i cebulką
roladka z łososia ze szpinakiem i serem ricotta
pieczywo
masło
marynaty

II DANIE CIEPŁE (jedno do wyboru)

barszcz czerwony z pasztecikami
żurek z białą kiełbasą
bogracz- mięsna zupa z ziemniakami i warzywami
strogonow

PAKIET NAPOJÓW – bez ograniczeń podczas trwania imprezy

W skład pakietu wchodzi: włoska kawa z ekspresu, wybór herbat, dodatki do napojów ciepłych, woda mineralna, soki owocowe.

MENU BANKIETOWE

Napoje gazowane typu cola w butelkach 1L +5 zł.

WERSJA IV – 160 ZŁ / OS.

ZUPA (dwie do wyboru)

krem z zielonego groszku z grzanką ziołową
krem z białych szparagów z szyszkami rakowymi
krem z buraka z mleczkiem kokosowym
rosół drobiowo- wołowy z makaronem
consomme wołowe z pierożkami fagottini

DANIE GŁÓWNE (trzy do wyboru)

saltinbocca drobiowa
płaczki wołowe w sosie porto
tradycyjne zrazy wołowe
indyk w sosie tymiankowym
pierś z kurczaka faszerowana prawdziwkami
filet z łososia z sosem ogórkowo - szczypiorkowym
połędwica z dorsza w szynce dojrzewającej w sosie kaparowym
włoskie gnocchi z burakiem, orzechem i parmezanem
bataty zapiekane ze szpinakiem i parmezanem
tarta z kozim serem, rukolą i pomidorkami

DODATKI (cztery do wyboru)

purée ziemniaczane
kasotto z grzybami
risotto z białym winem
pieczone ziemniaki z ziołami
strudle ziemniaczane
warzywa gotowane z masłem koperkowym
mix sałat z pomidorkami cherry i dresingiem ziołowym
bukiet surówek
karmelizowana marchewka baby
buraki balsamiczne

DESER (cztery do wyboru)

Brownie z wiśniami
panna cotta z sosem owocowym
crème brulee z karmelizowanym cukrem trzcinowym
mus z belgijskiej czekolady z mascarpone
sernik szefa kuchni
szarlotka
ciasto raffaello

ZIMNE PRZEKĄSKI

sałatka z grillowanymi warzywami i serem feta
sałatka z grillowanym kurczakiem serem brie i orzechami
pasztet z gęsi żurawiną
quiche z boczkiem , cebulą, i porem
tradycyjne wędliny wędzone
mięsa pieczone
sakiewki z szarpaną wieprzowiną i konfiturą z czerwonej cebuli
śledzie pod pierzynką
śledzie z oliwą, ziołami i cebulką
roladka z łososia ze szpinakiem i serem ricotta
roladka z pstrąga w koperku z musztardą dijon
pieczywo
masło
marynaty

II DANIE CIEPŁE (jedno do wyboru)

barszcz czerwony z pasztecikami
chrzanowy żurek z białą kiełbasą, jajkiem i boczkiem
bogracz- mięsna zupa z ziemniakami i warzywami
strogonow
flaczki z boczniaków

PAKIET NAPOJÓW – bez ograniczeń podczas trwania imprezy

W skład pakietu wchodzi: włoska kawa z ekspresu, wybór herbat, dodatki do napojów ciepłych, woda mineralna, soki owocowe.

MENU BANKIETOWE

Napoje gazowane typu cola w butelkach 1 L + 5 zł.

Czas trwania imprezy przewidziany jest na **6h** od momentu rozpoczęcia.

Istnieje możliwość wniesienia swojego alkoholu – opłata korkowa to 10 zł za otwartą butelkę.

Wszystkie propozycje menu dotyczą serwowania w formie bufetu szwedzkiego, przy serwisie kelnerskim ceny ustalane są indywidualnie.

DODATKOWE INFORMACJE

Obowiązujące stawki VAT – jedzenie oraz soki 8%, pozostałe napoje 23%, sala konferencyjna 23%.

Restauracja jest dostępna dla Gości w ustalonych godzinach, przedłużenie pracy restauracji jest możliwe po ustaleniu z koordynatorem imprezy. Koszt dodatkowych godzin pracy restauracji – 500 zł brutto / każda godzina do 50 osób. 1000 zł / brutto / każda godzina powyżej 50 osób.

Zleceniodawca zobowiązuje się do pokrycia kosztów dodatkowego sprzątnięcia, które wyniknie w przypadku szczególnego zabrudzenia (np. torsje) przez Gości toalet, Sali restauracyjnej oraz miejsc przed wejściem do Restauracji, każdorazowy koszt sprzątnięcia 100 zł.

Wszystkie ceny są cenami brutto.

WARUNKI ZAMÓWIENIA

Bezkosztowa anulacja zamówionych usług na 21 dni przed realizacją usługi.

W przypadku późniejszych anulacji zastrzegamy sobie prawo do obciążenia kosztami zamówionych i niewykorzystanych usług

Ostateczna liczba osób biorąca udział w spotkaniu powinna być przekazana na 7 dni przed realizacją usług, na podstawie której zostanie wystawiona faktura końcowa.

Organizator ma prawo zwiększyć liczbę uczestników spotkania, przy wcześniejszym poinformowaniu o tym fakcie Restauracji, która zaakceptuje ww. zamówienie, jedynie w przypadku dostępności usługi. Za wszelkie zniszczenia mienia w Restauracji wynikłe podczas instalacji, montażu lub demontażu, Restauracja obciąży Organizatora. Organizator zgadza się pokryć wynikłe w trakcie ww. prac zniszczenia.

Restauracja nie ponosi odpowiedzialności za sprzęt, materiały oraz przesyłki dostarczone do Restauracji przez Organizatora, jak również pozostawione w Restauracji po spotkaniu.

MENU BANKIETOWE

PŁATNOŚĆ

Organizator zobowiązuje się na dokonanie płatności z zachowaniem poniższych warunków, na podane poniżej konto bankowe wraz z podaniem nazwy spotkania i terminu rezerwacji. Wszelkie koszty związane z przelewem bankowym pokrywa Organizator.

	Kwota do zapłaty	Termin płatności
50 % wartości rezerwacji		
płatność końcowa		7 dni po wystawieniu faktury

Powyższe kwotę należy wpłacić na konto Flow Food Sp. Z o.o ING Bank Śląski S.A 92 1050 1461 1000 0090 3021 4143.

Niniejsze zamówienie wejdzie w życie po jej podpisaniu przez upoważnionych przedstawicieli dwóch stron **oraz przesłanie pocztą tradycyjną lub elektroniczną** do dnia

.....
PODPIS ZAMAWIAJĄCEGO