



RESTAURACJA UNIWERSYTECKA

— andersa 1 —

OFERTA

Organizacji Uroczystości Popogrzebowej

Szanowni Państwo.

W naszej restauracji zorganizujemy dla Państwa godne pożegnanie najbliższej osoby w spokojnej, przestronnej i nastrojowej atmosferze. Przygotowana oferta stypy w Restauracji Uniwersyteckiej jest połączeniem eleganckiej oprawy i serwisu z doskonałym menu uwzględniającym warunki finansowe rodziny.

Mając nadzieję, że nasze starania o godny i dostojny nastrój w tak ważnym dla Państwa dniu będą docenione - przedstawiamy poniższe oferty menu mając nadzieję, że jedna z nich spełni Państwa oczekiwania.

Oferta cenowa obejmuje:

1. Pełne wyżywienie uczestników (zapewniamy dania ciepłe i zimne oraz nielimitowane napoje).
2. Wynajem przestronnych i komfortowych sal konsumpcyjnych, mogących pomieścić do ok. 600 osób, co nie przeszkadza zorganizować również mniejszych, kameralnych uroczystości.
3. Miłą i fachową obsługę kelnerską.
4. Dekorację sali i stołów.
5. Szatnię z obsługą (w zależności od ilości osób i warunków pogodowych)
6. Miejsca parkingowe usytuowane w bezpośrednim sąsiedztwie Restauracji.

Organizując uroczystość w Restauracji Uniwersyteckiej mają Państwo gwarancję profesjonalnego i indywidualnego podejścia do każdej uroczystości, popartego wieloletnim, praktycznym doświadczeniem.



RESTAURACJA UNIWERSYTECKA

— andersa 1 —

Wariant 1:

*Obejmuje: obiad dwudaniowy, serwowany **porcyjnie** przez obsługę, napoje ciepłe i zimne w nielimitowanych ilościach, nakrycie i dekorację stołów.*

Zupa:

Złocisty rosół z makaronem i pietruszką

II danie:

De volaille z masłem

Bukiet świeżych surówek:

Surówka królewska

Surówka z marchewki z ananasek,

Dodatki skrobiowe (mix, podawane na talerzu):

Ziemniaki z wody

Krokiety (kulki ziemniaczane)

Napoje bez limitu ilościowego:

Ciepłe: kawa rozpuszczalna, herbata w dzbankach na podgrzewaczach wraz z dodatkami

Kawa mielona serwowana nieodpłatnie na życzenie Gości

Zimne: nektar pomarańczowy, jabłkowy, woda mineralna z cytryną

Deser – ciasto z Cukierni Adama Sowy (2 kawałki na osobę), np.:

Sernik Tradycyjny

Jabłecznik Tradycyjny

Kostka Karaibska

Owoce deserowe

Cena Wariantu 1 wynosi:

45 zł brutto od osoby dla 20-30 os.

40 zł brutto od osoby dla 31-50 os.

37 zł brutto od osoby dla 51-100 os.

34 zł brutto od osoby powyżej 100 os.

Istnieje możliwość modyfikacji zaproponowanych potraw oraz dodatków.

W cenę wliczona jest standardowa dekoracja sali i stołów, krzesła w pokrowcach oraz profesjonalna i miła obsługa kelnerska. Do zamówionej przez Państwa liczby Gości proponujemy zawsze rezerwę 10% miejsc i porcji obiadowych, płatnych wyłącznie w przypadku ich wykorzystania.



RESTAURACJA UNIWERSYTECKA

— andersa 1 —

Wariant 2:

*Obejmuje: obiad dwudaniowy, serwowany **półmiskowo** przez obsługę, napoje ciepłe i zimne w nielimitowanych ilościach, nakrycie i dekorację stołów.*

Zupa:

Złocisty rosół z makaronem i pietruszką

II danie w ilości 1,5 porcji/ osobę:

De volaille z masłem

Pieczeń z karkówki z sosem

Bukiet surówek:

Surówka królewska

Surówka z buraczków z chrzanem

Surówka z marchewki z ananase

Dodatki skrobiowe (mix, serwowane na półmisku):

Ziemniaki z wody z masłem

Krokiety (kulki ziemniaczane)

Napoje bez limitu ilościowego:

Ciepłe: kawa rozpuszczalna, herbata w dzbankach na podgrzewaczach wraz z dodatkami

Kawa mielona serwowana nieodpłatnie na życzenie Gości

Zimne: nektar pomarańczowy, jabłkowy, woda mineralna z cytryną

Deser – ciasto z Cukierni Adama Sowy (2 kawałki na osobę), np.:

Sernik Babuni

Jabłecznik Deserowy

Kostka Królewska

Owoce deserowe

Cena Wariantu 2 wynosi:

50 zł brutto od osoby dla 20-30 os.

45 zł brutto od osoby dla 31-50 os.

42 zł brutto od osoby dla 51-100 os.

39 zł brutto od osoby powyżej 100 os.

Istnieje możliwość modyfikacji zaproponowanych potraw oraz dodatków.

W cenę wliczona jest standardowa dekoracja sali i stołów, krzesła w pokrowcach oraz profesjonalna i miła obsługa kelnerska. Do zamówionej przez Państwa liczby Gości proponujemy zawsze rezerwę 10% miejsc i porcji obiadowych, płatnych wyłącznie w przypadku ich wykorzystania.



RESTAURACJA UNIWERSYTECKA

— andersa 1 —

Wariant 3:

Obejmuje: obiad dwudaniowy, serwowany **półmiskowo** przez obsługę, napoje ciepłe i zimne w nielimitowanych ilościach, nakrycie i dekorację stołów.

Zupa:

Krem z sera z groszkiem ptysiowym

II danie w ilości 2 porcji/osobę:

Pieczeń z indyka z sosem kurkowym

Rogal schabowy z farszem z pieczarek i cebulki

De volaille

Bukiet surówek:

Surówka z białej kapusty z koperkiem,

Surówka wiosenna

Surówka z czerwonej kapusty

Dodatki skrobiowe:

Ziemniaki z wody z masłem

Americany (ziemniaki opiekane w kształcie półksiężyca)

Napoje bez limitu ilościowego:

Ciepłe: kawa rozpuszczalna, herbata w dzbankach na podgrzewaczach wraz z dodatkami

Kawa mielona serwowana nieodpłatnie na życzenie Gości

Zimne: nektar pomarańczowy, jabłkowy, woda mineralna z cytryną

Deser – ciasto z Cukierni Adama Sowy (2 kawałki na osobę), np.:

Jabłecznik Tradycyjny

Kostka Czarny Las

Sernik Tradycyjny

Owoce deserowe

Cena Wariantu 3 wynosi:

55 zł brutto od osoby dla 20-30 os.

50 zł brutto od osoby dla 31-50 os.

47 zł brutto od osoby dla 51-100 os.

44 zł brutto od osoby powyżej 100 os.

Istnieje możliwość modyfikacji zaproponowanych potraw oraz dodatków.

W cenę wliczona jest standardowa dekoracja sali i stołów, krzesła w pokrowcach oraz profesjonalna i miła obsługa kelnerska. Do zamówionej przez Państwa liczby Gości proponujemy zawsze rezerwę 10% miejsc i porcji obiadowych, płatnych wyłącznie w przypadku ich wykorzystania.