



Centrum Misji Afrykańskich

Goszcząc u nas wspierasz misję



Szanowni Państwo,

Odpowiadając na otrzymane zapytanie, przedstawiam ofertę organizacji uroczystego przyjęcia, który z przyjemnością przygotujemy dla Państwa w Centrum Misji Afrykańskich.

MENU WARIANT	I	180,00 PLN /osoba*
MENU WARIANT	II	200,00 PLN /osoba*
MENU WARIANT	III	240,00 PLN /osoba*

*Podana cena dotyczy osoby dorosłej i dzieci powyżej 12 roku życia
Dzieci w wieku 4-12 lat płacą 50% ceny
Dzieci w wieku 0-3lat są bezpłatnie
Dla dzieci oferujemy specjalne menu

WARUNKI PŁATNOŚCI:

- Zadek w wysokości 30% płatna w momencie podpisania umowy i rezerwacji terminu
- Dopłata do 50% wartości przyjęcia na 30 dni przed planowaną datą przyjęcia
- 10 dni przed przyjęciem ustalenie finalnej liczby osób do rozliczenia
- Pozostała kwota płatna w dniu przyjęcia lub w przeciągu 7 dni od daty wystawienia faktury.

Płatność – gotówką, kartą kredytową, przelew

OŚWIADCZENIE STRON:

Strony oświadczają, że korespondencja wymieniana przez pocztę mailową, traktowana jest jako dokument w rozumieniu Kodeksu Cywilnego. Nie dotyczy to umów zawieranych przez strony.

Ważność oferty 14 dni (opcjonalnie)

Dodatkowo dla Państwa Gości istnieje możliwość wynajmu pokoi hotelowych ze śniadaniem w formie bufetu w cenie:

- 160 pln za pokój jednoosobowy
- 200 pln za pokój dwuosobowy

Z poważaniem,



Centrum Misji Afrykańskich

Goszcząc u nas wspierasz misję



MENU WARIANT

I 180,00 PLN /osoba* limit czasu 4 godz.

1 zupa
1 mięso
1 dodatek skrobiowy
1 dodatek warzywny
2 przystawki
napoje/soki
kawa/herbata
bufet ciast/3 rodzaje domowego ciasta

II 200,00 PLN /osoba* limit czasu 5 godz.

2 zupy
2 mięsa do wyboru (pół na pół)
2 dodatki skrobiowe
2 dodatki warzywne
4 przystawki
Napoje/soki
Kawa/herbata
Bufet ciast/4 rodzaje domowego ciasta

III

240,00 PLN /osoba* limit czasu 8 godz.

2 zupy
2 mięsa do wyboru (pół na pół)
2 dodatki skrobiowe
2 dodatki warzywne
6 przystawek
Napoje/soki
Kawa/herbata
Bufet ciast / min 5 rodzajów ciast
Owoce
1 danie regeneracyjne



Centrum Misji Afrykańskich
Goszcząc u nas wspierasz misję



Zupy

Rosół
Krem pomidorowy z grzankami ziołowymi
Krem buraczany z żurawiną i wędzonym twarogiem
Barszcz jabłkowy z chrupiącą cebulką
Krem warzywny z boczkiem
Cebulowa z serem
Flaki
Sezonowa -propozycja szefa kuchni

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa z sosem /grzybowy\śliwkowy\jabłkowy)
Tradycyjny schabowy
Schab grillowany z kością
Udo z kaczki z sosem owocowym
Karkówka w autorskim sosie
Kotlet z piersi kurczaka w „panko”
Dorsz pieczony z sosem\porowy/pomidorowy/maślany)
Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem
Policzki wołowe w sosie winnym
Sandacz w sosie estragonowym
Filet z indyka w sosie z suszonych owoców
Propozycja sezonowa Szefa Kuchni

Danie główne Wegetariańskie

Pieczona cukinia z kasza
Smażony ser camembert z sosem owocowym
Tofu marynowane pieczone
Risotto z warzywami
Ratatouille
Pieczone bataty z humusem

Dodatki skrobiowe

Ziemniaki pieczone
Gratine ziemniaczana
Pęczak z ziołami
Kopytka
Kluski śląskie
Ryż kolorowy



Centrum Misji Afrykańskich

Goszcząc u nas wspierasz misję



Dodatki warzywne

Mini marchewki na ciepło
Buraczki zasmażane
Buraczki na zimno
Mix sałat z sosem
Marchewka z ananase
Warzywa z pary
Warzywa pieczone
Mix surówek (colesław, marchewka, selerowa)

Menu dziecięce

Rosół
Krem pomidorowy
Nugetsy z kurczaka, frytki, marchewka
Mini pizza (margerita, z szynką, hawajska)
Udko pieczone bez kości, frytki, marchewka
Makaron penne z sosem bolognese

Przystawki

Deska wędlin i pieczywstych
Deska serów
Trio śledziowe (w śmietanie/z cebulą/sezonowe)
Babeczki w musie twarogowo-cytrynowym z łososiem wędzonym
Vol-au-vent z musie warzywnym
Tatar z dodatkami
Tatar ze śledzia z burakiem
Hummus z warzywami
Nugetsy z autorskim sosem
Sałatka a'la cezar
Sałatka a'la grecka
Quiche
Sałatka gruszka\orzechy\szynka dojrzewająca
Sałatka burak\rukola\feta
Rolada szpinakowa z łososiem
Sałatka kurczak/winogrona/ser pleśniowy
Melon z szynką dojrzewającą
Caprese

Danie regeneracyjne

Strogonow z pieczywem
Żurek z kiełbasą
Barszcz z krokietem\pasztecikiem\pierogiem
Gulaszowa
Gulasz drobiowy



Centrum Misji Afrykańskich
Goszcząc u nas wspierasz misję



DODATKI

Deser serwowany szarlotka \deser lodowy\sernik\beza\jabłko w cieście \deser sezonowy (25 zł porcja)
Bufet staropolski 1000 zł
Bufet rybny 1000,00 zł
Szynka z nogą wędzona tradycyjnie 350,00 zł
Tort okolicznościowy 150,00 zł/kg

Każdy pakiet można rozbudować o kolejne przystawki, dania, desery w zależności od Państwa potrzeb za dodatkową opłatą 10 zł od osoby.

Jesteśmy otwarci na wszelkie pytania, propozycje co do organizacji Państwa przyjęcia.

