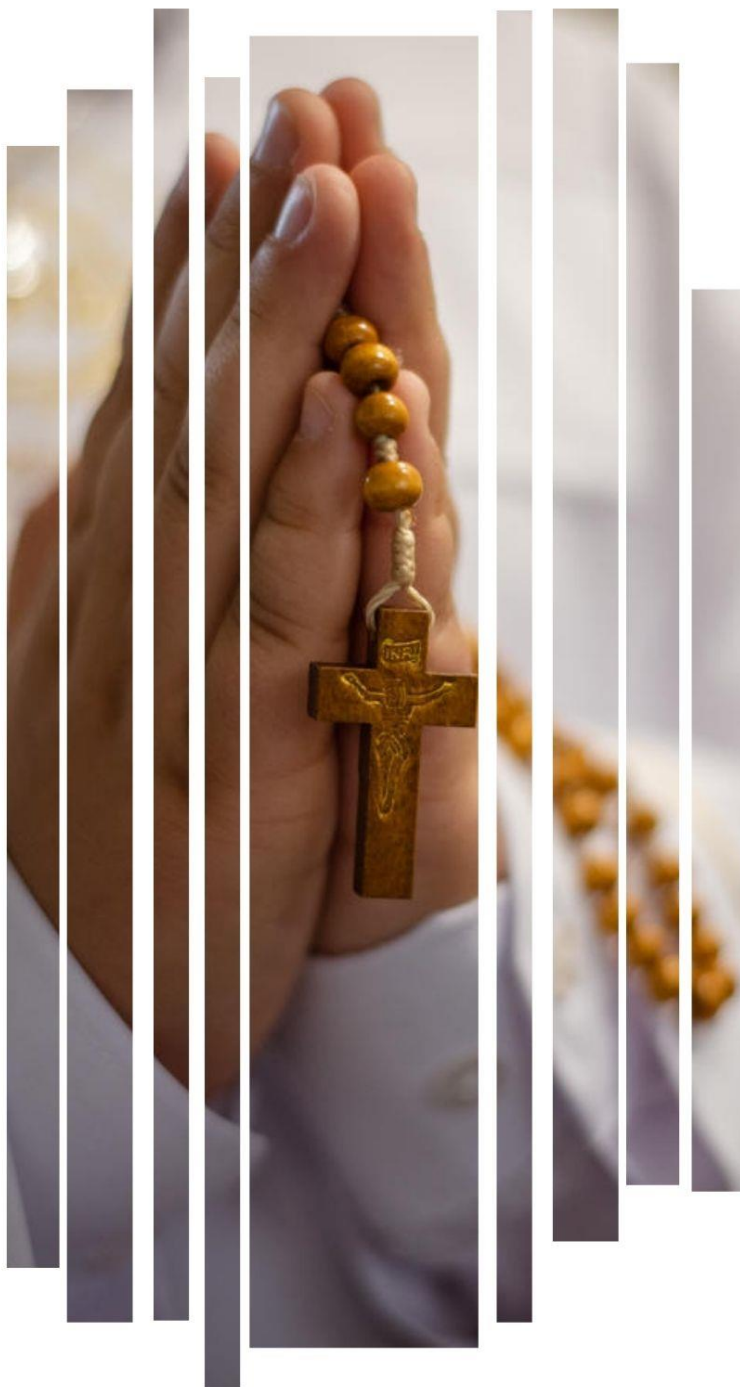


WINNY | GARAŻ



Restauracja Winny Garaż
ul. Mazowiecka 8, 05-530 Dobiesz
Góra Kalwaria

Winny Garaż
Ul. Mazowiecka 8
05-530 Dobiesz / Góra Kalwaria

www.winnygaraż.pl

sprzedaz@rezerwacjewinnygaraż.pl
Kontakt 696 035 050



MENU NA PRZYJĘCIE KOMUNIJNE 2024

Cena menu:

1/ Menu 2 daniowe (przystawka lub zupa/ danie główne) **oraz bufet przekąskowy i deserowy (3 desery) Z pakietem napoi: kawa/ herbata /woda/ kompot/ 270 zł /os.**

2/ Menu 3 daniowe (przystawka/ zupa/ danie główne) **oraz bufet przekąskowy i deserowy. (4 desery)**

Z pakietem napoi: kawa/ herbata/ woda/ kompot -290zł/os

Przystawka

(jedna do wyboru na etapie ustalania menu)

Zielone szparagi z szynką parmeńską. dressingiem balsamicznym, truskawką w pieprzu i parmezanem

Vitello tonnato – delikatna cielęcina z kremowym sosem z tuńczyka. chrupiące kapary, parmezan, rukola , focaccia

Wędzony pstrąg z Zielenicy, bliny, krem chrzanowy, sałatka z ziół i kopru włoskiego

Zupa

(jedna do wyboru na etapie ustalania menu lub wybór 50 na 50%)

Tradycyjny rosół z makaronem, warzywami oraz natką

Chłodnik ogórkowy z miętą, salsą krewetek i zielonego ogórka

Krem ze szparagów z migdałami i oliwą z niedźwiedziego czosnku (vege)

Danie główne

(jedno do wyboru na etapie ustalania menu lub wybór 50 na 50%)

Król schabowy na smalcu z Mangalicy, sałata z ziół ogrodowych, zielone szparagi, jabłkowy crème fraiche, anchois, młode ziemniaczki

Noga z kaczki Moulard, sos wiśniowy z czerwonym winem, puree z selera i imbiru, zielone warzywa

Polik wołowy, wolno duszony, zielone szparagi w palonym maśle, puree z ziemniaków z ogniska, sos burgundzki z czerwonym winem

Grillowana dorada, puree z selera i imbiru, blanszowane zielone szparagi, sos beurre blanc

WINNY | GARAŻ

*** Dania wegetariańskie, wegańskie oraz wszelkie sugestie żywieniowe przygotujemy indywidualnie po konsultacji z szefem kuchni**

*** W zależności od pory roku, dostępność niektórych produktów może ulec zmianie, zastrzegamy sobie prawo do ich wymiany**

Zakąski w stole lub bufecie

Pieczony burak z kremem z koziego sera, malinami, karmelizowanymi orzechami włoskimi i szparagami

Wiosenna sałatka ziemniaczana z nowalijkami i sosem tzatziki z imbirem

Tatar z suszonych pomidorów, klasycznie podany z piklami i selerem naciowym

Młody szpinak, feta, gruszka, orzechy włoskie, pieczone buraki, winegret

Pomidory z mozzarellą, szparagami, melonem, tuskawką, oliwkami i bazyliowym pesto

Tortille z grillowanym kurczakiem i warzywami

Chrupiące świeże pieczywo własnego wypieku i masło smakowe

Desery

(pakiet deserów w stole lub w bufecie)

Beza z mascarpone, wiśniami i owocami

Tarta cytrynowa z włoską bezą

Tarta jabłkowa z cynamonem

Sernik z kremem malinowym i mascarpone

**** na życzenie gości jest możliwość zamówienia innych smaków tortu bezowego za dodatkową opłatą**

Dania dla dzieci

Zupa

(Jedna do wyboru)

Rosół drobiowy z makaronem

Zupa pomidorowa z makaronem (lub ryżem)

Danie główne

(Jedno do wyboru)

Nuggetsy z frytkami oraz marchewką z klarowanym masłem

Spaghetti z pomidorami i parmezanem

Łosoś gotowany na parze z warzywami z klarowanym masłem i gotowanymi ziemniaczkami



Dodatkowo proponujemy pakiet napoi:

Pakiet napojów I

Soki/ napoje gazowane 0,35 btl/ lemoniada

40 zł /osoba

Dodatkowe informacje

- Podstawą przyjęcia rezerwacji jest wpłacenie zadatku w wysokości 500zł, zadek nie podlega zwrotowi
- Ustalenia przyjęcia okolicznościowego odbywają się na tydzień przed terminem przyjęcia na spotkaniu lub drogą mailową z Managerem Restauracji.
- Istnieje kilka możliwości układu stołu na przyjęcie okolicznościowe- szczegóły do ustalenia z Managerem
- Rozliczenia przyjęcia okolicznościowego następuje w dniu rezerwacji po przyjęciu kartą lub gotówką
- Przyjęcia mogą być organizowane z wyłączeniem Sali lub bez wyłączenia Sali (każda z tych opcji przewiduje do 5 godzin rezerwacji)
- W przypadku wybrania tortu z innej cukierni zostanie doliczony serwis do rachunku :
 - do 30 osób -50zł,
 - powyżej 30 osób 100zł .
- Zniżka dla dzieci:
dzieci do 3 lat: gratis
dzieci 4–12 lat: -50 % ceny osoby dorosłej
- Czas trwania przyjęcia : 5 godzin
do godziny 22:00 przedłużenie Sali restauracyjnej 500 zł/h (po przewidzianych 5 godzinach)
po godzinie 22:00 przedłużenie jednej sali 1 000 zł/h (po przewidzianych 5 godzinach)
- Za wniesienie swojego alkoholu jest pobierana opłata korkowa w wysokości 50zł butelka do pojemności 0,75 litra, większe pojemności są ustalane indywidualnie.
- Do końcowego rachunku zostaje doliczony serwis kelnerski w wysokości 10%.
- Koszt wydruku :
 - Menu 2 zł / sztuka
 - Winietka od 1 do 2zł / sztuka
 - Plan usadzenia gości 50zł (w tym sztaluga i lustro)
- W standardzie nakrycia stołu jest :
Obrus, serwetki płócienne, zastawa oraz świeże kwiaty sezonowe
- Koszt opakowania na wynos wynosi 3 zł / sztuka
- Istnieje możliwość przygotowania bukietów na indywidualne zamówienie lub polecamy kontakt z naszą florystką:
- Restauracja zastrzega sobie prawo do zmiany cen wraz ze wzrostem cen produktów o 10 % w stosunku do wystanej oferty.
- Restauracja jest zobowiązana do stosowania się do obostrzeń wprowadzonych przez rząd polski w przypadku pandemii lub innej klęski. w przypadku zamknięcia restauracji , zostaną przedstawione alternatywne terminy organizacji przyjęcia. zaliczka jest bezzwrotna lub istnieje możliwość jej wykorzystania w formie vouchera.