restauracja
POLKA
magda Gessler

MENU ŚWIĄTECZNE 2022

/ Christmas Menu Selection /

magda Gessler

Szanowni Państwo,

Mamy nadzieję, że nasza oferta spotka się z Państwa akceptacją. Pragniemy również zaznaczyć, iż jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie z Państwa strony.

Menu 1

Na początek……/ To start with……/

Karp w galarecie

/ Carp in aspic /

Wigilijna sałatka z domowych warzyw

/ Vegetable salad /

Pierogi wypełnione kapustą i grzybami

/Dumplings filled with cabbage and mushrooms/

Deska pieczonych mięs z babcinego przepisu

/Roasted meat cut plater /

Śledź w korzennej zalewie w towarzystwie suszonej śliwki i czerwonego wina

/Herring marinated in herbs in the company of dried plums & red wine/

Zupa / Soup

Wigilijna zupa grzybowa z łazankami

/ Mushroom soup with noodles /

Lub/or

Barszcz „rubinowy" z uszkami

/ Red borsch with ravioli /

Dania główne / Main course

Karp po żydowsku na słodko

/ Sweet Jewish style carp /

Lub/or

Duszone poliki wołowe podane z knedlami ze śliwką i sosem porto

/Stewed beef served with dumplings with plums & porto sauce /

Dodatki podane w stół / Sides Served Buffet style/

Pieczone ziemniaki w ziołach

/Baked potatos with herbs/

Marchew duszona w maśle i miodzie

/Stewed carrots in butter and honey/

Kapusta wigilijna z grzybami

/Christmas cabbage with mushhrooms/

Desery/Deserts

Babciny Makowiec pełen miodu, obsypany skórką z pomarańczy i bakaliami

/Granny's Poppy seed cake filled with honey, orange peel & raisins, nuts & figs/

Tradycyjny, świąteczny sernik

/Traditional, christmas cheesecake/

Domowa szarlotka

/Homemade apple pie /

Kompot z suszu

/Dried fruit compote/

Woda mineralna, kawa , herbata

<u>Cena od osoby 199,00,- + 10% serwis / Price per person 199,00,- + 10% service</u>

Menu 2

Na początek……/ To start with……/

Śledź po żydowsku

/Sweet Jewish style herring/

Rillette z kaczki

/Rillette of duck/

Sandacz z warzywami

/ Zander witch vegetables/

Pierogi wypełnione kapustą i grzybami

/Dumplings filled with cabbage and mushrooms/

Wigilijna sałatka z domowych warzyw

/ Vegetable salad /

Deska pieczonych mięs z babcinego przepisu

/Roasted meat cut plater /

Łosoś gravad lax marynowany w burakach i żubrówce

/Salmon gravad lax marinated in beets & bison grass vodka

Paté z indyka podane z chrupiącą chałką i sosem żurawinowym

/Turkey paté served with crispy challah & cranberry souse /

Zupa / Soup

Wigilijna zupa grzybowa z łazankami

/ Mushroom soup with noodles /

Lub/or

Barszcz „rubinowy" z uszkami

/ Red borsch with ravioli /

Dania główne / Main course

Polędwica z dorsza serwowana na kolorowym ratatui

/Cod loin served with colorful ratatouille/

Lub/or

Połówka kaczki lakierowana miodem

/Half of duck glazed with honey/

Dodatki podane w stół / Sides Served Buffet style/

Kluski Śląskie

/Silesian dumplings/

Pieczone ziemniaki w ziołach

/Baked potatos with herbs

Zasmażane buraczki z nutą pomarańczy

/Browned beets with orange/

Warzywa z ogrodu w maśle ziołowym

/Vegetables in herb butter/

Desery/Deserts

Babciny Makowiec pełen miodu, obsypany skórką z pomarańczy i bakaliami

/Granny's Poppy seed cake filled with honey, orange peel & raisins, nuts & figs/

Piernik bogato dekorowany bakaliami

/Gingerbread richly decorated with nuts and raisins/

Tradycyjny, świąteczny sernik

/Traditional, christmas cheesecake/

Kompot z suszu

/Dried fruit compote/

Woda mineralna, kawa , herbata

Cena od osoby 225,00,- + 10% serwis / Price per person 225,00,- + 10% service

Menu 3

Na początek……/ To start with……/

Tatar po Polsku

/Polish steak tartare/

Karp w galarecie

/ Carp in aspic /

Sandacz z warzywami

/ Zander witch vegetables/

Pierogi wypełnione kapustą i grzybami

/Dumplings filled with cabbage and mushrooms/

Wigilijna sałatka z domowych warzyw

/ Vegetable salad /

Deska pieczonych mięs z babcinego przepisu

/ Roasted meat cut plater/

Delikatna pierś kaczki serwowana z domową konfiturą ze śliwek

/Delicate duck breast served with homemade plum jam /

Paté zindyka podane z chrupiącą chałką i sosem żurawinowym

Turkey paté served with crispy challah & cranberry souse

Zupa / Soup

Wigilijna zupa grzybowa z łazankami

/ Mushroom soup with noodles /

Lub/or

Barszcz „rubinowy" z uszkami

/ Red borsch with ravioli /

Dania główne / Main course

Filet z karpia na grzybowym pęczotto

/Fillet of polish carp served on pearl barley with mushrooms/

Lub/or

Konfitowane udo z gęsi z sosem piernikowym

/ Confit goose leg with gingerbread sauce/

Dodatki podane w stół / Sides Served Buffet style/

Kopytka

/Potato dumplings/

Truflowe puree ziemniaczane

/Truffle puree/

Zasmażane buraczki z nutą pomarańczy

/Browned beets with orange/

Warzywa z ogrodu w maśle ziołowym

/Vegetables in herb butter/

Desery/Deserts

Babciny Makowiec pełen miodu, obsypany skórką z pomarańczy i bakaliami

/Granny's Poppy seed cake filled with honey, orange peel & raisins, nuts & figs/

Piernik bogato dekorowany bakaliami

/Gingerbread richly decorated with nuts and raisins/

Tradycyjny, świąteczny sernik

/Traditional, christmas cheesecake/

Kompot z suszu

/Dried fruit compote/

Napoje gorące i zimne-kawa, herbata, woda, soki

/Hot and cold drinks-coffee, tea, water, juice/

Cena od osoby 239,00,- + 10% serwis / Price per person 239,00,- + 10% service

OPEN BAR 1

Wino białe/czerwone /Red - white wine/

Piwo /Beer/ Tyskie

Soki /Juices/ pomarańcz, grapefruit, jabłko, porzeczka

Napoje gazowane /Fizzy soft drinks/ coca cola, fanta, sprite

Woda mineralna /Mineral water/

Herbata /Tea/

Kawa /Coffee/

Cena od osoby do 4 godzin 115,- / do 6 godzin 155,-

/Price per person up to 4 hours 115,- / up to 6 hours 155,-

OPEN BAR 2

Wino białe/czerwone /Red - white wine/

Piwo /Beer/ Tyskie

Vodka Wyborowa i Wybór Polskich wódek smakowych

Whisky Ballantines

Soki /Juices/ pomarańcz, grapefruit, jabłko, porzeczka

Napoje gazowane /Fizzy soft drinks/ coca cola, fanta, sprite

Woda mineralna /Mineral water/

Herbata /Tea/

Kawa /Coffee/

Cena od osoby do 4 godzin 147,- / do 6 godzin 187,-

/Price per person up to 4 hours 147,- / up to 6 hours 187,-

OPEN BAR 3

Wino białe/czerwone /Red - white wine/

Vodka Wyborowa , Wybór Polskich wódek gatunkowych

Whisky Ballantines

Gin Seagrams

Rum Havana

Tequila Olmeca

Piwo/Beer/ Tyskie

Soki /Juices/ pomarańcz, grapefruit, jabłko, porzeczka

Woda mineralna /Mineral water/

Napoje gazowane /Fizzy beverages/ coca cola, fanta, sprite

Herbata /Tea/

Kawa /Coffee/

Cena od osoby do 4 godzin 186,- do 6 godzin 215,-

/Price per person up to 4 hours 186,-/ up to 6 hours 215,-/

SOFT OPEN BAR 4

Soki /Juices/ pomarańcz, grapefruit, jabłko, porzeczka

Napoje gazowane /Fizzy soft drinks/ coca cola, fanta, sprite

Woda mineralna /Mineral water/

Herbata /Tea/

Kawa /Coffee/

Cena od osoby do 4 godzin 59,- / do 6 godzin 65,-

Price per person up to 4 hours 59,- / up to 6 hours 65,-

Do powyższych cen należy doliczyć 10% serwisu.

The above prices do not include 10% service.

PODSUMOWANIE SZACUNKOWYCH KOSZTÓW

	Cena brutto	Ilość	Wartość brutto
Menu I	0,00 zł	50	0,00 zł
			0,00 zł
Open Bar I	0,00 zł	50	0,00 zł
			0,00 zł
Serwis 10% (jedzenie)	0,00 zł	1	0,00 zł
Serwis 10% (napoje)	0,00 zł	1	0,00 zł
		Razem	**0,00 zł**

INFORMACJE DODATKOWE

Podane w ofercie ceny zawierają:

1. Menu podane w formie serwowanej, dostępne według ustaleń
2. Obsługa kelnerski,
3. Opłata za wynajem Sali
4. Druk menu w wersji polskiej i angielskiej.

Informacja o płatnościach

1. Ostatecznym potwierdzeniem organizacji przyjęcia przez Restaurację Polka jest informacja pisemna (email) oraz wpłata zaliczki w wysokości około 30% całkowitej kwoty wynikającej z wybranej propozycji.

Warunki rezerwacji

1. Jeżeli w dniu przyjęcia potwierdzona wcześniej liczba osób ulegnie zmianie na mniejszą, klient zostanie obciążony za uprzednio potwierdzoną liczbę uczestników
2. Natomiast, gdy ilość osób na imprezie będzie większa niż ustalona, klient zostanie obciążony za każdą dodatkową osobę o kwotę wynikającą z ustalonej kalkulacji.