



***MENU ŚWIĄTECZNE 2024***  
*/ 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 /*

**Tatar ze śledzia z grzybkami marynowanymi z nutą chilli**

*/ Herring tartare with pickled mushrooms with a hint of chilli /*

**Deska mięs pieczonych na styl Polski oraz pasztetu podane z marynatami**

*/ Polish style roasted meats and pate served with pickles*

**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**

**Wołowina duszona w czerwonym winie**

*/ Beef stewed in red wine /*

## **Dodatki podane w stół / Sides Served Buffet style/**

**Pieczone ziemniaki w ziołach**

*/ Baked potatoes with herbs /*

**Kaszotto grzybowe**

*/ Wild mushrooms buckwheat /*

**Marchew duszona w maśle i miodzie**

*/ Stewed carrots in butter and honey /*

**Kapusta wigilijna z grzybami**

*/ Christmas cabbage with mushrooms /*

**Sałatka z buraczków marynowanych**

*/ Beetroot salad /*

## ***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***

***Cena od osoby 240,00,- + 10% serwis / Price per person 240,00,- + 10% service***

## **Menu 2**

### ***Na początek...../ To start with...../***

***Śledź po żydowsku***

*/ Sweet Jewish style herring/*

***Rillette z kaczki***

*/ Rillette of duck/*

***Sandacz z warzywami***

*/ Zander with vegetables/*

***Pierogi wypełnione kapustą i grzybami***

*/ Dumplings filled with cabbage and mushrooms/*

***Wigilijna sałatka z domowych warzyw***

*/ Vegetable salad /*

***Rostbef wolno pieczony podany z sosem tatarskim***

*/ Striploin baked at low temperatur, served with tartar sauce /*

***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 /*

***Deska mięs pieczonych na styl Polski oraz pasztetu podane z marynatami***

*/ Polish style roasted meats and pate served with pickles*

### ***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 265,00,- + 10% serwis / Price per person 265,00,- + 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 with vegetables /*

**Tatar grubo siekany z tuńczyka**

*/ Tuna tartare /*

**Pierogi wypełnione kapustą i grzybami**

*/ Dumplings filled with cabbage and mushrooms /*

**Wigilijna sałatka z domowych warzyw**

*/ Vegetable salad /*

**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*

**Deska mięs pieczonych na styl Polski oraz pasztetu podane z marynatami**

*/ Polish style roasted meats and pate served with pickles*

### **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 pomarańczową***

*/Browned beets with orange/*

***Warzywa z ogrodu w maśle ziołowym***

*/Vegetables in herb butter/*

***Kapusta wigilijna z grzybami***

*/Christmas cabbage with mushrooms/*

***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 290,00,- + 10% serwis / Price per person 290,00,- + 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 130,- / do 6 godzin 170,-**  
**/Price per person up to 4 hours 130,- / up to 6 hours 170,-**

### **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 160,- / do 6 godzin 205,-**  
**/Price per person up to 4 hours 160,- / up to 6 hours 205,-**

### **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 210,- do 6 godzin 240,-  
/Price per person up to 4 hours 210,-/ up to 6 hours 240,-/**

### **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 70,- / do 6 godzin 80,-  
Price per person up to 4 hours 70,- / up to 6 hours 80,-**

**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	225,00 zł	10	2 250,00 zł
			<b>2 250,00 zł</b>
Open Bar I	0,00 zł	10	0,00 zł
			<b>0,00 zł</b>
Serwis 10% (jedzenie)	225,00 zł	1	225,00 zł
Serwis 10% (napoje)	0,00 zł	1	0,00 zł
		<b>Razem</b>	<b>2 475,00 zł</b>

## INFORMACJE DODATKOWE

### Podane w ofercie ceny zawierają:

1. Menu podane w formie serwowanej, dostępne według ustaleń
2. Obsługa kelnerska,
3. Druk menu w wersji polskiej i angielskiej.

### Informacja o płatnościach

1. Ostatecznym potwierdzeniem organizacji przyjęcia przez Restaurację Polka jest informacja pisemna (email) oraz wpłata zadatku w wysokości około 30% całkowitej kwoty wynikającej z wybranej propozycji.
2. Dania, napoje i alkohole zamawiane spoza ustalonego menu zostaną dodatkowo doliczone do ustalonej wcześniej kalkulacji.

### 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.

### Informacja o menu

1. Zaprezentowane menu można zmieniać między zaproponowanymi setami i komponować wedle własnych upodobań kulinarnych. Naniesione zmiany obligatoryjnie muszą zostać uzgodnione z kierownictwem restauracji i zaakceptowane przez to kierownictwo oraz podlegają ponownej kalkulacji cenowej.
2. Przy dużych grupach sugerowane jest menu serwowane w półmiskach w środek stołu, co usprawnia i przyspiesza serwis, oraz daje możliwość spróbowania przez gości wszystkich wybranych potraw.
3. Oferta open bar jest tylko i wyłącznie propozycją, która pomaga założyć z góry określony budżet, dającą komfort nieprzekroczenia założonych wstępnie kosztów

spotkania. Możliwe są jednocześnie inne formy zamawiania i rozliczania napojów bezalkoholowych, piw, win i alkoholi mocnych.

4. Restauracja nie wyraża zgody na dostarczanie i konsumpcję własnych produktów spożywczych w tym (alkoholi i napojów bezalkoholowych, ciast, tortów)), chyba że jest to ustalone i potwierdzone przez kierownictwo i klienta restauracji na piśmie i wiąże się to z dodatkową opłatą.