

Spotkania typu imieniny, rocznice, imprezy firmowe, spotkania grupowe

oferta do samodzielnego wyboru i kompozycji planowanego przyjęcia oraz kolejności podawania

Organizujemy przyjęcia od 10 do 50 osób jednorazowo lub w wersji z bufetem stojącym do 100 osób

przy jednym stole jednocześnie do 36 osób w sali sielsko-anielskiej z możliwością tańczenia lub 50 bez części tanecznej.

Do dyspozycji gości oferujemy stylowe gabinety, salę sielsko-anielską lub ceglane piwnice na mniej formalne przyjęcia

Przekąski zimne:

- Przekąski opisane są na drugiej stronie oferty, wybrana może być podana pojedynczo na początku spotkania, sposób podania i cenę ustalimy indywidualnie to koszt około 9-14 zł

Zupy do wyboru:

(Proszę zaznaczyć jedną wybraną pozycję)

- Czosnkowa 8 zł, Barszcz z uszkami 12 zł Rosół z makaronem 10 zł Gulaszowa 11 zł
 Rosół z kołdunami 12 zł Zupa rybna 12 zł Barszcz ukraiński 10 zł Pomidorowa 10 zł
 Wiedeńska kremowa 12 zł Brokułowa 11 zł Żurek 12 zł Cebulowa zap. 13 zł
 Kminkowa 9 zł Piwna 12 zł Chłodnik (sezonowo) 12 zł Inna

Dania główne do wyboru:

(Proszę zaznaczyć jedną wybraną pozycję)

- Sztuka mięsa wołowa w delikatnym sosie chrzanowym z wiankiem warzyw i rosółkiem w filiż. - 28 zł
 Schab pieczony faszerowany śliwką lub morelą w sosie pieczeniowym z puree ziemn. i surówką. - 25 zł
 Schab po tokajsku duszony w winie i pomidorach podany z kluseczkami i czerwoną kapustą - 24 zł
 Kurczak duszony w sosie śmietanowym (M+M) podany z kluseczkami - 22 zł
 Pieczeń cygańska z wieprzowa z czerwonymi ziemniakami i warzywami marynowanymi - 25 zł
 Maczanka galicyjska, karkówka pieczona w czerw. winie z cebulą, kminkowa pod.z buraczkami -24 zł
 Kotlet schabowy z kością podany z ziemniakami i zasmażaną kapustą -26 zł
 Sznyceł po wiedeńsku wieprzowy lub z cielęcy podany z sałatką ziemniaczaną i cytryną 27/32 zł
 Gulasz węgierski wołowy podany z sosem plackami ziemniaczanymi i warzywami marynowanymi -29 zł
 Festiwal pierożków: z dzikiem i kaszą, bryndzą, kaczką, ziemniaczane, kapuściane, - 24 zł
 Rolada z indyka faszerowana żurawiną, pistacjami i serem pleśniowym podana z puree warzywnym -27 zł
 Rolada z indyka faszerowana suszonymi pomidorami i szpinakiem, podana z puree warzywnym -27 zł
 Ryba pieczona (łosoś) w pergaminie z ziołami podana z musem pomidorowym i kluseczkami 32 zł
 Pstrąg smażony na maśle, faszerowany koperkiem i czosnkiem, podany z ziemniaczkiem i sosem 28 zł
 Zraz wołowy z gołąbkami ziemniaczanym lub z kaszą, sos grzybowy, ogórek, ćwikła 27 zł
 Połędwiczka włoska pieczona faszerowana pom., podana z pierożkami z sera owczego i musem 32 zł
 Połędwiczka pieczona, faszerowana suszonymi pomidorami i bazylią z puree warzywnym 32 zł
 Połędwiczka smażone, marynowane w ziołach i occie balsamicznym podane z pieczonym jabłkiem - 35 zł
 Kaczka pieczona w majeranku, podana z czerwoną kapustą i jabłkiem* (połowa kaczki na osobę) - 38 zł
 inne wg życzeń

Menu degustacyjne wersja bankietowa na stojąco:

- Małe przekąski degustacyjne, podawane na małych talerzykach wg indywidualnych uzgodnień i cen:
 Foie gras - gęsia wątróbka w tokaju Aszu, sery dojrzewające, połędwica w ziołach, pierożki z dzika itp

Przyjęcia mogą się odbywać w dowolnej wybranej przez klienta kolejności lub proponowanej:

1. Przekąski lub zupa, podawane indywidualnie, danie główne, deser, przekąski różne na półmiskach, danie ciepłe
2. Tort lub deser, szampan, wino, życzenia, danie główne, przekąski zimne na półmiskach, deser, danie ciepłe
3. Zupa, danie główne, deser, przekąski na półmiskach
4. Danie główne, deser, przekąski na półmiskach
4. Inna kolejność

Przekąski i zakąski zimne podawane na stół na półmiskach:

(proszę o wybór i zaznaczenie min. 6 pozycji)

Przyjęto podanie przekąsek po daniu głównym na półmiskach aby zapewnić odpowiedni koloryt i różnorodność proszę o wybór 6 lub więcej podane ceny za 1 osobę dla grup gości od 12 do 40 osób w restauracji lub barze, nie są to porcje podawane indywidualnie

- Kanapki małe na początek różne smaki (jajeczna, ogórkowa, z łososiem, ze śledziem, tatar wołowy) -5 zł/os
 - Śledź w oleju lnianym i korzenny z cebulką 5 zł Studzienina -galaretka z golonki lub kurczaka 6 zł
 - Sałatka jarzynowa klasyczna 5zł, Sałatka makaronowa z tuńczykiem i łososiem lub kurczakiem 6 zł
 - Sałatka z szynki, sera żółtego i makaronu w paseczkach w sosie paprykowym lub majonezowym 7 zł
 - Sałata caprese z mozzarełą i pomidorami 7 zł Sałata zielona mieszana z orzechami i serem 5 zł
 - Sałatka owocowa 6 zł, Ananas faszerowany owocami 8 zł, Pieczone jabłka na sałacie 4 zł,
 - Papryczki i pieczarki faszerowane serem 8 zł, Warzywa marynowane 4zł Grzybki marynowane 6zł
 - Oliwki, serek i suszone pomidory 6 zł, Sery różne smaki, (pleśniowy, dojrzewający, półtwardy) 8 zł
 - Jajka faszerowane dwa smaki z grzybami i łososiem z kawiozem - 6zł, Owoce na paterze 4 zł
 - Pasztety szlachetne z dodatkiem dziczyzny lub kaczką 5 zł, Wędliny wiejskie mieszane 8 zł
 - Mięsa pieczone (schab z morelami lub śliwką) 7 zł Karkówka pieczona w musztardzie i miodzie 7zł
 - Kiełbaski jagnięce zawijane smażone 8zł, Kiełbaski jagnięco-wołowe z ajvarem 7 zł
 - Rolada z indyka z pistacjami i żurawiną 8 zł Rolada z indyka z suszonymi pomidorami i szpinakiem
- inne
- Suma

Dodatki i sosy: Chrzan z jabłkiem, musztarda, sos czosnkowy, żurawina, ćwikła, - 2 zł os./1 wybrane
Pieczywo jasne i ciemne z małej domowej piekarni - 2 zł/os.

Opcjonalne danie na ciepło podane po 3-4 godzinach :

- Zupa gulaszowa węgierska w filiżance 10 zł Barszcz czerwony ze strudlem kapuściano-grzybowym 11 zł
- Kiełbaska jagnięca zawijana 14 zł Bliny ze śmietaną i kawiozem 16 zł Naleśniki zapiekane 12 zł
- Półmisek mięs galicyjskich** 126 zł lub 95 zł bez dodatków (mieszane mięsa różne; golonka pieczona, kiełbaski jagnięce, kiełbaski wołowo baranie, rumsztyk, karkówka, kiełbaski zawijane, marynaty, pierożki smażone, sosy) jeden na 4-8 osób
- Szynka pieczona z kością około 9-10 kg 380-450 zł (zamówienie z 10 dniowym wyprzedzeniem wymaga peklowania)

Ciasto lub deser:

- Strudel jabłkowy 9 zł Sernik wiedeński 10 zł Totr Sachera 12 zł Legumina z lodami lub konfiturą 12
- Tort sezonowy z owocami 11zł Puchar Lodowy 14 zł Chrust galicyjski 10 zł inne

Napoje zimne i ciepłe:

- Soki owocowe 100% 3 rodzaje wybrane, woda mineralna podawane w dzbankach na stole, kawa rozpuszczalna i herbata smakowa parzona w czajniczkach- 9 zł/osoba
- Soki owocowe 100% 3 rodzaje do wybrane, woda mineralna podawane w dzbankach na stole, kawa rozp. i herbat parzona w czajniczkach + napoje gazowane Coca cola, Fanta, Sprite - 14 zł/osoba, 18zł bo
- Soki owocowe, napoje gazowane, woda mineralna, dowolne herbaty smakowe i kawy z ekspresu ciśnieniowego podawane na indywidualne zamówienia gości bez ograniczeń - 22 zł/osoba

Alkohole:

Oferujemy Państwu bogaty wybór alkoholi, około 30 gatunków wyjątkowo dobrych win węgierskich oraz wódki czyste i smakowe nie spotykane w innych lokalach. Między innymi Baczewskiego, Kosher, Trojka Przy zamawianiu znacznej ilości postaramy się obniżyć cenę detaliczną, przygotować ofertę specjalną lub częściowo przyjąć Państwa alkohol aby oferta była dla Państwa atrakcyjna.

W podanej ofercie czas przyjęcia do 8 godzin lub godziny 24, po północy dodatkowa opłata za serwis 50 zł/godzina.

CK. MONARCHIA

Restauracja Monarchia, Przemyśl, ul..Puszkina 18, tel. 16 67 88 444 www.restauracja-monarchia.pl

Zamówienie organizacji przyjęcia w restauracji C.K. Monarchia.

Ogólne informacje: (Proszę wpisać dane)

Rodzaj przyjęcia

Data przyjęcia: dzień tygodnia

Planowany czas trwania przyjęcia od do ponad

Ilość osób: w tym dzieci inne uwagi

Rezerwowane sale: (ilość osób w sali)

.....

Wybrany rodzaj muzyki

Imię i nazwisko osoby zamawiającej

telefon: email:

Nazwa firmy i dane do faktury:

.....

Wybrane menu: (Proszę wpisać kolejność podawania i przewidywalny czas, ilość, plus załącznik)

.....

.....

.....

.....

.....

Napoje, alkohole: (Proszę wpisać kolejność podawania i przewidywalny czas, ilość)

.....

.....

.....

Inne uwagi lub życzenia:

Cena za osobę i całość:

Dopłata za usługi specjalne, rezerwację, wystrój, salę ponad ustalony czas:

Zaliczka w kwocie: płatna gotówką lub na konto do:

BRS R. Witowski Sanok Restauracja Monarchia konto nr: 35 10600076 0000329000009566

Data, czytelny podpis zamawiający:

Ilość osób może być zmniejszona bez poniesienia opłat nie więcej jednak niż 10% zamawianej ilości i nie później niż na 5 dni przed dniem przyjęcia. W innym przypadku liczona jest zamawiana ilość. W przypadku rezygnacji zaliczka nie jest zwracana.

C.K. MONARCHIA

Restauracja Monarchia, Przemyśl, ul..Puskina 18, tel. 16 67 88 444 www.restauracja-monarchia.pl