Warunki rezerwacji – przyjęcia komunijne 2027

Restauracja Różana działająca pod adresem: Konstancin-Jeziorna, ul. Źródlana 6A podejmuje się świadczenia usług gastronomicznych polegających na zorganizowaniu przyjęcia komunijnego zleconego przez Zleceniodawcę na następujących warunkach:

1. Zleceniodawca jest zobowiązany do wpłacenia zadatku na rachunek bankowy Restauracji nr 54 1020 1068 0000 1102 0095 9643 lub gotówką lub kartą kredytową w siedzibie Restauracji. Kwota zadatku ustalana jest według wzoru: liczba osób określona w dniu dokonania rezerwacji pomnożona przez 100 zł . Wpłaty należy dokonać w terminie 7 dni od otrzymania faktury proformy.
2. W przypadku braku wpłaty zadatku w wyznaczonym terminie rezerwacja zostaje anulowana.
3. Proszę o przemyślane dokonywanie rezerwacji, ponieważ w przypadku rezygnacji Zleceniodawcy z zamówionych usług gastronomicznych zadatek nie podlega zwrotowi.
4. Wynagrodzenie Restauracji za usługi gastronomiczne ustalone zostanie na podstawie złożonych zamówień przez Zleceniodawcę i uregulowane przez Zleceniodawcę na podstawie otrzymanej faktury lub paragonu fiskalnego (w dniu obiadu gotówką lub kartą kredytową) -forma płatności do ustalenia) z uwzględnieniem kwoty zadatku określonego w punkcie 1.
5. Menu i wszelkie ustalenia odnośnie do przyjęcia muszą zostać ustalone najpóźniej 10 dni przed przyjęciem.
6. Ostateczną liczbę osób należy potwierdzić najpóźniej 10 dni przed przyjęciem. Zadeklarowana liczba osób będzie uwzględniona w końcowym rozliczeniu również w przypadku przybycia mniejszej liczby gości.
7. Wpłata zadatku oznacza akceptację niniejszego regulaminu.

Komunia 2027

Prosimy o wybranie dań i odesłanie ich na adres: rozana@rozanakonstancin.pl.
W razie pytań lub wątpliwości uprzejmie prosimy o
kontakt telefoniczny 22 203 42 82.
Chętnie udzielimy wszystkich niezbędnych informacji,
które mogą pomóc w wyborze dań.

PRZEKĄSKI ZIMNE NA STOLE

Proszę o wybór 3 przekąsek z podanego zestawu.

- ☐ Pieczony pasztet z królika z pistacjami
- ☐ Nóżki wieprzowe z domowymi marynatami, octem i świeżo tartym chrzanem
- ☐ Mus z wątróbek w galaretce z porto, ze świeżą figą i chrupiącą chałką
- ☐ Tatar z polędwicy z żółtkiem, kaparami, ogórkiem kiszonym, marynowanymi grzybami, cebulą
- ☐ Tatar z tuńczyka z awokado przykryty kozim twarogiem
- ☐ Tatar z łososia bogato doprawiony
- ☐ Sałata z chorizo, papryczka faszerowana twarożkiem, kiełbasa chorizo, pomidor, ogórek, czerwona cebula i sos winegret
- ☐ Sałata z wędzonym pstrągiem, jajkiem przepiórczym i ogórkiem małosolnym
- ☐ Sałaty, liście szpinaku, cykoria, awokado, ogórek zielony, ogórek kiszony, pieczarki, groszek cukrowy, kalarepa, cebula, złociste płatki czosnku, parmezan i sos winegret,
- ☐ Soczyste pomidory z burratą, pesto, orzechami pini, skropione oliwą

Menu dla dorosłych

ZUPA

Prosimy wybrać 1 zupę

- ☐ Pachnący rosół z makaronem
- ☐ Chłodnik ...
- ☐ Aksamitny krem z białych warzyw ze śmietaną i parmezanem
- ☐ Barszcz czerwony z kołdunami
- ☐ Pachnący krupnik jak u mamy
- ☐ Żur na zakwasie i borowikach ze śmietaną, białą kiełbasą ziemniakami

DANIE GŁÓWNE

Prosimy wybrać 2 dania główne.

- [ ] Filet z suma na sosie z białej cebuli i zielonego pieprzu z blanszowanym szpinakiem z czosnkiem i czarną soczewicą
- [ ] Filet z halibuta z sosem kurkowym, brokułami i pomidorkami cherry z grilla
- [ ] Mleczna cielęcina z sosem pieczeniowym z kopytkami i duszoną marchewką
- [ ] Kaczka z pieca z sosem ze złotej renety i leśnej żurawiny z ziemniakami puree i smażonym jabłkiem
- [ ] Królik duszony wiejskiej śmietanie podany z ryżem i buraczkami
- [ ] Kotlet schabowy z ziemniakami i mizerią
- [ ] Pierś z kurczaka z ziemniakami i marchewką z groszkiem

Menu dla dzieci

ZUPA

Prosimy wybrać 1 zupę

- [ ] Pachnący rosół z domowym makaronem
- [ ] Zupa pomidorowa z domowym makaronem lub ryżem

DANIE GŁÓWNE

Prosimy wybrać 1 dania główne.

- [ ] Pierś z kurczaka panierowana
- [ ] Pieczeń z mlecznej cielęciny w sosie pieczeniowym
- [ ] Makaron tagliatelle z duszonymi pomidorami

Proszę wybrać dodatki do dania głównego

- [ ] ziemniaki z wody
- [ ] kopytka
- [ ] marchewka z groszkiem
- [ ] mizeria

DESER

Prosimy wybrać 1 deser.

- [ ] Tort owocowy
- [ ] Tort ,,Czarnolas'' z nutą domowej wiśniówki
- [ ] Tort chałwowy
- [ ] Tort bezowy z kremem z pomarańczy
- [ ] Tort bezowy z marakują

Koszt proponowanego zestawu na osobę dorosłą wynosi 390 zł.
Koszt proponowanego zestawu na dziecko wynosi 250 zł.

W cenie są napoje: kawa, herbata, woda, sok pomarańczowy, sok jabłkowy.
Pozostałe napoje alkoholowe i bezalkoholowe rozliczane będą według spożycia,
zgodnie z cenami z karty.

Przewidywany czas uroczystości do 5 godzin.
Do grup od 10 osób doliczamy 10% serwisu.

Restauracja Różana Konstancin: ul. Źródlana 6a, Konstancin-Jeziorna
tel. 22 203 42 82 lub 532 555 105, rozana@rozanakonstancin.pl