

Oferta Okolicznościowa



mail: warsztat.wro@gmail.com
tel. 885 130 302



POSIŁEK SERWOWANY - 260 zł / os.

przystawka

mięsna, wege lub rybna

zupa

mięsna lub wege

danie główne z dodatkami

mięsne, wege lub rybne / dodatek skrobiowy i surówka

deser

jedna porcja na osobę



POSIŁEK PATEROWY - 290 zł / os.

przystawka

mięsna, wege lub rybna (serwowana)

2 rodzaje zup

mięsna i wege (podane w wazach)

3 rodzaje dań głównych

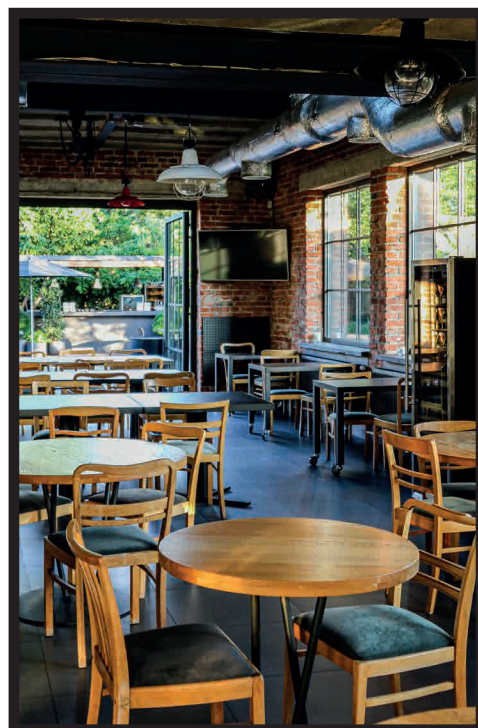
mięsne, rybne lub/i wege (podane na paterach)

dodatki

2 surówki sezonowe i 2 dodatki skrobiowe (podane w półmiskach)

deser

jedna porcja na osobę



W ramach powyższych wersji posiłku oferujemy gratis pakiet nielimitowany napojów ciepłych (kawa/herbata) z wodą mineralną.

W wersji serwowanej posiłku wszystkie dania są wyserwowane każdemu z gości osobno, a dania wybierają Państwo takie same dla wszystkich gości. Ew. istnieje możliwość wskazania z wyprzedzeniem ilości pomiędzy dwoma rodzajami przystawek i dwoma rodzajami dań głównych (np. mięsnymi a wege).

Szczegóły menu omawiamy bliżej rezerwacji, z uwagi na sezonowy charakter naszej karty. Dla dzieci proponujemy osobne menu. Nie serwujemy dań kuchni wegańskiej, ani nie modyfikujemy dań pod diety czy nietolerancje pokarmowe. Pozostałe po przyjęciu jedzenie pakujemy dla gości na wynos. Wyserwowanie przystawek, zup i dań głównych trwa od 1 do 2 godzin, w zależności od wersji wybranego posiłku. Najpóźniejsza godzina rozpoczęcia posiłku to 19:00. Nie практикуjemy odwróconej kolejności serwowania dań.

Osoby techniczne oraz mniejszych gości (od 2 do 10 roku życia) obowiązuje zniżka -50%, na wybraną wersję posiłku z powyższych.

Desery w każdej z wersji posiłku możemy zaserwować każdemu z osobna, podać na paterach w stołach gości lub zaaranżować słodki stół. W przypadku dwóch ostatnich sposobów serwowania dopuszczamy wybór 3 rodzajów deserów, które zostaną przygotowane wg wskazanych ilości. Koszt każdej dodatkowej porcji deseru spoza wersji posiłku to 30 zł.

DODATKOWE PROPOZYCJE

GRILL - 250 zł / porcja

(oferowany w okresie letnim, na min. 30 porcji)

- rostbief
- żebro BBQ
- camembert z tymiankiem
- szaszłyki z halloumi
- szparagi/fasolka w palonym maśle
- warzywa grillowane
- pieczone ziemniaki z sosem cheddar
- colesław
- salsa verde
- mix naszego pieczywa
- musztarda
- sos czosnkowy
- sos BBQ

Grilla najpóźniej możemy rozpocząć o godz. 19:00. Czas trwania to ok. 2 h. Pozostałe jedzenie przekładamy do podgrzewaczy.

ZIMNA PŁYTA - 150 zł / porcja

(oferowana na min. 25 porcji)

- tatar wołowy
- matias
- pieczony rostbief
- kiełbasa z sarny
- sery ślubowskie (kilka rodzajów)
- kabanosy z dziczyzny
- ogórki kiszone
- hummus z suszonych pomidorów
- mix naszego pieczywa
- smarowidło smakowe

DODATKOWY CIEPŁY POSIŁEK

- zupa gulaszowa - 60 zł / porcja
- barszcz z krokietem - 70 zł / porcja
- Boeuf Stroganow - 80 zł / porcja



NAPOJE

pakiet napojów słodkich bez limitu - 20 zł / os.

sok jabłkowy / sok pomarańczowy / cola / tonic lub sprite (dotyczy wszystkich gości)

pakiet napojów ciepłych z wodą bez limitu - 30 zł / os.

kawa / herbata / woda mineralna (dotyczy wszystkich gości)

OPEN BAR - 180 zł / os.*

wino / białe oraz czerwone

piwo / butelkowane rzemieślnicze

wódka J.Baczewski

napoje słodkie / soki, cola, tonic lub sprite

* obowiązuje do 8 h trwania, każda dodatkowa godzina to koszt 25 zł / os.

Dotyczy wszystkich gości pełnoletnich.

ROZLICZENIE NA BUTELKI / WG SPOŻYCIA

wino - od 120 zł / but. 0,75 l

białe / czerwone / różowe / pomarańczowe / musujące (wybór z aktualnej karty win)

wódka J.Baczewski - 200 zł / but. 0,7 l

Glengoyne scotch whisky - 350 zł / but. 0,7 l

Evan Williams bourbon - 290 zł / but. 0,7 l

Seagram's gin - 210 zł / but. 0,7 l

piwo rzemieślnicze - 19 zł / but. 0,5 l

PILS / APA / IPA / pszeniczne / sour / inne

Oferujemy indywidualną wycenę innych alkoholi - wówczas obowiązuje rozliczenie wg zamówionych z wyprzedzeniem ilości.

W przypadku rozliczenia wg spożycia dopuszczamy przyniesienie jednego rodzaju własnego alkoholu, w butelkach nie większych niż 0,75 l - opłata serwisowa 40 zł za każdą otwartą butelkę.



W okresie letnim, przy wynajęciu całego lokalu na wyłączność, oferujemy serwowanie naszych napojów z baru zewnętrznego.

Standardowym sposobem serwowania alkoholi jest przygotowanie self baru na osobnym stole lub przygotowanie alkoholi w stole gości.

Do ciężkich alkoholi zapewniamy lód oraz cytrynę. Nie oferujemy przygotowywania drinków czy koktajli.

Dopuszczamy wniesienie wszystkich własnych alkoholi w butelkach nie większych niż 0,75 l. Obowiązuje wówczas opłata korkowa w wysokości 50 zł / każda pełnoletnia osoba. Obsługa baru zewnętrznego z dostarczonymi alkoholami wiąże się z dodatkowym kosztem - 500 zł.



WARUNKI REZERWACJI

Podane ceny uwzględniają dzisiejsze koszty i mogą one ulec zmianie. Zastrzegamy sobie zmianę cen, najpóźniej do trzech miesięcy przed planowaną datą uroczystości.

W przeciągu dwóch tygodni od potwierdzenia rezerwacji, należy uiścić **opłatę rezerwacyjną we wskazanej kwocie**. Wpłata ta jest przyjmowana wyłącznie gotówką w restauracji.

Wpłacającemu jest wydawane potwierdzenie. Opłata jest uwzględniana przy rozliczaniu całej rezerwacji.

Do miesiąca przed uroczystością, na spotkaniu ustalane są wszystkie finalne szczegóły rezerwacji (w tym menu), podpisywana jest umowa oraz obowiązuje gotówkowa wpłata zadatku w wysokości 50% szacowanej wartości uroczystości. Pozostała kwota rachunku końcowego pozostaje do uregulowania zaraz po zakończonej rezerwacji.

Oferta okolicznościowa obowiązuje dla grup liczących **min. 15 pełnopłatnych osób**. **Do 14 dni przed rezerwacją należy potwierdzić ostateczną liczbę gości.** Późniejsze zmiany nie są uwzględniane w rozliczeniu końcowym.

Do końcowego rachunku za całość usług doliczana jest **opłata serwisowa w wysokości 10%.**

Uroczystość w tygodniu może rozpocząć się najwcześniej o godz. 12:00, a w weekendy o godz. 13:00.

Przyjęcie może trwać max. do godz. 2:00.

Godziny zamknięcia lokalu: wtorek - czwartek: 20:00 | piątek - sobota: 21:00 | niedziela: 18:00

Przedłużenie otwarcia lokalu to koszt: 400 zł / h dla grup 20 - 35 os. lub 535 zł / h dla grup 36 - 70 os. Grupom od 20 pełnopłatnych osób oferujemy 2 h przedłużenia gratis, od standardowej godziny zamknięcia.

Dysponujemy dwiema salami: główną oraz boczną. Salę na wyłączność udostępniamy wyłącznie grupom od 20 osób, jednak po uprzednim ustaleniu szczegółów. **Przy zasiadanym przyjęciu na jednej sali możemy ugościć max. 65 osób.** Przy rozsadzeniu gości na dwóch osobnych salach, maksymalna ilość gości to 100 os.

Zgodnie z przyjętą przez nas zasadą, cały lokal na wyłączność (dwie sale, patio i ogród) udostępniamy po oszacowaniu całkowitego kosztu uroczystości na min. 25 tys. zł.

Dopuszczamy dostarczenie tortu, jednak wiąże się to z dodatkową **opłatą talerzykową (20 zł / każdy gość)** oraz podpisaniem oświadczenia, o odpowiedzialności za artykuł spożywczy dostarczony do restauracji.

Dysponujemy czarnymi, prostokątnymi stołami oraz drewnianymi krzesłami. Ustawienie stołów jest zależne od ilości gości. Zastawa oferowana na przyjęcia obejmuje: białe porcelanowe naczynia, srebrne sztucce, bezbarwne szkło.

Organizacja dekoracji oraz ich późniejszy demontaż pozostaje w gestii gości.

Oferujemy odpłatne wypożyczenie białych obrusów - koszt 50 zł / szt. (240 x 145 cm).

Na sali bocznej dostępny jest sprzęt grający, z którego można puszczać muzykę za pośrednictwem własnego urządzenia jedynie, gdy nie przeszkadza ona pozostałym gościom restauracji. Muzykę puszczaną przez DJ-a dopuszczamy w przypadku wynajęcia całego lokalu na wyłączność. **Puszczanie muzyki w godzinach wieczornych/nocnych jest możliwe, jednak wyłącznie jeśli nie zakłóca ona ciszy nocnej.** ZAIKS pozostaje do organizacji w gestii gości.