

Najbardziej lubię, gdy nazywacie nas „wyluzowanymi fachowcami”!



**Dlaczego nas tak nazywacie?
Pewnie dlatego, że zorganizowaliśmy tysiące imprez.
Dla dziesiątków tysięcy ludzi.**

I dlatego jesteśmy spokojni i wyluzowani.

**Umiemy i lubimy to robić.
Wiemy, jak Ci pomóc.**



**Zapraszam serdecznie!
Łukasz Marks, właściciel**

SPIS TREŚCI

RECENZJE.....	3
WARUNKI WYNAJĘCIA LOKALI	4
CENNIK SKRÓCONY	5
PRZYKŁADOWE KALKULACJE	6
JAK ZAPEWNIĆ NA IMPREZIE JEDZENIE	8
OBIAD - ZASADY	9
PRZYKŁADOWY OBIAD.....	9
PEŁNE MENU OBIADOWE	10
ZIMNA PŁYTA OBIADOWA	12
BUFET „OTWARTY STÓŁ”	13
DANIA JEDNOGARNKOWE	14
DANIA W PODGRZEWACZACH	15
GRILL	16
WŁASNE JEDZENIE	17
WŁASNY ALKOHOL I INNE PICIE	18
WARUNKI REZERWACJI LOKALI SPOSÓB WNOSZENIA OPŁAT.....	19
ZADATEK W KODEKSIE CYWILNYM	20
WZÓR UMOWY	21
WZÓR ZAŁĄCZNIKA DO UMOWY	22

RECENZJE

(Więcej opinii naszych gości znajdziesz na naszym profilu na fejsbuku.

Nawet jak nie masz konta na fejsbuku, możesz tam zajrzeć.

To działa tak jak zwykła strona internetowa!

<http://www.facebook.com/PrzystanekMlociny/reviews>

oraz

<http://www.facebook.com/PrzystanekWislaRatuszowa2/reviews>)

Alicja (**chrzciny**)

" W niedzielę miałam przyjemność być na chrzcinach mojej wnuczki organizowanym w Przystanek Młociny. Chciałam serdecznie podziękować Hubertowi Adamowi i Grzegorzowi za fantastyczną atmosferę. Było cudownie. Drinki pychota, jedzenie bardzo dobre. Polecam i pozdrawiam Was chłopaki ciepłutko!!!!!!!!!!!!!! "

Kamila (**chrzciny**)

" Jesteście najlepsi! Ekipa Huberta, Grzesia i Adama, nie macie sobie równych. Dziękujemy Wam raz jeszcze. Widzimy się w styczniu! ;) ;)"

Beata (**komunia**)

" Komunia i po komunii. uff :-)) W tym pędzie wysiedliśmy na Przystanku Młociny i złapaliśmy wytchnienie. Wśród balonów, kameralnej atmosfery, pysznego jedzenia i dyskretnej obsługi wszyscy poluzowali co tam ich cisnęło: jedni krawaty, drudzy guziki a kobitki z wdziękiem zrzuciły szpilki :-)). Polecam bo można spokojnie poczuć się swobodnie i pogadać na luzie nawet z dawno niewidziana ciocia Ela "

Katarzyna (**1 urodziny Krzysia**).

„Nie wiem od czego zacząć bo brakuje mi tylu pozytywnych słów aby opisać to wspaniałe miejsce. Robiliśmy tu roczek naszemu synkowi, i dzięki temu miejscu całej otoczce dzień ten można zaliczyć do najcudowniejszych ;-)) wszystko super, lokal z klimatem (urzekł mnie od razu) ,profesjonalna, pomocna, przemiła obsługa pozdrawiam pana Grzesia 😊;-)) I również przesympatycznego pana właściciela ;-)) Naprawdę było super, polecam bo to magiczne miejsce ;-)) Dziękujemy raz jeszcze za cudowną imprezę z kaczuszkami i misiami !”

Katarzyna (**92(!) urodziny**)

" Rodzinny obiad z okazji urodzin babci spędziliśmy wspaniale w Przystanku Młociny. Kameralnie, tylko we własnym gronie przy pysznym obiedzie i z bardzo profesjonalną obsługą. Gorąco polecam to miejsce, na pewno jeszcze tam wrócimy. "

Dorota, (**komunia**)

„Bardzo dziękuję za pomoc w zorganizowaniu I Komunii Świętej mojego synka. Było przyjemnie, goście zachwalali jedzenie a Młody wieczorem podziękował za najlepszy dzień w jego życiu.”

WARUNKI WYNAJĘCIA LOKALI

(przeczytaj proszę – to ważne)

W lokalu "**Przystanek Młociny**" na Młocinach, Żubrowa 17 mieści się:

do 45 osób przy stole z nakryciami;

do 60 osób w formule domówkowo-klubowej (bez nakryć i przypisanych miejsc),

W lokalu "**Przystanek Wisła**" koło ZOO, Ratuszowa 2 mieści się:

do 60 osób przy stole z nakryciami;

do 80 osób w formule domówkowo-klubowej, (bez nakryć i przypisanych miejsc)

Oba lokale mają ogródki, w których można palić. W obu lokalach jest grill.

Knajpka z naszym jedzeniem jest wynajmowana zawsze z naszą obsługą. Ilość obsługi i ochrony jest dostosowana do ilości gości i zakresu imprezy. Zawsze są to minimum 2 osoby.

W ramach wynajmu z naszą obsługą w cenie jest: przygotowanie knajpki do imprezy w uzgodnionym wcześniej ustawieniu, nakrycie stołów, pełna obsługa kelnersko-barmańska, udostępnienie knajpki na godzinę przed imprezą, podawanie i ewentualne uzupełnianie jedzenia, sprzątanie w trakcie imprezy, zbieranie brudnych naczyń z sali i wystawianie czystych, pomoc przy serwowaniu tortu, sprzątanie po imprezie.

Wynajęcie naszego lokalu bez obsługi (wariant „sama sala”) jest możliwe, ale wymaga wcześniejszych ustaleń i jest wyceniane indywidualnie, zależnie od przypadku.

Podstawowy koszt wynajęcia knajpki jest określany za imprezę 5-godzinną. Impreza może być przedłużona. Decyzja jest podejmowana w trakcie imprezy. Takie przedłużenie jest dodatkowo płatne za każdą rozpoczętą godzinę.

Uwaga!

W sobotę, jeżeli chcesz mieć możliwość przedłużenia dziennej imprezy poza 18:00 lub z góry chcesz mieć imprezę kończącą się po tej godzinie, pobieramy dodatkową opłatę. Nie jesteśmy wtedy w stanie już wynająć naszej knajpki na noc.

Możliwe są różne warianty ustawienia knajpki – „stoły i krzesła”, „domówkowo-klubowy”, z parkietem do tańca lub bez, ze szwedzkim stołem lub bez. Oczywiście opcja „obiad” jest możliwa tylko w ustawieniu ze stołem i krzesłami. Cena nie zależy od wariantu.

Obiady podajemy na trzy sposoby – 1. podawanie potraw przez kelnerów, 2. szwedzki stół, 3. zupa w wazach i drugie na półmiskach (wariant najczęściej wybierany).

W przypadku imprez komunijnych, chrzcin czy wesel jesteśmy elastyczni, jeżeli chodzi o moment rozpoczęcia imprezy. Czekamy na was przygotowani wcześniej, ale czas imprezy liczymy od momentu przybycia gospodarzy i gości. Wiemy, że często nie jesteście w stanie tego precyzyjnie określić.

Minimalna ilość osób - 20 (może być mniej, ale zawsze płacimy za 20) Całe zakupione jedzenie możecie oczywiście zabrać – udostępniamy nieodpłatnie odpowiednie pojemniki.

Udostępniamy możliwość podłączenia waszego komputera do rzutnika i/lub głośników.

Usługi takie jak DJ, fotograf, specjalne dekoracje nie są ujęte w niniejszej ofercie i wymagają osobnych rozmów.

CENNIK SKRÓCONY

Dzieci do 4 lat włącznie gratis! Szczegóły i przykładowe kalkulacje są w dalszej części oferty.

Wynajem w okresie komunijnym (maj 2021):	
Wynajęcie knajpki na wyłączność na 5 godzin w okresie komunijnym (maj 2021): - w piątki i soboty z zakończeniem imprezy do 18:00 - w niedziele i inne dni do dowolnej godziny	1500 zł
Wynajęcie knajpki na wyłączność na 5 godzin poza okresem komunijnym: - w soboty z zakończeniem imprezy do 18:00 - w niedziele do dowolnej godziny	1200 zł
Przedłużenie wynajmu ponad 5 godzin	300 zł/h
Dopłata za wynajęcie lub opcję przedłużenia wynajęcia w piątek i sobotę poza 18:00	1500 zł
Dopłata, jeżeli nie kupujesz od nas jedzenia i/lub picia (sumarycznie) za 1500 zł	1000 zł
Obiady (szczegóły menu w dalszej części oferty)	
Obiad „podstawowy” (zupa, drugie danie, dodatki, surówki)	69 zł/osoba
Dodatek do obiadu: „zimna płyta”	20 zł/osoba
Dodatek do obiadu: „warzywa na ciepło”	5 zł/osoba
Dodatek do obiadu: „ciasto”	5 zł/osoba
Tort (standardowo 100g/osoba)	9 zł/osoba
Owoce sezonowe (standardowo 100g/osoba)	7 zł/osoba
Grill Nielimitowany (karkówka, kurczak, kielbasy, kaszanka, warzywa)	
Grill jako uzupełnienie obiadu lub bufetu	300 zł + 25 zł/os
Grill jako jedyne jedzenie	300 zł + 40 zł/os
Dania jednogarnkowe (ok 30 porcji, szczegóły w dalszej części oferty)	
Zupy proste	200 zł/garnek
Zupy skomplikowane	250 zł/garnek
Dania podstawowe	300 zł/garnek
Dania wegańskie/ wegetariańskie	300 zł/garnek
Dania średnie	400 zł/garnek
Dania wypasione	500 zł/garnek
Dania jednopodgrzewaczowe (ok 20 porcji, szczegóły w dalszej części oferty)	
Dania podstawowe	200 zł/podgrz.
Dania droższe	250 zł/podgrz.
Ryby	300 zł/podgrz.
Nielimitowany bufet „otwarty stół” (szczegóły w dalszej części oferty)	
Jako uzupełnienie obiadu	300 zł + 39 zł/os
Jako jedyne jedzenie	300 zł + 59 zł/os
Picie i Alkohol	
Nielimitowany open bar bezalkoholowy (woda, soki, nap. gaz., kawa, herbata)	15 zł/os
Open bary alkoholowe	Zapytaj
Piwo (butelka)	10 zł
Wino (0,75 l)	40 zł
Wódka (0,7 l)	80 zł
Whisky (0,7l)	120 zł
Korkowe od każdej otwartej własnej butelki piwa 0,5l	3 zł
Korkowe od każdej otwartej własnej butelki wina 0,75l	10 zł
Korkowe od każdej otwartej własnej butelki wódki 0,7l	20 zł
Korkowe od każdej otwartej własnej butelki whisky 0,7l	30 zł

PRZYKŁADOWE KALKULACJE

Przykład 1. „Prosty obiad”

Wynajem na 5 godzin – 1200 zł (w okresie komunii 1500 zł)
Prosty obiad (bez warzyw na ciepło, ciasta i zimnej płyty) - 69 zł/os
Open bar na picie bezalkoholowe, kawę i herbatę, - 15 zł/os

RAZEM dla 20 osób - 2880 zł (w okresie komunii 3180 zł)
RAZEM dla 25 osób - 3300 zł (w okresie komunii 3600 zł)
RAZEM dla 30 osób - 3720 zł (w okresie komunii 4020 zł)
RAZEM dla 35 osób - 4140 zł (w okresie komunii 4440 zł)
RAZEM dla 40 osób - 4560 zł (w okresie komunii 4860 zł)
RAZEM dla 45 osób - 4980 zł (w okresie komunii 5280 zł)
RAZEM dla 50 osób - 5400 zł (w okresie komunii 5700 zł)

Przykład 2. „Rozszerzony obiad”

Wynajem na 5 godzin – 1200 zł (w okresie komunii 1500 zł)
Rozszerzony obiad (z warzywami na ciepło, ciastem i zimną płytą) - 99 zł/os
Open bar na picie bezalkoholowe, kawę i herbatę, - 15 zł/os

RAZEM dla 20 osób - 3480 zł (w okresie komunii 3780 zł)
RAZEM dla 25 osób - 4050 zł (w okresie komunii 4350 zł)
RAZEM dla 30 osób - 4620 zł (w okresie komunii 4920 zł)
RAZEM dla 35 osób - 5190 zł (w okresie komunii 5490 zł)
RAZEM dla 40 osób - 5760 zł (w okresie komunii 6060 zł)
RAZEM dla 45 osób - 6330 zł (w okresie komunii 6630 zł)
RAZEM dla 50 osób - 6900 zł (w okresie komunii 7200 zł)

Przykład 3. „Biesiada obiadowa dodatkowo z grillem”

Wynajem na 5 godzin – 1200 zł (w okresie komunii 1500 zł)
Rozszerzony obiad (z warzywami na ciepło, ciastem i zimną płytą) - 99 zł/os
Grill 300 zł+25 zł/os
Open bar na picie bezalkoholowe, kawę i herbatę, - 15 zł/os

RAZEM dla 20 osób - 4280 zł (w okresie komunii 4580 zł)
RAZEM dla 25 osób - 4975 zł (w okresie komunii 5275 zł)
RAZEM dla 30 osób - 5670 zł (w okresie komunii 5970 zł)
RAZEM dla 35 osób - 6365 zł (w okresie komunii 6665 zł)
RAZEM dla 40 osób - 7060 zł (w okresie komunii 7360 zł)
RAZEM dla 45 osób - 7755 zł (w okresie komunii 8055 zł)
RAZEM dla 50 osób - 8450 zł (w okresie komunii 8750 zł)

Przykład 4. „Biesiada obiadowa dodatkowo z daniami jednogarnkowymi”

Wynajem na 5 godzin – 1200 zł (w okresie komunii 1500 zł)
Rozszerzony obiad (z warzywami na ciepło, ciastem i zimną płytą) - 99 zł/os
Garnki (żurek i potrawka bawarska) - 550 zł
Open bar na picie bezalkoholowe, kawę i herbatę, - 15 zł/os

RAZEM dla 20 osób - 4030 zł (w okresie komunii 4330 zł)
RAZEM dla 25 osób - 4600 zł (w okresie komunii 4900 zł)
RAZEM dla 30 osób - 5170 zł (w okresie komunii 5470 zł)
RAZEM dla 35 osób - 5740 zł (w okresie komunii 6040 zł)
RAZEM dla 40 osób - 6310 zł (w okresie komunii 6610 zł)
RAZEM dla 45 osób - 6880 zł (w okresie komunii 7180 zł)
RAZEM dla 50 osób - 7450 zł (w okresie komunii 7750 zł)

Przykład 5. „Biesiada grillowa”

Wynajem na 5 godzin – 1200 zł (w okresie komunii 1500 zł)
Grill 300 zł+40 zł/os
Open bar na picie bezalkoholowe, kawę i herbatę, - 15 zł/os

RAZEM dla 20 osób - 2600 zł (w okresie komunii 2900 zł)
RAZEM dla 25 osób - 2875 zł (w okresie komunii 3175 zł)
RAZEM dla 30 osób - 3150 zł (w okresie komunii 3450 zł)
RAZEM dla 35 osób - 3425 zł (w okresie komunii 3725 zł)
RAZEM dla 40 osób - 3700 zł (w okresie komunii 4000 zł)
RAZEM dla 45 osób - 3975 zł (w okresie komunii 4275 zł)
RAZEM dla 50 osób - 4250 zł (w okresie komunii 4550 zł)

Przykład 6. „Biesiada grillowa z zimnym bufetem”

Wynajem na 5 godzin – 1200 zł (w okresie komunii 1500 zł)
Grill 300 zł+25 zł/os
Pełny zimny bufet imprezowy „otwarty stół” – 300 zł+39 zł/os
Open bar na picie bezalkoholowe, kawę i herbatę, - 15 zł/os

RAZEM dla 20 osób - 3380 zł (w okresie komunii 3680 zł)
RAZEM dla 25 osób - 3775 zł (w okresie komunii 4075 zł)
RAZEM dla 30 osób - 4170 zł (w okresie komunii 4470 zł)
RAZEM dla 35 osób - 4565 zł (w okresie komunii 4865 zł)
RAZEM dla 40 osób - 4960 zł (w okresie komunii 5260 zł)
RAZEM dla 45 osób - 5355 zł (w okresie komunii 5655 zł)
RAZEM dla 50 osób - 5750 zł (w okresie komunii 6050 zł)

JAK ZAPEWNIĆ NA IMPREZIE JEDZENIE

Jedzenie w naszej knajpcie możecie zapewnić na różne sposoby:

- 1. „Obiad” (zamawiany typowo na dzienne imprezy rodzinne)**
Zamawiacie jedzenie z naszej oferty cateringowej. W ramach obiadu oferujemy zupełne, drugie danie, dodatki, surówki, ew. warzywa na ciepło, ciasto. Możecie wybierać spośród 2-3 dań.
- 2. „Zimna płyta” (zamawiana najczęściej jako dodatek do obiadu)**
Zimna płyta zawiera deskę 5 serów, deskę 5 wędlin, pasztet, śledziki, smalec, pieczywo, masło, przegryzki w occie, pomidory i ogórki, sałatki itp. Jest nielimitowana. Jak się kończy – dokładamy.
- 3. „Dania jednogarnkowe” (zamawiane najczęściej na imprezy nocne, albo jako późniejsze jedzenie na imprezy dzienne)**
Mamy sporo takich dań do wyboru, w różnych cenach. Podawane są w podgrzewanym garnku (mokre) lub w płaskim podgrzewaczu (suche) na szwedzkim stole.
- 4. „Grill” (zamawiany najczęściej na imprezy nocne i jako uzupełnienie długich biesiad rodzinnych)**
Obejmuje: karkówkę, kurczaka (szaszłyki), kielbasę, warzywa, ziemniaki, pieczywo, musztardę, keczup. Grillujemy przez całą imprezę bez ograniczeń ilościowych.
- 5. Nielimitowany bufet imprezowy „otwarty stół” (to więcej, niż obiadowa zimna płyta - zamawiany najczęściej na imprezy nocne)**
Wykupujecie „otwarty stół” płacąc z góry „od głowy”, a potem korzystacie z jedzenia w formule szwedzkiego stołu lub na stołach bez ograniczeń. Jeżeli jedzenie się kończy – dorabiamy i dokładamy.
- 6. „Własne jedzenie”**
Możecie przynieść własne jedzenie zimne bez ograniczeń po wcześniejszych ustaleniach. Przynoszenie jedzenia ciepłego, ewentualnie możliwość skorzystania z naszego grilla (ewentualnie też z naszą obsługą) negocjujecie z nami osobno.

Szczegółowy opis powyższych możliwości znajdziesz w dalszej części oferty.

Możliwe są też różne warianty mieszane po indywidualnych ustaleniach.

OBIAD - ZASADY

„Obiad podstawowy” składa się z zupy, drugiego dania, dodatków i surówki.

Można go uzupełnić (za dopłatą) warzywami na ciepło, ciastem, czy zimną płytą. Wybór dań znajdziesz w następnym rozdziale.

Obiad możemy zaserwować na 3 sposoby:

Obsługa kelnerska

podajemy zupę i drugie nałożone na talerze do stołu
(wtedy wszyscy dostają tyle samo tego samego, nie można wybierać potraw)

Wazy i półmiski

podajemy zupę w wazach, a drugie danie na półmiskach
(wtedy możliwe jest wybranie 2 różnych dań, czy 2 różnych zup)

Szwedzki stół

sami sobie nakładacie zupę i drugie z podgrzewaczy
(wtedy możliwe jest wybranie nawet 2 różnych dań, czy 2 różnych zup)

Mięso i ciasto porcjujemy na mniejsze kawałki niż wynika to z gramatury i dzięki temu w wariancie „wazy i półmiski” i „szwedzki stół” ktoś może sobie nałożyć więcej kawałków, a ktoś mniej.

Ciasto często podajemy na tzw. „słodkim stoliku”, bez rozstawiania go na stole.

Przystawki (zimną płytę) możemy postawić na stole przed obiadem, po obiedzie, lub na szwedzkim stole.

PRZYKŁADOWY OBIAD

- rosół i flaczki,
- pieczony schab w sosie pieczarkowym i pierś kurczaka w panierce,
- ziemniaki łódeczki i ryż,
- surówka coleslaw i surówka z marchwi,

Ewentualne rozszerzenia obiadu:

- warzywa na parze i buraczki na ciepło,
- sernik i szarlotka
- zimna płyta (deska 5 wędlin, 5 serów, pasztet, śledzik, pieczywo, przegryzki w occie, pogryzaczki słone, pomidory z cebulką, ogórki, sałatki)

PEŁNE MENU OBIADOWE

(nasza oferta cateringowa jest dużo bogatsza, potrzebujesz czegoś ekstra, np. dań wege –zapytaj)

Dania mięsne (ok 150 g/osoba)

- pieczony schab w sosie pieczarkowym,
- gulasz wieprzowy z pieczarkami
- bitki wieprzowe w sosie,
- polędwiczki wieprzowe w sosie chrzanowym
- kotlet mielony, kotlet schabowy
- duszone żeberka wieprzowe,
- bitki wołowe
- pierś z kurczaka w sosie śmietanowo- pieczarkowym
- kotlet z piersi z kurczaka w tradycyjnej panierce lub płatkach kukurydzianych
- pierś z indyka po marokańsku z warzywami i morelami
- pieczona pierś z indyka w sosie mango
- pieczony udziec z indyka z żurawiną

Dania wegetariańskie

- kotlet z buraków i kaszy jaglanej
- kotlet kalafiora i kaszy jaglanej (bezglutenowy)
- kotlet z jajek i kaszy jaglanej

Dodatki (100g/osoba)

- ziemniaki opiekane "łódeczki"
- ryż biały
- kasza gryczana, pęczak, bulgur
- ziemniaki gotowane z koperkiem,
- puree ziemniaczane,
- kopytka
- kluski śląskie

Zupy (250 ml/osoba):

- żurek z ziemniakami, białą kielbasą i jajkiem
- rosół z makaronem
- flaczki
- pomidorowa z makaronem lub ryżem
- pieczarkowa z ziemniakami, pęczakiem lub łazankami
- ogórkowa
- barszcz ukraiński
- jarzynowa
- barszcz z krokietem lub pasztecikiem
- barszcz z uszkami

Surówki (porcja 100g/osoba)

- mizeria,
- colesław,
- marchewka z jabłkiem,
- marchewka z jabłkiem i porem
- czerwona kapusta,
- surówka z porów
- kapusta pekińska z papryką, ogórkiem, kukurydzą i czerwoną cebulą
- sałatka z surowych buraków,
- pomidory z cebulką

Warzywa na ciepło (100g/osoba)

- warzywa na parze,
- kapusta zasmażana,
- buraczki na ciepło
- kapusta z grzybami,
- marchewka z groszkiem,
- zielona fasolka na ciepło z bułką tartą w maselku

Ryby

- Ryba smażona w tradycyjnej panierce (miruna)
- Ryba smażona w tradycyjnej panierce (dorsz)
- Dorsz pieczony z warzywami

Ciasto (100 g/osoba)

- szarlotka
- sernik
- inne (do ustalenia)

Tort (100 g/osoba)

ZIMNA PŁYTA OBIADOWA

Zimna płyta jest uzupełnieniem obiadu.

Składniki zimnej płyty dorabiamy na bieżąco, więc niczego nie zabraknie

Zimną płytę możemy postawić cała na stole, lub z boku na szwedzkim stole, lub zastosować rozwiązanie mieszane.

- deska 5 serów (pleśniowy, twardy, typu brie, typu camembert, wędzony)
- deska 5 wędlin (schab, szynka, baleron, boczek, kiełbasa podsuszana)
- pasztet
- śledzik w oleju z cebulką
- grzybki w occie
- pogryzaczki w occie (grzybki, śliwki, gruszki, ogóreczki, papryka itp.)
- pogryzaczki słodkie/słone (paluszki, chipsy, nachosy, delicje, ciasteczka kruche)
- pieczywo, masło
- pomidory z cebulką
- ogórki
- sałatka jarzynowa
- sałatka dodatkowa (dodatkowa odpłata)

BUFET „OTWARTY STÓŁ”

Możesz być spokojny – jedzenia nie zabraknie! Zadbamy o to - dorabiamy na bieżąco.

Otwarty stół podlega negocjacjom -możemy go skomponować inaczej

(ZAWIERA DANIA WEGAŃSKIE/WEGETARIAŃSKIE, NA ŻYCZENIE „KĄCIK BEZGLUTENOWY”)

Kanapeczki (tartinki) imprezowe

- z szynką, żółtym serem i ogórkiem
- z salami, serkiem i pomidorem
- z jajem, pomidorem i rzodkiewką
- z łososiem, serkiem i papryką
- z pastellą, sałatą i ogórkiem

Zestaw desek na stół

- deska 5 serów
- deska 5 wędlin
- pasztet
- pieczywo, masło
- pomidory, ogórki

(z powyższych opcji jedna do wyboru)

Mini-koreczki imprezowe

- z mozzarellą, serem, pomidorkiem i oliwką
- z serem, szynką, pomidorkiem i oliwką
- z kabanosem, serem, ogórkiem i mozzarellą

Wrapy czyli zawijane tortille

- z kurczakiem, szpinakiem i sosem
- z szynką, sałatą i sosem
- z serkiem chrzanowym, sałatą i papryką.

Śledzik

- z cebulką

Jajo w majo

- z majonezem

Tradycyjny smalec i hummus

- z ogórkiem i pieczywem,

Pogryzaczce

- nachosy, chipsy, paluszki i orzeszki

Sałatki

(jedna do wyboru w standardzie, druga i kolejne za dopłatą)

- grecka** - mix sałat, papryka, ogórek surowy, pomidor, oliwki, feta
- brokułowa** - brokuły, ser feta, zioła prowansalskie, pomidorki koktajlowe
- tradycyjna jarzynowa** – gotowane warzywa z majonezem
- kurczak** - kurczak, ryż gotowany, ananas, czosnek, ser żółty, majonez
- kuskus** - kuskus, grillowany kurczak, papryka, seler naciowy, ogórek, kukurydza
- caprese** - pomidor, mozzarella, świeża bazylija, ocet balsamiczny
- ziemniaczana** - ziemniaki, boczek duszony z cebulką, szczypior, majonez, czosnek
- śledziowa** - śledź, cebulka, jabłka, ogórki konserwowe, śmietana, majonez
- mix sałat z kurczakiem** - kurczak, lodowa, rukola, oliwki, czerwona cebula, papryka, suszone pomidory, pestki słonecznika, dressing.

DANIA JEDNOGARNKOWE



(jeden garnek - 8 litrów – około 32 porcji)

Zupy proste

- żurek z ziemniakami, białą kielbasą i jajkiem
- rosół z makaronem
- pomidorowa z makaronem lub ryżem
- barszcz czysty
- inne (w tym wegetariańskie/wegańskie).

Zupy skomplikowane

- barszcz z uszkami lub krokietami
- pieczarkowa z łazankami
- flaczki

Dania podstawowe

- Potrawka bawarska (mix mięs, cebula, pieczarki, marchewka, boczek wędzony, ziemniaki),
- Bigos z mięsem i kielbasą oraz grzybami,
- Leczo,

Dania wegańskie/ wegetariańskie

- Bigos wegański
- Pikantne, wegańskie curry bezglutenowe
- Chilli sin Carne (na bazie warzyw i soczewicy)
- Leczo wegańskie
- Gulasz warzywny z ziemniakami

Dania średnie

- Gulasz wieprzowy z pieczarkami i papryką,
- Klopsiki z indyka w warzywach lub sosie koperkowym.
- Chilli Con Carne (Mięso mielone wołowe, w ostrzejszym sosie pomidorowym z warzywami),
- Meksykańskie piccadillo z wołowiny i warzyw.
- Strogonoff z indyka

Dania wypasione

- Strogonoff,
- Gulasz wołowy

DANIA W PODGRZEWACZACH



(jeden podgrzewacz - ok 4 kg jedzenia - około 20 porcji)

Dania podstawowe

- Pierogi ze szpinakiem (100 szt.)
- Pierogi ruskie (100 szt.)
- Makaron Spaghetti (albo inny) bolognese
- Makaron Spaghetti (albo inny) z kurczakiem w sosie pieczarkowo-borowikowym
- Makaron Spaghetti (albo inny) carbonara
- Makaron Penne z kurczakiem w sosie z suszonych pomidorów
- Makaron Penne z kurczakiem w sosie szpinakowym
- Farfalle z kurczakiem i brokułami w sosie curry
- Łazanki z kapustą, boczkiem i grzybami
- Ryż z kurczakiem i warzywami w sosie słodko-kwaśnym
- Ryż z wieprzowiną i warzywami w sosie słodko-kwaśnym
- Tuńczyk ze świeżymi pomidorami i oliwkami oraz ryżem
- Kasza pęczak z sosem gulaszowo-grzybowym

Dania droższe

- Pierogi z kapustą i grzybami (100 szt.)
- Pierogi z mięsem (100 szt.)
- Łazanki z kapustą i grzybami
- Kielbasa biała pieczona z jabłkami i cebulą
- Kielbasa śląska pieczona z papryką, cebulką i natką pietruszki
- Kielbasa pieczona z cebulką, pieczarkami i ziemniakami

Ryby

- Ryba smażona w tradycyjnej panierce (miruna)
- Ryba smażona w tradycyjnej panierce (dorsz)
- Dorsz pieczony z warzywami

GRILL



Grill jest dostępny przez cały rok.

Jeżeli pogoda nie jest sprzyjająca jedzeniu na zewnątrz, grillowane na zewnątrz potrawy są wnoszone do środka na półmiskach i stawiane na szwedzkim stole w podgrzewaczach.

Grillujemy przez cały czas trwania imprezy, bez ograniczeń ilościowych.

Grill obejmuje:

- karkówkę,
- kurczaka,
- kaszanę,
- kiełbasę,
- warzywa (cukinia, bakłażan, kolorowe papryki),
- ziemniaki,
- pieczywo,
- musztarda, keczup,
- ogórki konserwowe.

WŁASNE JEDZENIE

Po ustaleniach, za negocjowaną opłatą (zależną od tego, ile jedzenia od nas kupujesz), możesz przynieść do nas dowolne swoje rzeczy zimne do jedzenia.

Przyniesienie/ zamówienie własnego jedzenia ciepłego jest do ustalenia indywidualnie (zapewnimy bemaury, podgrzewacze).

Jest też możliwe skorzystanie z naszego grilla z naszą obsługą i z własnym „wsadem”.

Można zamówić też do nas pizzę (warunki do negocjacji)

WŁASNY ALKOHOL I INNE PICIE

Nie przyjmujemy bimbru. ;-) Wnoszony alkohol musi być „akcyzowany”.

Z waszego alkoholu możemy także przyrządzać drinki za barem. Szczegóły do omówienia.

Możliwy jest także wariant „mieszany” – część alkoholu waszego (np. mocne alkohole, wina), część od nas (np. open bar „bezalkohole i piwo”). Warunki do negocjacji.

Jeżeli jakiś alkohol nie ma być w czasie imprezy używany (np. prezenty), prosimy nas o tym poinformować - przechowamy go za barem i wydamy go po imprezie w stanie nienaruszonym ;-).

Cały przyniesiony do naszej knajpki alkohol jest oznaczany przez nas (żeby nie mieszał się z naszym i żeby na końcu imprezy móc Wam oddać to, co nie zostało wypite).

Organizator imprezy decyduje, czy dany alkohol ma być wstawiony przez obsługę do lodówki.

Nie podpinamy "obcych" beczek do naszej instalacji. Wasze piwo przyjmujemy tylko w puszkach i w butelkach.

WARUNKI REZERWACJI LOKALI SPOSÓB WNOSZENIA OPŁAT

Procedura rezerwacji lokalu:

1. Wstępna rezerwacja (bez zadatku), możliwa jest czasami przez telefon lub osobiście, ale po wcześniejszych ustaleniach.
2. Wstępna rezerwacja staje się rezerwacją właściwą po zapłaceniu „opłaty rezerwacyjnej” (przelewem na nasze konto, gotówką lub kartą w barze). Opłata rezerwacyjna jest traktowana jako zadatek i rozliczana tylko w sytuacji, gdy impreza dojdzie do skutku. W przypadku, gdy impreza nie dojdzie do skutku, opłata rezerwacyjna nie jest zwracana, chyba, że przyczyna jest obiektywna („siła wyższa”, np. COVID). Dokładne wyjaśnienie zadatku w Kodeksie Cywilnym jest poniżej).
3. **W momencie wnoszenia opłaty rezerwacyjnej pełny zakres imprezy nie musi być znany. Możesz zarezerwować lokal już teraz, a szczegóły dogadać dużo później. Ilość osób uczestniczących w imprezie i dokładny zakres naszych usług określamy na 3 dni przed imprezą.**
4. **Do rozliczeń obowiązuje oferta z dnia rezerwacji lokalu przy pomocy zadatku! Niniejsza oferta jest ważna przez 30 dni od daty jej pobrania. Później obowiązuje oferta bieżąca. (czyli jeżeli chcesz mieć pewność cen - zarezerwuj lokal płacąc zadatek)**
5. Imprezę rozliczamy przed jej rozpoczęciem, przynajmniej w części, która jest możliwa do dokładnego skosztorysowania. Opłatę po odjęciu opłaty rezerwacyjnej z punktu 2. oraz ewentualnych zaliczek płaconych później przyjmujemy przelewem, gotówką lub kartą płatniczą zawsze **przed** rozpoczęciem imprezy.
6. Inne rozliczenia imprezy (dodatkowe, nieplanowane pierwotnie godziny, dodatkowe zakupy żetonów, dopłata z powodu większej ilości gości niż pierwotnie planowano) są dokonywane w trakcie lub najpóźniej bezpośrednio po zakończeniu imprezy, ale przed wyjściem organizatora gotówką lub kartą płatniczą.

ZADATEK W KODEKSIE CYWILNYM

Art. 394. [Zadatek]

§ 1. W braku odmiennego zastrzeżenia umownego albo zwyczaju zadatek dany przy zawarciu umowy ma to znaczenie, że w razie niewykonania umowy przez jedną ze stron druga strona może bez wyznaczenia terminu dodatkowego od umowy odstąpić i otrzymany zadatek zachować, a jeżeli sama go dała, może żądać sumy dwukrotnie wyższej.

§ 2. W razie wykonania umowy zadatek ulega zaliczeniu na poczet świadczenia strony, która go dała; jeżeli zaliczenie nie jest możliwe, zadatek ulega zwrotowi.

*§ 3. W razie rozwiązania umowy zadatek powinien być zwrócony, a obowiązek zapłaty sumy dwukrotnie wyższej odpada. **To samo dotyczy wypadku, gdy niewykonanie umowy nastąpiło wskutek okoliczności, za które żadna ze stron nie ponosi odpowiedzialności** albo za które ponoszą odpowiedzialność obie strony.*

WZÓR UMOWY

W dniu w Warszawie pomiędzy: firmą JORAF Łukasz Marks, 01-934 Warszawa, Księżycowa 58/97, NIP 118-062-64-33 reprezentowaną przez Łukasza Marksa zwaną dalej „JORAF” i numer PESEL zwaną dalej „Organizatorem” zawarto umowę następującej treści:

- JORAF zobowiązuje się do udostępnienia lokalu „Przystanek Młociny” położonego w Warszawie przy ul. Żubrowej 17 * „Przystanek Wisła” położonego w Warszawie przy ul. Ratuszowej 2 na imprezę dla osób dorosłych i dzieci na godzin po godzinie 13:00 dnia Czas imprezy liczymy od momentu przybycia na imprezę Organizatora.
- JORAF zobowiązuje się do udostępnienia baru w kolejnych godzinach, (*jednak nie dłużej niż do godziny, pod warunkiem uiszczenia przez Organizatora z góry opłaty w wysokości za każdą rozpoczętą godzinę.
- Strony ustalają, że dokładna ilość osób obecnych na imprezie oraz zakres usług JORAFa zostaną określone najpóźniej 3 dni przed imprezą. Wtedy też, o ile okaże się to konieczne, zostanie podpisany aneks do niniejszej umowy określający tę ilość osób i zakres usług. Ilość osób określona wtedy w umowie nie będzie mogła być niższa niż 20, a godzina rozpoczęcia imprezy nie będzie mogła być wcześniejsza niż
- Jeżeli ilości osób, które faktycznie uczestniczyły w imprezie, będzie większa niż ilość osób określona w par. 1, to Organizator zapłaci JORAFowi za każdą dodatkową osobę zł.
- Podstawą do rozliczeń jest i będzie oferta
- Zapłatę za całość usług JORAF otrzyma przed rozpoczęciem imprezy. Szczegółowa kalkulacja jest poniżej.
- JORAF zobowiązuje się do zapewnienia sprawnej obsługi i bezpieczeństwa gości, oraz zapewnienia czystości na sali i w pomieszczeniach sanitarnych przez cały czas trwania imprezy.
- Organizator zobowiązuje się uczestniczyć cały czas w imprezie. W przypadku konieczności opuszczenia imprezy, Organizator, w porozumieniu z JORAFem, wyznaczy inną pełnoletnią osobę, która przejmie jego prawa i obowiązki. Niewyznaczenie takiej osoby skutkuje zakończeniem imprezy.
- Impreza jest „Imprezą Zamkniętą”. Biorą w niej udział tylko osoby zaakceptowane przez Organizatora.
- JORAF zastrzega sobie prawo do niewpuszczenia na imprezę oraz usunięcia z imprezy osoby, której stan lub zachowanie mogłoby zakłócić przebieg imprezy. Dotyczy to w szczególności osób nietrzeźwych, odurzonych lub zachowujących się agresywnie. O każdym takim przypadku zostanie wcześniej poinformowany Organizator.
- Strony uzgodniły iż Organizator może przynieść na imprezę: **własne jedzenie zimne, własny tort, własne zimne picie i własny alkohol**. Ze swej strony JORAF zapewni warunki niezbędne do ich przechowywania i serwować je będzie na życzenie Organizatora w trakcie przyjęcia. **Od każdej otwartej w czasie imprezy butelki alkoholu Organizator zapłaci JORAFowi „korkowe” (od piwa 0,5l - 3 zł, od wina 0,75l - 10 zł, od wódki 0,7l - 20 zł, od whisky 0,7l - 30 zł).**
- Alkohol, jedzenie i picie przyniesione przez Organizatora lub innych uczestników imprezy (np. prezenty) zostaną zgłoszone JORAFowi i niezwłocznie po przyniesieniu **przekazane do baru**. Wszystkie produkty żywnościowe oraz napoje pozostałe po zakończeniu imprezy, które zostały przyniesione przez Organizatora lub przez niego zakupione, zostaną mu przekazane po imprezie.
- Organizator zobowiązuje się do pokrycia ewentualnych szkód powstałych w lokalu w czasie imprezy.
- JORAF zapewni możliwość podłączenia komputera do sprzętu grającego.**
- W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.
- Umowę sporządzono w dwóch jednakowo brzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

s

JORAF

Organizator

.....

.....

WZÓR ZAŁĄCZNIKA DO UMOWY

KALKULACJA

Wynajem zł
Usługi open baru bezalkoholowego (40 os x 15 zł)	600 zł
Obiad „podstawowy” (40 os x 69 zł)	2760 zł
..... zł
RAZEM zł
Zapłacony zadatek	1000 zł
Do zapłaty przed imprezą zł

SPECYFIKACJA OPEN BARU

„Open bar” zawiera:

- kawę i herbatę – w tym herbaty czarne i smakowe, kawy z mlekiem i bez,
- napoje zimne – coca-cole, colę zero, sok pomarańczowy, jabłkowy, wodę z gazem i bez, sprite’a, tonic

SPECYFIKACJA JEDZENIA

Obejmuje (razem 40 porcji):

- zupa,
- mięso
- dodatki,
- surówka
- warzywa na ciepło,
- sernik i szarlotka
- owoce sezonowe
- zimna płyta (deska serów, deska wędlin, pasztet, pieczywo, masło, pogryzaczki w occie, pogryzaczki słone, śledzik, pomidory, ogórki, sałatka)

USTALENIA DODATKOWE

Impreza przy stole z nakryciami.
Obiad w formule „wazy i półmiski”
„Słodki kącik” na ciasto
JORAF zapewni 2 foteliki dla maluchów.

JORAF

.....

Organizator

.....