



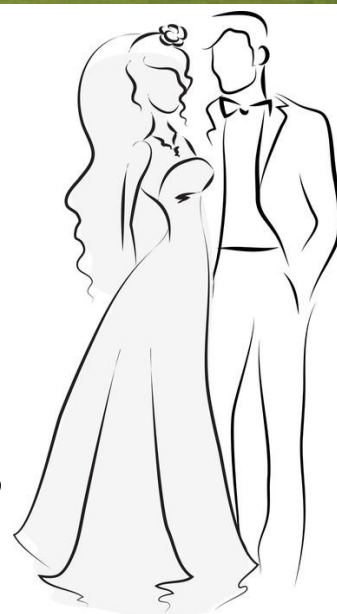
Restauracja Borodino



Szanowni Państwo,

Dziękujemy Serdecznie za zainteresowanie się Ofertą Weselną Restauracji Borodino

Na rok 2018-2019



To więcej niż Restauracja ...

Borodino to miejsce, gdzie celebrować się radość wspólnie spędzonego czasu, przy wybornych potrawach i wykwintnym winie. Połączenie aromatów i smaków oraz niezwyklej atmosfery dzięki znajdującym się w podziemiach XIX- wiecznym Piwnicom Napoleońskim sprawia że nasze miejsce staje się wyjątkowym i niespotykanym.

Naszym Gościom udostępniamy do zwiedzania podziemne korytarze fortyfikacyjne, kazamaty, kominy minerskie oraz elementy działobitni, położonej przed Środkowym bastionem Korony Modlińskiej, z nowo zaprojektowaną bryłą budynku przystosowaną do współczesnej funkcji. Jesteśmy miejscem niezwykłym w którym zapewnimy Państwu zorganizowane tego niezwykłego dla każdej zakochanej Pary dnia. Udostępniamy Państwu kilka propozycji Pakietowych przygotowanych odnośnie oferty przyjęcia weselnego. Postaramy się spełnić wszystkie Państwa oczekiwania o tym niezwykłym dniu.

Zapraszamy w tę niezwykłą, nie tylko kulinarną podróż – podróż rozpoczynającą dla Państwa nowy etap życia

Zapraszamy do zapoznania się z Ofertą Restauracji Borodino!



+48 514 188 935



ul. Gen. Thommee 10, Nowy Dwór Mazowiecki



www.restauracjaborodino.pl

e-mail: borodino@hotelmodlin.pl



Restauracja Borodino



PRZYJĘCIE WESELNE W RESTAURACJI BORODINO

Pakiet Polski w cenie 215 zł/os.

Na dobry początek przyjęcia weselnego proponujemy trzydaniowy posiłek składający się z zupy, dania ciepłego oraz deseru.

(W trosce o jak najlepszą jakość i smak sugerowane dania są naszą propozycją i istnieje możliwość zmian poszczególnych składników ze względu na ich sezonowość)

Zupa (dwie do wyboru)

Królewski rosół drobiowy z makaronem i warzywami

Tradycyjne flaki wołowe z rostbefem

Zupa krem z grzybów leśnych podany z pasztecikiem drobiowym

Krem z pomidorów z grzankami i płatkami parmezanu

Danie ciepłe

Faszerowana szpinakiem i ricottą pierś kurczaka w pesto na ziemniakach zapiekanych au gratin i warzywnym tagliatelle

Tournedo z indyka w sosie z pieczonej papryki podane na maślanym puree z ziemniaków i warzywnym ratatouille

Polędwiczka wieprzowa faszerowana suszonymi pomidorami z sosem z podgrzybków, ziemniaczanym rosti i zasmażanymi buraczkami

Zrazy wołowe z sosem kurkowym, risotto z pęczaku, sałatka ze szpinaku

Dla dzieci proponujemy fileciki z kurczaka z frytkami i mizerią

Deser

Domowa szarlotka z sosem waniliowym i bitą śmietaną

Sernik z brzoskwinia i ciepłym sosem malinowym

Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną

Podczas przyjęcia proponujemy do wyboru 2 dania, które będą serwowane w wybranych godzinach

Eskalopki ze schabu w sosie myśliwskim

Pieczeń wieprzowa w sosie z borowików

Tradycyjny kotlet schabowy

Grillowany filet kurczaka z sosem z pieczonej papryki

Sznyce z piersi kurczaka

Rolada z indyka, szpinaku i sera w sosie cebulowym

Filet z soli zapiekany pod beszamelem i tartym parmezanem

Dorsz opiekany z ziołową panierką i sosem koperkowym



+48 514 188 935



ul. Gen. Thommee 10, Nowy Dwór Mazowiecki



www.restauracjaborodino.pl

e-mail: borodino@hotelmodlin.pl



Restauracja Borodino

Do dań proponujemy następujące dodatki

Ziemniaczane rosti

Ziemniaki gotowane z koperkiem i masłem

Ziemniaczano-maślane puree z koperkiem

Ziemniaki po polsku z opiekany boczkiem i cebulą

Duchesse ziemniaczane

Puree ziemniaczano-chrzanowe

Ryż pilaw

Smażone na maśle kopytka

Kluski śląskie

Wybór kasz

oraz

Buraczki zasmażane

Bukiet sezonowych surówek

Bukiet gotowanych warzyw

Warzywa grillowane z ziołami

Gotowane na parze brokuły z pestkami słonecznika

Gotowana na parze fasolka szparagowa z bułką tartą i masłem

Żur tradycyjny z białą kielbasą i jajkiem

Barszcz czerwony z uszkami

Bigos myśliwski z suszonymi śliwkami i czerwonym winem

Boeuf Stroganow ze świeżo wypiekany pieczywem

Ragout wieprzowe z grzybami

Zimne przekąski(do wyboru 6 propozycji)

Deska mięs (pieczeń z indyka bejcowana w świeżych ziołach, schab ze śliwką, karkówka marynowana w kminie, rolada z boczku ziołami faszerowana)

Platery wędlin (szynka wędzona, salami, kabanosy i prawdziwie wiejskie kiełbasy)

Paszтет z wątróbek z sosem Cumberland

Śledzie w trzech smakach

Schab po warszawsku

Schab ze śliwką w galarecie

Tymbaliki z kurczaka z grzybkami i marynowaną cebulką

Rolada z indyka orzechami nerkowca i szpinakiem

Galaretka wieprzowa z sosem tatarskim

Wędzona szynka faszerowana pastą z tuńczyka i korniszonów

Jajka garnirowane

Terrina z sandacza ze szpinakiem

Różyczki z parowanego łosia z koperkowym musem

Marynowany łosoś podany na pumpierniku

Ryba po grecku

Tatar z łosia z awokado



+48 514 188 935



ul. Gen. Thommee 10, Nowy Dwór Mazowiecki



www.restauracjaborodino.pl

e-mail: borodino@hotelmodlin.pl



Restauracja Borodino

Sałatki (do wyboru 4 propozycje)

Sałatka jarzynowa

Sałatka z grillowanym kurczakiem z sosem Cesar

Sałatka grecka

Sałatka szwajcarska

Sałatka brokułów z marynowanymi pieczarkami jajkiem i wędzonym kurczakiem

Sałatka szopska

Sałatka nicejska

Sałatka z grillowanym kurczakiem

Bukiet sałat vinaigrette

Sałatka harwajska

Sałatka ze szpinakiem, pestkami słonecznika, serem pleśniowym, sosem miodowym

Sałatka makaronowa z tuńczykiem i oliwkami

Sałatka ziemniaczana z bekonem i bryndzą

Sałatka z tuńczykiem na styl meksykański

Na stole nie zabraknie

Pikli, marynat i wyboru sosów zimnych

Pieczonych w naszej restauracji bułeczek oraz masła smakowego

Bufet deserowy

Wybór ciast krojonych

Kosze pełne świeżych owoców oraz owoce filetowane

Napoje:

Kawa, herbata bez limitu

Napoje gazowane, woda min. oraz soki owocowe – 1,5 l /os



+48 514 188 935



ul. Gen. Thommee 10, Nowy Dwór Mazowiecki



www.restauracjaborodino.pl

e-mail: borodino@hotelmodlin.pl



Restauracja Borodino



Pakiet Napoleoński

w cenie 235 zł/os.

Na dobry początek przyjęcia weselnego proponujemy trzydaniowy posiłek składający się z zupy, dania ciepłego oraz deseru.

(W trosce o jak najlepszą jakość i smak sugerowane dania są naszą propozycją i istnieje możliwość zmian poszczególnych składników ze względu na ich sezonowość)

Zupa (dwie do wyboru)

Królewski rosół drobiowy z makaronem Royal

Tradycyjne flaki wołowe z rozbebem

Zupa krem z grzybów leśnych podany z pasztecikiem drobiowym

Francuska zupa cebulowa na białym winie i grzanką serową

Krem z pomidorów z grzankami i płatkami parmezanu

Danie ciepłe

Faszerowana szpinakiem i ricottą pierś kurczaka w pesto na ziemniakach zapiekanych au gratin i warzywnym tagliatelle

Udko kaczki confit, na racuchach jabłkowych z sosem winogronowym z sałatką z rukoli i winogron

Eskalopki cielęce w sosie winno kaparowym na ziemniakach grillowanych i wybranym dodatkiem

Zrazy wołowe z sosem kurkowym, risotto z pieczaki, sałatka ze szpinaku

Dla dzieci proponujemy fileciki z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki

Deser

Strudel jabłkowy z sosem waniliowym i lodami

Sernik z brzoskwinia i ciepłym sosem malinowym

Ambrozja sorbetów

Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną

Podczas przyjęcia proponujemy do wyboru 3 dania, które będą serwowane w wybranych godzinach

Staropolskie żeberka w dwójniaku pieczone

Eskalopki ze schabu w sosie myśliwskim

Pieczeń wieprzowa w sosie z borowików

Tradycyjny kotlet schabowy

Grillowany filec z kurczaka z kostką z sosem winno rozmarynowym

Sznyce z piersi kurczaka

Rolada z indyka, szpinaku i sera w sosie cebulowym

Filet z soli zapiekany pod beszamelem i tartym parmezanem

Dorsz opiekany z ziołową panierką i sosem koperkowym



+48 514 188 935



ul. Gen. Thommee 10, Nowy Dwór Mazowiecki



www.restauracjaborodino.pl

e-mail: borodino@hotelmodlin.pl



Restauracja Borodino

Do dań proponujemy następujące dodatki

Ziemniaki zapiekane au gratin

Ziemniaczane rostii

Ziemniaki gotowane z koperkiem i masłem

Ziemniaczano-maślane puree z koperkiem

Ziemniaki po polsku z opiekany boczkiem i cebulą

Duchesse ziemniaczane

Ryż pilaw

Smażone na maśle kopytka

Kluski śląskie

Wybór kasz

oraz

Warzywa Ratatouille

Brokuły zapiekane pod beszamelem i parmezanem

Kapusta zasmażana

Buraczki zasmażane

Bukiet sezonowych surówek

Bukiet gotowanych warzyw

Warzywa grillowane z ziołami

Gotowane na parze brokuły z pestkami słonecznika

Gotowana na parze fasolka szparagowa z bułką tartą i masłem

Żur tradycyjny z białą kiebasą i jajkiem

Barszcz czerwony z uszkami

Bigos myśliwski z suszonymi śliwkami i czerwonym winem w chlebk

Boeuf Strogonow ze świeżo wypiekany pieczywem

Ragout wieprzowe z grzybami

Wołowina po burgundzku

Zimne przekąski (do wyboru 7 propozycji)

Wołowiny befsztyk tatarski podawany z cebulką, ogórkiem oraz grzybami marynowanymi

Deska mięs (pieczeń z indyka bejcowana w świeżych ziołach, schab ze śliwką, karkówka marynowana w kminie, rolada z boczku ziołami faszzerowana)

Platery wędlin (szynka wędzona, salami, kabanosy i prawdziwie wiejskie kiełbasy)

Pasztet z wątróbek z sosem Cumberland

Śledzie w trzech smakach

Schab po warszawsku

Schab ze śliwką w galarecie

Tymbaliki z kurczaka z grzybkami i marynowaną cebulką

Rolada z indyka orzechami nerkowca i szpinakiem

Galaretki wieprzowa z sosem tatarskim

Wędzona szynka faszzerowana pastą z tuńczyka i korniszonów

Jajka garnirowane

Terrina z sandacza ze szpinakiem

Różyczki z parowanego łosia z koperkowym musem

Marynowany łosoś podany na pumperniku

Ryba po grecku

Wybór serów



+48 514 188 935



ul. Gen. Thommee 10, Nowy Dwór Mazowiecki



www.restauracjaborodino.pl

e-mail: borodino@hotelmodlin.pl



Restauracja Borodino

Sałatki (do wyboru 5 propozycji)

Sałatka jarzynowa

Sałatka grecka

Sałatka z grillowanym kurczakiem z sosem Cesar

Sałatka szwajcarska

Sałatka brokułów z marynowanymi pieczarkami jajkiem i wędzonym kurczakiem

Sałatka szopska

Sałatka ze szpinakiem, pestkami słonecznika, serem pleśniowym, sosem miodowym

Sałatka ryżowo szparagowa

Sałatka waldorf

Sałatka z tuńczyka na styl meksykański

Sałatka kalafiorowa z musem dyniowym

Sałatka nicejska

Sałatka z grillowanym kurczakiem

Bukiet sałat vinaigrette

Sałatka hawajska

Sałatka makaronowa z tuńczykiem i oliwkami

Sałatka ziemniaczana z bekonem i bryndzą

Na stole nie zabraknie

Pikli, marynat i wyboru sosów zimnych

Pieczonych w naszej restauracji bułeczek oraz masła smakowego

Bufet deserowy

Wybór ciast krojonych

Musy owocowe oraz czekoladowe

Kosze pełne świeżych owoców oraz owoce filetowane

Napoje:

Kawa, herbata bez limitu

Napoje gazowane, woda min. oraz soki owocowe – bez limitu



+48 514 188 935



ul. Gen. Thommee 10, Nowy Dwór Mazowiecki



www.restauracjaborodino.pl

e-mail: borodino@hotelmodlin.pl



Restauracja Borodino



Pakiet Carski w cenie 255 zł/os.

Na dobry początek przyjęcia weselnego proponujemy trzydaniowy posiłek składający się z zupy, dania ciepłego oraz deseru.

(W trosce o jak najlepszą jakość i smak sugerowane dania są naszą propozycją i istnieje możliwość zmian poszczególnych składników ze względu na ich sezonowość)

Zupa (dwie do wyboru)

Rosół z perliczki wzbogacany mięsem i domowym makaronem

Tradycyjne flaki wołowe z rostbefem

Zupa krem z grzybów leśnych podany z pasztecikiem drobiowym

Francuska zupa cebulowa na białym winie i grzanką serową

Krem z pomidorów z grzankami i płatkami parmezanu

Danie ciepłe

Kotleciki cielęce w sosie truflowym podane na ziemniaczanym rosti i warzywnym tagliatelle

Udko kaczki confit na placku ziemniaczanym z karmelizowanymi jabłkami na Carpaccio z pieczonych buraków

Lub Udko kaczki confit, na racuchach jabłkowych z sosem winogronowym z sałatką z rukoli i winogron

Eskalopki cielęce w sosie winno kaparowym na ziemniakach grillowanych i wybranym dodatkiem

Zrazy wołowe z sosem kurkowym, risotto z pęczaku, sałatka ze szpinaku

Dla dzieci proponujemy fileciki z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki

Deser

Mus czekoladowy z wiśniowym kawiozem

Strudel jabłkowy z sosem waniliowym i lodami

Sernik z brzoskwinia i ciepłym sosem malinowym

Ambrozja sorbetów

Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną

Dania z bufetu gorącego w skład, którego wchodzi 1 dania mięsne, 1 rybne oraz 2 rodzaje dodatków będą indywidualnie ustalane z menagerem restauracji (wybór dań oraz dodatków dokonujemy z propozycji podanych w daniach serwowanych)

Podczas przyjęcia proponujemy do wyboru 3 dania, które będą serwowane w wybranych godzinach

Wiejska kaczka luzowana pieczona w stylu polskim

Staropolskie żeberka w dwójniaku pieczone

Eskalopki ze schabu w sosie myśliwskim

Pieczeń wieprzowa w sosie z borowików

Tradycyjny kotlet schabowy

Grillowany filet kurczaka z kostką z sosem winno rozmarynowym

Sznyce z piersi kurczaka

Rolada z indyka, szpinaku i sera w sosie cebulowym

Filet z soli zapiekany pod beszamelem i tartym parmezanem

Dorsz opiekany z ziołową panierką i sosem koperkowym

Łosoś grillowany w sosie kaparowym

Pstrąg duszony w winie z bobem



+48 514 188 935



ul. Gen. Thommee 10, Nowy Dwór Mazowiecki



www.restauracjaborodino.pl

e-mail: borodino@hotelmodlin.pl



Restauracja Borodino

Do dań proponujemy następujące dodatki

Ziemniaki zapiekane au gratin

Ziemniaczane rostii

Ziemniaki gotowane z koperkiem i masłem

Ziemniaczano-maślane puree z koperkiem

Ziemniaki po polsku z opiekany boczkiem i cebulą

Duchesse ziemniaczane

Ryż pilaw

Smażone na maśle kopytka

Szpinakowe kluseczki

Kluski śląskie

Wybór kasz

oraz

Warzywa Ratatouille

Brokuły zapiekane pod beszamelem i parmezanem

Kapusta zasmażana

Buraczki zasmażane

Bukiet sezonowych surówek

Bukiet gotowanych warzyw

Warzywa grillowane z ziołami

Gotowane na parze brokuły z pestkami słonecznika

Gotowana na parze fasolka szparagowa z bułką tartą i masłem

Żur tradycyjny z białą kiebasą i jajkiem

Barszcz czerwony z uszkami

Bigos myśliwski z suszonymi śliwkami i czerwonym winem w chlebkach

Boeuf Stroganow ze świeżo wypiekany pieczywem

Ragout wieprzowe z grzybami

Wółowina po burgundzku



+48 514 188 935



ul. Gen. Thommee 10, Nowy Dwór Mazowiecki



www.restauracjaborodino.pl

e-mail: borodino@hotelmodlin.pl



Restauracja Borodino

Zimne przekąski (do wyboru 8 propozycji)

Wołowcy befsztyk tatarski podawany z cebulką, ogórkiem oraz grzybami marynowanymi

Deska mięs (pieczeń z indyka bejcowana w świeżych ziołach, schab ze śliwką, karkówka marynowana w kminie, rolada z boczku ziołami faszerowana)

Platery wędlin (szynka wędzona, salami, kabanosy i prawdziwie wiejskie kiełbasy)

Paszтет z wątróbek z sosem Cumberland

Śledzie w trzech smakach

Schab po warszawsku

Schab ze śliwką w galarecie

Tymbali z kurczaka z grzybkami i marynowaną cebulką

Rolada z indyka orzechami nerkowca i szpinakiem

Galaretka wieprzowa z sosem tatarskim

Wędzona szynka faszerowana pastą z tuńczyka i korniszonów

Jajka garniowane

Terrina z sandacza ze szpinakiem

Różyczki z parowanego łosia z koperkowym musem

Marynowany łosoś podany na pumperniku

Ryba po grecku

Pstrągi faszerowane na postumencie

Tatar z łosia z kaparami i lionkom

Wybór serów

Salatki (do wyboru 5 propozycji)

Salatka włoska z suszonym pomidorem i mini mozzarellą

Salatka szwajcarska

Salatka jarzynowa

Salatka z grillowanym kurczakiem z sosem Cesar

Salatka grecka

Salatka brokułów z marynowanymi pieczarkami jajkiem i wędzonym kurczakiem

Salatka szopska

Salatka ze szpinakiem, pestkami słonecznika, serem pleśniowym, sosem miodowym

Salatka ryżowo szparagowa

Salatka waldorf

Salatka wenecka

Salatka kalafiorowa z musem dyniowym

Salatka nicejska

Salatka z grillowanym kurczakiem

Bukiet sałat vinaigrette

Salatka harwajska

Salatka makaronowa z tuńczykiem i oliwkami

Salatka ziemniaczana z bekonem i bryndzą



+48 514 188 935



ul. Gen. Thommee 10, Nowy Dwór Mazowiecki



www.restauracjaborodino.pl

e-mail: borodino@hotelmodlin.pl



Restauracja Borodino

Na stole nie zabraknie

Pikli, marynat i wyboru sosów zimnych

Pieczonych w naszej restauracji bułeczek oraz masła smakowego

Bufet dziecięcy

Wesołe kanapeczki (wędlina, ser, twaróg, warzywa)

Mini koreczki (mini mozzarella, pomidorki koktajlowe, ser żółty, winogrona)

Salatka owocowa

Truskawki w czekoladzie

Mini ciasteczka słodkie i słone

Bufet deserowy

Wybór ciast krojonych

Musy owocowe oraz czekoladowe

Kosze pełne świeżych owoców oraz owoce filetowane

Napoje:

Kawa, herbata bez limitu

Napoje gazowane, woda min. oraz soki owocowe – bez limitu



+48 514 188 935



ul. Gen. Thommee 10, Nowy Dwór Mazowiecki



www.restauracjaborodino.pl

e-mail: borodino@hotelmodlin.pl



Restauracja Borodino

RESTAURACJA BORODINO DODATKOWO PROPONUJE

DODATKOWE DANIA SERWOWANE:

Żur tradycyjny z białą kielbasą i jajkiem

Barszcz czerwony z uszkami

Bigos myśliwski z suszonymi śliwkami i czerwonym winem w chlebkach

Boeuf Stroganow ze świeżo wypiekanym pieczywem

Ragout wieprzowe z grzybami

Wołowina po burgundzku

Koszt 20,00 PLN/os./wybrane danie

PRZEKĄSKA SERWOWANA DO OBIADU:

Tatar z łososia norweskiego z wasabi i dodatkami 20,00 PLN/os.

Tatar wołowy z domowymi marynatami 25,00 PLN/os.

Trio tatarów: wołowy, z łososia, ze śledzia 30,00 PLN/os.

Placki ziemniaczane z domowym twarożkiem i łososiem wędzonym 25,00 PLN/os.

WYJĄTKOWE DANIE SERWOWANE NA SALI GŁÓWNEJ:

Płonące szynki prosiaka 1300,00 PLN

Płonący prosiak faszerowany 1500,00 PLN

BARMAN

Koszt 1200,00 PLN

(alkohol do baru wedle propozycji Open Bar Borodino lub alkohol po stronie Państwa Młodych)

STÓŁ WIEJSKI

Szynka wiejska z kopytem w całości wędzona w ziołowym dymie

Duet salcesonów wiejskich aromatyzowanych czosnkiem

i przyprawami

Kaszanki i pasztetowe

Kompozycja swojskich kielbas podsuszanych, pieczonych i w beczce wędzonych

Smalec z jabłkiem, skwarkami i orzechami podany w żebrze

Wędzona słonina z papryką

Ogórki kiszzone w kamionkach

Chrzan, ćwikła, musztarda

Wybór domowych pikli marynowanych

Pieczyno

Koszt 1500,00 PLN



+48 514 188 935



ul. Gen. Thommee 10, Nowy Dwór Mazowiecki



www.restauracjaborodino.pl

e-mail: borodino@hotelmodlin.pl



STACJA: FONTANNA CZEKOLADOWA

Fontanna czekoladowa (czekolada mleczna i biała) – 2 h

Owoce krojone

Pianki smakowe

Koszt 600,00 PLN

STACJA: CANDY BAR

Musy czekoladowe i owocowe

Pianki smakowe

Mini beziki

Babeczki i Mufiny

Rurki smakowe

Mini makaroniki

Wybór ciasteczek kruchych

Tarty owocowe

Wybór słodkości

Koszt 1000,00 PLN

STACJA: WYBÓR LEMONIAD

Lemoniada cytrynowa

Lemoniada Arbuzowa

Lemoniada Pomarańczowa/Grejpfrutowa

Koszt 400,00 PLN



+48 514 188 935



ul. Gen. Thommee 10, Nowy Dwór Mazowiecki



www.restauracjaborodino.pl

e-mail: borodino@hotelmodlin.pl



RESTAURACJA BORODINO INFORMUJE O DODATKOWYCH USŁUGACH POZA PAKIETOWYCH

Tort weselny – Koszt tortu weselnego zależy od Państwa wymarzonego smaku, kształtu, koloru i innych elementów / Tort klasyczny: **120,00 PLN/kg.**, Tort z wybranymi dekoracjami : **140,00 PLN/kg.**

Oplata wniesienia tortu od siebie i serwisu (jednorazowa): 300,00 PLN

Przekąski w formie finger food serwowane w czasie oczekiwania na Państwa Młodych
5,00 PLN/os.

Degustacja Menu dla Państwa Młodych w cenie wybranego Pakietu Menu np., Pakiet Polski
215,00 PLN

Pokrowce na krzesła (białe) – 5,00PLN /szt

Menu w stołach 10,00 PLN/szt.

Możliwość zorganizowania Poprawin przy 30% rabacie Oferty Okolicznościowej Restauracji Borodino lub w formie Brunchu Rodzinnego Restauracji Borodino (Niedziela)

Możliwość zorganizowania Wieczoru Kawalerskiego oraz Panieńskiego przy 30% rabacie Oferty Okolicznościowej Restauracji Borodino.

RESTAURACJA BORODINO INFORMUJE O NASTĘPUJĄCYCH OPŁATACH

W przypadku przedłużenia przyjęcia weselnego obowiązuje opłata 500,00 PLN/h.

W przypadku skorzystania z opcji wniesienia własnego alkoholu obowiązuje tzw., Opłata korkowa 15,00 PLN/butelka
Białe pokrowce na krzesła : 5,00 PLN/ szt

W przypadku skorzystania z opcji wniesienia własnego tortu obowiązuje opłata jednorazowa 300,00 PLN

Sprzątanie po wystrzeleniu tub confetti – 150zł

Oprawa ogniowa do tortu (race) – 100zł

Napis LOVE – podświetlany – 600zł koszt wynajęcia na przyjęcie.

OPEN BAR BORODINO

Propozycja Open Bar I

Wódka biała

Piwo

Do 2 godzin: 40,00 PLN/os,

Do 4 godzin: 50,00 PLN/os.

Do 6 godzin: 60,00 PLN/os.

Nielimitowany czas: 75,00 PLN/os.

Propozycja Open Bar II

Wódka biała

Piwo

Wino białe, czerwone

Do 2 godzin: 60,00 PLN/os,

Do 4 godzin: 75,00 PLN/os.

Do 6 godzin: 90,00 PLN/os.

Nielimitowany czas: 100 ,00 PLN/os.

Propozycja Open Bar III

Wódka biała

Piwo

Wino białe, czerwone

Whisky

Gin

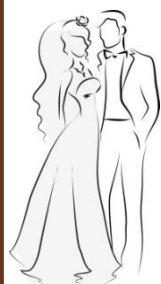
Tequila

Do 2 godzin: 75,00 PLN/os,

Do 4 godzin: 85,00 PLN/os.

Do 6 godzin: 95,00 PLN/os.

Nielimitowany czas: 115,00 PLN/os



+48 514 188 935



ul. Gen. Thommee 10, Nowy Dwór Mazowiecki



www.restauracjaborodino.pl

e-mail: borodino@hotelmodlin.pl



RESTAURACJA BORODINO W CENIE WYBRANEJ OFERTY ZAPEWNI

Rezerwację Restauracji na wyłączność w przypadku przyjęcia **powyżej 80 osób** i wyboru Sali Głównej Restauracji Borodino

Możliwość przyjąć na poniższych salach:

- *Sala Główna Restauracji Borodino do 120 osób
- Sala Okrągła Restauracji Borodino do 40 osób
- Sala na poziomie -2 do 34 osób
- Oranżeria do 140 osób

Wybrany pakiet menu (Dzieci między 5 -12 rokiem życia 50% ceny pakietu, dzieci do lat 5- 30 % ceny pakietu)

Aranżację Sali (ustawienie oraz nakrycie stołów, parkiet do tańca ...)

Obsługę kelnerską (kwestia tzw., opłaty serwisowej nie jest naliczana – możliwość napiwku dla obsługi pozostawiamy Państwu, przystosowany standard jeden kelner/kelnerka na 30 os)

Powitanie Państwa Młodych chlebem i solą

Voucher dla Państwa Młodych na Brunch Rodzinny w Restauracji Borodino

Umożliwienie przeprowadzenia sesji zdjęciowej na terenie obiektu a także w zabytkowych podziemiach kompleksu

Możliwość wymiany dań z Ofert Pakietowych na bezglutenowe, wegańskie oraz wegetariańskie

Parking dla gości Państwa Młodych

Ochronę

Pomoc w znalezieniu Zespołu Muzycznego/Dj-a/Weeding Plannera/Firmy dekoratorskie i innych usług

Doradztwo na każdym etapie przygotowań do Przyjęcia Weselnego

Czas przyjęcia: 10 h

ZACHOWANIE NIEZMIENNOŚCI CEN:

Wszystkie propozycje menu oraz cenniki zachowują ważność i niezmiennosc ceny przez 30 dni od daty ich przedstawienia

Po tym okresie ceny propozycji pakietów i pozostałych usług, mogą ulec zmianie

Szczegółowe ustalenia między Managerem Restauracji a Państwem Młodych następują najpóźniej 14 dni przed planowanym przyjęciem weselnym

Cena menu oraz usług dodatkowych jest niezmienna po podpisaniu umowy między Restauracją Borodino a Państwem

Młodych (Umowa zostaje podpisana nie wcześniej niż 6 miesięcy przed Przyjęciem Weselnym)

*Bezpłatnego zmniejszenia zadeklarowanej liczby Gości mogą Państwo dokonać **do 14 dni przed** planowaną uroczystością*

*Zwiększenia liczny Gości mogą Państwo dokonać **do 7 dni przed** planowaną uroczystością*



+48 514 188 935



ul. Gen. Thommee 10, Nowy Dwór Mazowiecki



www.restauracjaborodino.pl

e-mail: borodino@hotelmodlin.pl



Restauracja Borodino

POTWIERDZENIE REZERWACJI I ROZLICZENIE:

W celu zarezerwowania terminu przyjęcia weselnego należy wpłacić zadatek w wysokości 30% przewidywanego kosztu uroczystości na poniższy numer konta

67 1090 2590 0000 0001 3199 1444

SPICHLERZ MODLIN SP. Z O.O.

UL. WARSZAWSKA 8

05-100 NOWY DWÓR MAZ

Wpłata powinna zawierać w tytule przelewu datę uroczystości oraz nazwisko osoby, na którą została dokonana rezerwacja

*Wpłaty zadatku można dokonać także gotówką w Restauracji Borodino pod adresem:
Restauracja Borodino, ul.Gen.Thommee 10, 05-102 Nowy Dwór Mazowiecki*

Pozostała należność powinna zostać wpłacona do 7 dni przed planowanym przyjęciem weselnym oraz pozostałość (m.in., opłata korkowa) w dniu przyjęcia.

WARUNKI ANULACJI:

- *W przypadku anulacji przyjęcia weselnego w terminie do 3 miesięcy przed datą przyjęcia Restauracja Obciąży klienta kwotą anulacji w wysokości 50% wartości zamówienia wynikającego z podpisanej umowy*
- *W przypadku anulacji przyjęcia weselnego w terminie powyżej 3 miesięcy przed datą przyjęcia Restauracja nie obciąży klienta kwotą anulacji, natomiast zadatek wpłacony w momencie podpisania umowy pozostaje nie zwrotny*

AKCEPTACJA OFERTY Z STRONY PAŃSTWA MŁODYCH (proszę wypełnić, podpisać i wysłać e-mailem na adres: borodino@hotelmodlin.pl)

Zmiany w ofercie lub zamówieniu mogą być wprowadzane pocztą elektroniczną.
Upoważnioną osobą do wprowadzania zmian jest Pan/Pani.....

Akceptujemy nadesłaną ofertę oraz:

- Ceny
- Warunki płatności
- Propozycję Menu
- Forma płatności: gotówka/ karta płatnicza/ przelew
- Warunki anulacji
- Dane do faktury

Czytelny podpis Państwa Młodych



+48 514 188 935



ul. Gen. Thommee 10, Nowy Dwór Mazowiecki



www.restauracjaborodino.pl
e-mail: borodino@hotelmodlin.pl





Dokument stanowi ofertę Przyjęcia Weselnego Restauracji Borodino

Dokument stanowi załącznik do podpisanej umowy między Restauracją a Państwem Młodych

Restauracja Borodino zastrzega sobie prawo do zmian w ofercie/menu z przyczyn nie zależnych od Restauracji

W przypadku jakichkolwiek pytań pozostajemy do Państwa dyspozycji:

Kontakt:

Tel: 514-188-935

e-mail: borodino@hotelmodlin.pl

Siedziba spółki (Dane do ew.Faktury)
Spichlerz Modlin Sp. z o.o.
ul. Warszawska 8,
05-100 Nowy Dwór Mazowiecki,
NIP 531-169-36-05

Siedziba restauracji:
Restauracja Borodino,
ul.Gen.Thommee 10,
05-102 Nowy Dwór Mazowiecki



+48 514 188 935



ul. Gen. Thommee 10, Nowy Dwór Mazowiecki



www.restauracjaborodino.pl

e-mail: borodino@hotelmodlin.pl