

Restauracja Borodino



Szanowni Państwo,

*Dziękujemy Serdecznie za zainteresowanie się Ofertą Weselną Restauracji Borodino
Na rok 2022*

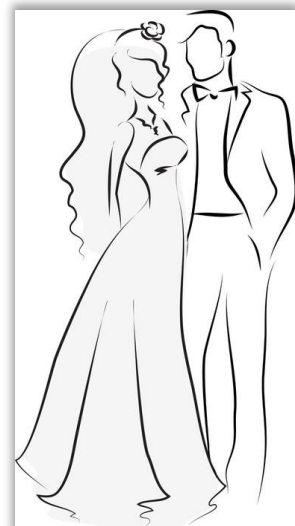
To więcej niż Restauracja ...

Borodino to miejsce, gdzie celebrować radość wspólnie spędzonego czasu, przy wybornych potrawach i wykwintnym winie. Połączenie aromatów i smaków oraz niezwykłej atmosfery dzięki znajdujących 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

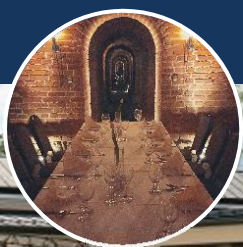


ul. Gen. Thommee 10, Nowy Dwór Mazowiecki



www.restauracjaborodino.pl

e-mail: borodino@hotelmodlin.pl



Restauracja Borodino



PRZYJĘCIE WESELNE W RESTAURACJI BORODINO

Pakiet Polski w cenie 310 zł/os.

Na dobry początek przyjęcia weselnego proponujemy dwudaniowy posiłek składający się z zupy, dania ciepłego
(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 (2 propozycje do wyboru)

Królewski rosół drobiowy z makaronem i warzywami

Tradycyjne flaki wołowe

Zupa krem z groszku zielonego podany z grzankami

Krem z pomidorów z płatkami parmezanu

Żur tradycyjny z białą kiełbasą i jajkiem

Barszcz czerwony z uszkami

Bigos myśliwski z suszonymi śliwkami i czerwonym winem

Boeuf Strogonow ze świeżo wypiekany pieczywem

Ragout wieprzowe z grzybami

Danie ciepłe (1 wybierane i serwowane)

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

Indyk w sosie z pieczonej papryki podany 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*

Podczas przyjęcia proponujemy do wyboru 2 dania, które będą serwowane w wybranych godzinach z czego jedno to zupa.

Eskalopki ze schabu w sosie myśliwskim

Pieczeń wieprzowa w sosie z borowików

Tradycyjny kotlet schabowy

Grillowany filet kurczaka z sosem z pieczonej papryki

Sznicel 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

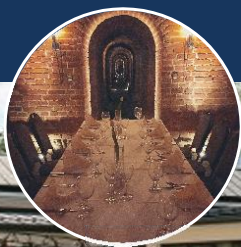


ul. Gen. Thommee 10, Nowy Dwór Mazowiecki



www.restauracjaborodino.pl

e-mail: borodino@hotelmodlin.pl



Restauracja Borodino

Do dań proponujemy następujące dodatki

Ziemniaczane rosti

Ziemniaki gotowane z koperkiem i maślem

Ziemniaczano-maślane puree z koperkiem

Ziemniaki po polsku z opiekanym 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 maślem

Żur tradycyjny z białą kiełbasą i jajkiem

Barszcz czerwony z uszkami

Bigos myśliwski z suszonymi śliwkami i czerwonym winem

Boeuf Strogonow ze świeżo wypiekany pieczywem

Ragout wieprzowe z grzybami

Zimne przekąski w bufecie (do wyboru 5 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

Galaretką wieprzowa z sosem tatarskim

Wędzona szynka faszerowana pastą z tuńczyka i korniszonów

Jajka garnirowane

Terrina z sandacza ze szpinakiem

Różyczki z parowanego łososia z koperkowym musem

Marynowany łosoś podany na pumpierniku

Ryba po grecku

Tatar z łososia z awokado



+48 514 188 935

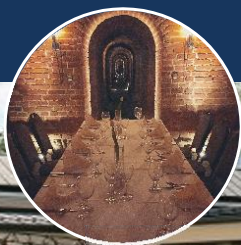


ul. Gen. Thommee 10, Nowy Dwór Mazowiecki



www.restauracjaborodino.pl

e-mail: borodino@hotelmodlin.pl



Restauracja Borodino

Sałatki w bufecie (do wyboru 3 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 bufecie nie zabraknie

Pikli, marynat i wyboru sosów zimnych

Pieczonych w naszej restauracji bułeczek oraz masła smakowego

Bufet deserowy

Wybór ciast krojonych

Świeże owoce oraz owoce filetorwane

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 340 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 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 kawiolem

Strudel jabłkowy z sosem waniliowym i lodami

Sernik z ciepłym sosem malinowym

Ambrozja sorbetów

Puchar lodowy z owocami i bita śmietaną

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

Godzinach (z czego dwa dania to dania główne serwis , a trzecie to zupa podawana w barmarce na koniec)

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 filecik kurczaka z kostką z sosem winno rozmarynowym

Sznycele z piersi kurczaka

Rolada z indyka, szpinaku i sera w sosie cebulowym

Filecik 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

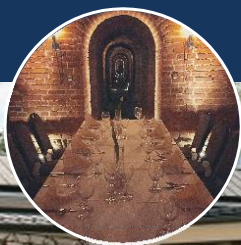


ul. Gen. Thommee 10, Nowy Dwór Mazowiecki



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 pilarw

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 chleбку

Boeuf Strogonow ze świeżo wypiekany pieczywem

Ragout wieprzowe z grzybami

Wotowina 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 w bufecie (do wyboru 6 propozycji)

Wołowy 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

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 garniowane

Terrina z sandacza ze szpinakiem

Różyczki z parowanego łososia z koperkowym musem

Marynowany łosoś podany na pumperniku

Ryba po grecku

Tatar z łososia z kaparami i lionkom

Wybór serów

Sałatki w bufecie (do wyboru 4 propozycji)

Sałatka włoska z suszonym pomidorem i mini mozzarellą

Sałatka szwajcarska

Sałatka jarzynowa

Sałatka z grillowanym kurczakiem z sosem Cesar

Sałatka grecka

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 wenecka

Sałatka kalafiorowa z musem dyniowym

Sałatka nicejska

Sałatka z grillowanym kurczakiem

Bukiet sałat vinaigrette

Sałatka harwajska

Sałatka makaronowa z tuńczykiem i oliwkami

Sałatka 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 deserowy

Wybór ciast krojonych

Musy owocowe oraz czekoladowe

Świeże owoce 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 kiełbasą 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

Koszt 20,00 PLN/os./wybrane danie

PRZEKĄSKA SERWOWANA DO OBIADU:

Tatar z łososia norweskiego z wasabi i dodatkami 30,00 PLN/os.

Tatar wołowy z domowymi marynatami 30,00 PLN/os.

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

Placki ziemniaczane z domowym twarożkiem i łososiem wędzonym 30,00 PLN/os.

WYJĄTKOWE DANIE SERWOWANE NA SALI GŁÓWNEJ:

Płonące szynki prosiaka 1600,00 PLN

Płonący prosiak faszerowany 1800,00 PLN

BARMAN

Koszt 1200,00 PLN

(alkohol po stronie Państwa Młodych)

STÓŁ WIEJSKI

Szynka wiejska z kopytem w całości wędzona w ziołowym dymie

*Duet sałcesonów wiejskich aromatyzowanych czosnkiem
i przyprawami*

Kaszanki i pasztetowe

Kompozycja swojskich kiełbas podsuszanych, pieczonych i w beczce wędzonych

Smalec z jabłkiem, skwarkami i orzechami podany w żebrze

Wędzona słonina z papryką

Ogórki kiszane w kamionkach

Chrzan, ćwikła, musztarda

Wy bór domowych pikli marynowanych

Pieczyno

Koszt 3500,00 PLN

Koszt 1500,00 PLN – samo wypożyczenie stołu



+48 514 188 935



ul. Gen. Thommee 10, Nowy Dwór Mazowiecki



www.restauracjaborodino.pl

e-mail: borodino@hotelmodlin.pl



Restauracja Borodino

STACJA: CANDY BAR

Musy czekoladowe i owocowe

Pianki smakowe

Mini beziki

Babeczki i Mufiny

Mini makaroniki

Wybór ciasteczek kruchych

Tarty owocowe

Wybór słodkości

Koszt 1800,00 PLN

STACJA: WYBÓR LEMONIAD

Lemoniada cytrynowa

Lemoniada Arbuzowa

Lemoniada Grejfrutowa

Koszt 800,00 PLN



+48 514 188 935



ul. Gen. Thommee 10, Nowy Dwór Mazowiecki



www.restauracjaborodino.pl

e-mail: borodino@hotelmodlin.pl



Restauracja Borodino

**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 : 150,00 PLN/kg. ,*

Pokrowce na krzesła (białe) – 10,00PLN /szt

*Możliwość zorganizowania Poprawin przy 20% rabacie Oferty Okolicznościowej Restauracji Borodino lub w formie
Brunchu Rodzinnego Restauracji Borodino (Niedziela)*

*Możliwość zorganizowania Wieczoru Kawalerskiego oraz Panieńskiego przy 20% rabacie Oferty Okolicznościowej
Restauracji Borodino.*

RESTAURACJA BORODINO INFORMUJE O NASTĘPUJĄCYCH OPŁATACH

*W przypadku przedłużenia przyjęcie weselne obowiązuje opłata **400,00 PLN/h.***

*W przypadku skorzystania z opcji wniesienia własnego tortu obowiązuje opłata jednorazowa **200,00 PLN***

Sprzątanie po wystrzeleniu tub confetti/ po zimnych ogniach/ ubrudzona toaleta – 400zł- opłata doliczana

Napis LOVE – podświetlany – 1200zł 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

RESTAURACJA BORODINO W CENIE WYBRANEJ OFERTY ZAPEWNIĄ

Rezerwację Restauracji na wyłączność w przypadku przyjęcia **powyżej 60 osób** i wyboru Sali Głównej Restauracji Borodino

Możliwość przyjęć na poniższych salach:

- *Sala Główna Restauracji Borodino do 100 osób max.
- Sala Okrągła Restauracji Borodino do 40 osób
- Sala na poziomie -2 do 34 osób
- Oranżeria do 130 osób max

Wybrany pakiet menu (Dzieci między 4 -10 rokiem życia 50% ceny pakietu, dzieci do lat 4 - 10 % ceny pakietu)

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

Obsługę kelnerską (kwestia tzw., opłaty serwisowej jest naliczana- 5% od kosztów całkowitych, 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

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 60 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 ok. 6 miesięcy przed Przyjęciem Weselnym**)

Bezpłatnego zmniejszenia zadeklarowanej liczby Gości mogą Państwo dokonać **do 7 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

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 2 miesięcy przed datą przyjęcia -Restauracja Obciąży klienta kwotą anulacji w wysokości 20% wartości zamówienia wynikającego z podpisanej umowy*
- *W przypadku anulacji przyjęcia weselnego w terminie powyżej 2 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)

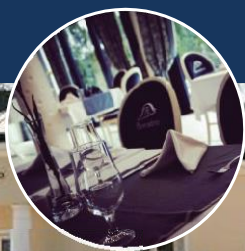
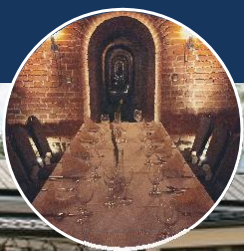
Zmiany w ofercie lub zamówieniu mogą być wprowadzane pocztą elektroniczną.
Upoważnioną osobą do wprowadzania zmian jest Pan/Pani.....

Akceptujemy nadesłaną ofertę oraz:

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



Czytelny podpis Państwa Młody



Restauracja Borodino



*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:
Manager. Restauracji
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