

Restauracja Borodino



*Szanowni Państwo,*

*Dziękujemy Serdecznie za zainteresowanie się Ofertą Weselną Restauracji Borodino  
Na rok 2022-2023*

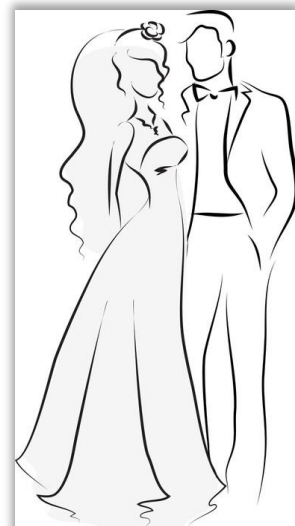
*To więcej niż Restauracja ...*

*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

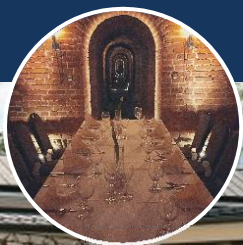


ul. Gen. Thommee 10, Nowy Dwór Mazowiecki



[www.restauracjaborodino.pl](http://www.restauracjaborodino.pl)

e-mail: [borodino@hotelmodlin.pl](mailto:borodino@hotelmodlin.pl)



Restauracja Borodino



## PRZYJĘCIE WESELNE W RESTAURACJI BORODINO

**Pakiet Polski**  
w cenie 330 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



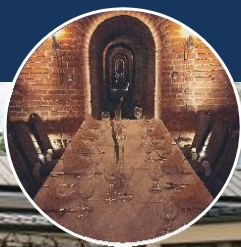
ul. Gen. Thommee 10, Nowy Dwór Mazowiecki



www.restauracjaborodino.pl

e-mail: borodino@hotelmodlin.pl





## Restauracja Borodino

### *Do dań proponujemy następujące dodatki*

*Ziemniaczane rosti*

*Ziemniaki gotowane z koperkiem i maśłem*

*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 maśłem*

---

*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

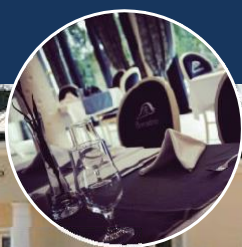


ul. Gen. Thommee 10, Nowy Dwór Mazowiecki



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 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](http://www.restauracjaborodino.pl)

e-mail: [borodino@hotelmodlin.pl](mailto:borodino@hotelmodlin.pl)





## Restauracja Borodino



### **Pakiet Napoleoński w cenie 370 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 wzbogacony 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*

*Udka kaczki confit na placku ziemniaczanym z karmelizowanymi jabłkami na Carpaccio z pieczonych buraków*

*Lub Udka 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*

*Sznicel z piersi kurczaka*

*Rolada z indyka, szpinaku i sera w sosie cebulowym*

*Filecik z soli zapiekany pod beszamelem i tartym parmezanem*

*Dorsz opiekany z ziółową panierką i sosem koperkowym*

*Łosoś grillowany w sosie kaparowym*

*Pstrąg duszony w winie z bobem*



+48 514 188 935



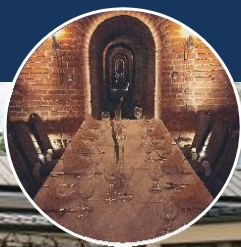
ul. Gen. Thommee 10, Nowy Dwór Mazowiecki



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 chlebk*

*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](http://www.restauracjaborodino.pl)

e-mail: [borodino@hotelmodlin.pl](mailto: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](http://www.restauracjaborodino.pl)

e-mail: [borodino@hotelmodlin.pl](mailto: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](http://www.restauracjaborodino.pl)

e-mail: [borodino@hotelmodlin.pl](mailto: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 chleбку*

*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 35,00 PLN/os.*

*Tatar wołowy z domowymi marynatami 35,00 PLN/os.*

*Trio tatarów: wołowy, z łososia, ze śledzia 35,00 PLN/os.*

*Placki ziemniaczane z domowym twarożkiem i łososiem wędzonym 35,00 PLN/os.*

#### **WYJĄTKOWE DANIE SERWOWANE NA SALI GŁÓWNEJ:**

*Płonące szynki prosiaka 1600,00 PLN*

*Płonący prosiak faszerowany 1800,00 PLN*

#### **STÓŁ WIEJSKI**

*Szynka wiejska z kopytem w całości wędzona w ziołowym dymie*

*Duet salcesonów 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 kiszone 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](http://www.restauracjaborodino.pl)

e-mail: [borodino@hotelmodlin.pl](mailto: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 2000,00 PLN***

***STACJA: WYBÓR LEMONIAD***

*Lemoniada cytrynowa*

*Lemoniada Arbuzowa*

*Lemoniada Grejfrutowa*

***Koszt 900,00 PLN***



+48 514 188 935



ul. Gen. Thommee 10, Nowy Dwór Mazowiecki



[www.restauracjaborodino.pl](http://www.restauracjaborodino.pl)

e-mail: [borodino@hotelmodlin.pl](mailto: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 10% 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.*



+48 514 188 935



ul. Gen. Thommee 10, Nowy Dwór Mazowiecki



[www.restauracjaborodino.pl](http://www.restauracjaborodino.pl)

e-mail: [borodino@hotelmodlin.pl](mailto: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

**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



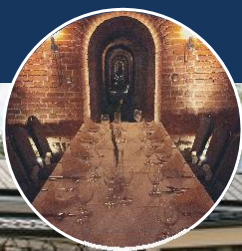
ul. Gen. Thommee 10, Nowy Dwór Mazowiecki



www.restauracjaborodino.pl

e-mail: borodino@hotelmodlin.pl





## 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 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](mailto: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



+48 514 188 935



ul. Gen. Thommee 10, Nowy Dwór Mazowiecki



[www.restauracjaborodino.pl](http://www.restauracjaborodino.pl)

e-mail: [borodino@hotelmodlin.pl](mailto: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:  
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