

# The Knaypa Menu na Przyjęcia

## (min 10 osób)

Na specjalne okazje (wesela, chrzty, komunie, urodziny, wieczór kawalerski lub panieński) przygotowaliśmy kilka opcji menu na każdą kieszeń.

Zgodnie ze staropolskim zwyczajem organizujemy również POPRAWINY.

1. £20.99/os - obiad z trzech dań: przystawka lub zupa, danie główne i deser
2. £25.99/os - obiad z trzech dań plus napoje bezalkoholowe (kawa & herbata - na życzenie, napoje zimne <soki, cola, woda> - po 1 litrze na osobę)
3. £29.99/os - obiad z trzech plus zimna płyta
4. £35.99/os - obiad z trzech dań plus napoje bezalkoholowe (kawa & herbata - na życzenie, napoje zimne <soki, cola, woda> - po 1 litrze na osobę) plus zimna płyta
5. £44.99/os - obiad z trzech dań plus napoje bezalkoholowe (kawa & herbata - na życzenie, napoje zimne <soki, cola, woda> - po 1 litrze na osobę) plus zimna płyta plus drugie danie na ciepło (beef strogonoff, bigos lub barszczyk z krokietem)
6. £49.99/os - obiad z trzech dań plus napoje bezalkoholowe (kawa & herbata - na życzenie, napoje zimne <soki, cola, woda> - po 1 litrze na osobę) plus zimna płyta plus drugie danie na ciepło (beef strogonoff, bigos lub barszczyk z krokietem) plus owoce & ciasta na paterach
7. £69.99/os - obiad z trzech dań plus napoje bezalkoholowe (kawa & herbata - na życzenie, napoje zimne <soki, cola, woda> - po 1 litrze na osobę) plus zimna płyta plus drugie danie na ciepło (beef strogonoff, bigos lub barszczyk z krokietem) plus owoce & ciasta na paterach plus Pieczone Prosię
8. £79.99/os - obiad z trzech dań plus napoje bezalkoholowe (kawa & herbata - na życzenie, napoje zimne <soki, cola, woda> - po 1 litrze na osobę) plus zimna płyta plus drugie danie na ciepło (beef strogonoff, bigos lub barszczyk z krokietem) plus owoce & ciasta na paterach plus Stół Staropolski

### V – dania wegetarianskie

#### Przystawki (do wyboru jedna pozycja serwowana na osobę lub max 3 pozycje serwowane na platerach)

---

- Wykwintny rosół z makaronem domowym
- Syty żurek staropolski z jajkiem na białej kiełbasie podany w chleбку
- Barszcz czerwony z krokietem (V)
- Sledz podany na salacie z ziemniakow z jabłkiem i gorczycą w towarzystwie sosu musztardowego i pomidorów
- Tatar ze sledzia kładziony na pieczywie razowym z sosem musztardowym
- Panierowany camembert z sosem żurawinowym lub czosnkowym (V)
- Caprese na bukiecie sałat (V)
- Zapiekaný oscypek z żurawina (V)
- Grilowany grzyb z serem feta oraz z rukola podawany z parmezanem i balsamicznym sosem (V)
- Barszcz czerwony podawany z uszkami z farszem mięsnym
- Zupa – jeśli zyczysz sobie inną zupę niż wymienione na pewno sprostamy wymaganiom

#### Dania Główne (miesa oraz dodatki podawane sa na platerach, do wyboru 3 rodzaje miesa)

---

- Tradycyjny panierowany kotlet schabowy, ziemniaki puree, kapusta zasmazana
- Tradycyjny kotlet mielony, ziemniaki puree, buraczki
- Pierś z kurczaka oplatana boczkiem i cebulą z pieczonymi ziemniakami oraz duszonymi warzywami
- De Volaille z serem, pietruszką i masłem czosnkowym, frytki i zestaw surówek
- Golonka podana z opiekanyimi ziemniakami, zasmażaną kapustą oraz musztardą i chrzanem
- Gotowana rolada wołowa w sosie własnym z ziemniakami puree i zasmażaną kapustą
- Gotowany schab w sosie camembert na białym winie, fasolka szparagowa, ziemniaki puree

- Gołąbki z sosem pomidorowym podane z młodymi ziemniakami
- Gołąbki wegetarianskie z farszem ryżowo-grzybowym podane z młodymi ziemniakami i sosem grzybowym
- Filet z pstrąga smażony w placku ziemniaczanym podany na szpinaku w towarzystwie musu chrzanowego
- Smażony stek z łososia w sosie z gorczycy na białym winie z ryżem oraz bukietem warzyw

### Desery (do wyboru jedna pozycja deseru)

---

- Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną
- Sernik domowy z bitą śmietaną
- Ciasto czekoladowe z bitą śmietaną i owocami
- Puchar lodowy z trzech smaków z owocami i polewą

### Zimna Płyta (do wyboru 7 pozycji)

---

Wędliny plastrowane, Śledzie w śmietanie, Śledzie po węgiersku, Smalec, Pieczywo, Ogórek kiszony **V**, Sałatka warzywna **V**, Sałatka pieczarkowa **V**, Pomidory i ogórki z cebulką **V**, Roladki faszerowane pasta, Sałatka z zieloną rukolą i parmezanem **V**, Jajo w sosie tatarskim **V**, Sałatka z szynką, Sałatka z kurczakiem, Kiełbasy swojskie, Galaretka z kurczaka, Mięsa pieczone (karkówka, boczek, schab), Sałatka śledziowa meksykańska, Galantyna z kurczaka, Paszтет z żurawina, Pomidory faszerowane pasta twarogową i serem feta **V**, Koreczki serowe **V**, Koreczki z łososia z serem i ogorkiem **V**

### Kolacja druga (do wyboru jedna pozycja)

---

Bigos Beef Stroganof Barszcyk z krokietem

**W ofercie posiadamy również pieczone prosię nadziewane kaszą gryczną £180  
oraz tradycyjny stół staropolski £280**

### Ciasta, owoce, napoje

---

Sernik, Szarlotka, Makowiec i inne

Banany, Pomarańcze, Winogrona, Jabłka, Truskawki i inne

Kawa i herbata bez limitu

Napoje 1l na osobę. Napoje do wyboru: coca-cola, sprite, fanta, woda mineralna, sok jabłkowy, sok pomarańczowy, sok z czarnej porzeczki, sok grejfrutowy

### Torty pieczone w restauracji

---

2-4 osob £25

5-8 osob £30

9-12 osob £35

13-15 osob £40

16-20 osob £65

powyżej 20 osob £75 do 25 (tort z małym piętrem)

£95 tort dwupiętrowy do 30 osób

£145 tort trzypiętrowy powyżej 30 osob

Każde dodatkowe piętrowo £30

Istnieje możliwość wykonania tortu w kształcie książki, serca lub innym, koszt takiego tortu £160

Jeśli życzy sobie Państwo przynieść swój własny tort wówczas obowiązuje tzw korkowe:

1-5 osob £10 korkowe 6-10 osob £20 korkowe 11-20 osob £30 korkowe 21-30 osob £40 korkowe

Powyżej 30 osob korkowe £50

### Wódki, wino i korkowe

---

Wyborowa, Żołądkowa de Luxe, Smirnoff, Absolut 0.7l:

1-5 butelki £33.50  
6-10 butelki £32.50  
11+ butelek £29.99

Wino House: £14.00 za butelkę (białe lub czerwone)

Ceny za alkohol wnoszony do restauracji (tzw korkowe):

Wino - £10 od butelki, wódka 0.7l - £15 od butelki, szampan - £15 od butelki

## Terms & conditions

---

Do całości rachunku doliczany jest Service Charge 12.5%.

Dzieci do dwóch lat mają zniżkę 100%, dzieci powyżej 2 roku życia odpłatność 100%

Informujemy że sala dolna tzw Karczma mieści do 40 osób siedzących. Jeśli życzysz sobie żeby Karczma była na Twój własny użytek prosimy o odpowiednią informację przy dokonywaniu rezerwacji. Karczmę udostępniamy na wyłączny użytek przy rezerwacjach na przynajmniej 30 osób dorosłych oraz pełnej opcji menu (6). Przy mniejszej liczbie osób istnieje możliwość wynajęcia Karczmy na własny użytek za dodatkową opłatą.

Istnieje również możliwość wynajęcia całej restauracji na własny użytek. Przy liczbie gości 45 osób dorosłych lub więcej oraz pełnej opcji menu (6) istnieje możliwość wynajęcia całej restauracji bez dodatkowych opłat. Jeśli liczba gości jest mniejsza niż 45 osób dorosłych lub wybrane menu jest inne niż pełna opcja wówczas jest możliwość wynajęcia całej restauracji za dodatkową opłatą.

Ostateczną liczbę gości należy potwierdzić najpóźniej 4 tygodnie przed planowanym przyjęciem i na podstawie potwierdzonej liczby osób będzie oszacowany końcowy rachunek (w przypadku gdy na przyjęciu pojawi się mniejsza liczba osób niż zostało to potwierdzone końcowy rachunek pozostaje bez zmian). Restauracja nie bierze odpowiedzialności za mniejszą liczbę gości na przyjęciu niż było to wcześniej potwierdzone.

W celu dokonania rezerwacji należy uiścić zaliczkę w wysokości £200 (przy rezerwacjach do 15 osób) lub £500 (przy rezerwacjach powyżej 15 osób), pozostałą kwotę należy wpłacić najpóźniej dwa tygodnie przed planowanym przyjęciem. W przypadku rezygnacji z rezerwacji kaucja nie jest zwracana.

Zgodnie z zaleceniami zasad Health & Safety informujemy że obowiązuje zakaz konsumpcji na terenie restauracji produktów spożywczych przyniesionych z zewnątrz restauracji.

Przy zamowieniu obowiązują ceny jak w powyższym Menu, rzeczy domawiane w trakcie przyjęcia są liczone jak w karcie która obowiązuje w Restauracji, do rzeczy domawianych jest doliczany Service Charge 12.5%. Asortyment zamowiony przed przyjęciem taki jak: alkohol, napoje, żywność nie podlega wymianie ani zwrotowi w formie finansowej. Alkohol nie skonsumowany zamawiający zabiera po zakończonym przyjęciu.

Na przyjęcia oferujemy naszą muzykę (w ofercie posiadamy mnóstwo składanek z muzyką popularną zarówno polską jak i zagraniczną). Jeśli życzysz sobie żebyśmy puszczali składanki przygotowane przez Ciebie jest taka możliwość za dodatkową opłatą £100. Należy dostarczyć nam muzykę na USB w formacie MP3 lub audio przynajmniej trzy tygodnie przed przyjęciem a my zajmiemy się resztą. Na przyjęcia weselne proponujemy skorzystać z naszego zaprzyjawnionego DJa, opłata za DJa uzależniona jest od długości trwania przyjęcia. Możemy również polecić świetną panią fotograf która utrwali ważne chwile w postaci profesjonalnych zdjęć & wykona album pamiątkowy. Zajmujemy się także dekoracjami Kiosków i Sal Weselnych. W swojej ofercie posiadamy także zaprzyjawniony Salon Fryzjerski oraz Makijażystę. Dekoracje Sali Restauracyjnej są doliczane według cennika Wykonawcy.

Wesela w naszej restauracji organizowane są w tradycyjny polski sposób (Marsz Mendelsona, powitanie chlebem i solą, toast na początku przyjęcia), jeśli życzysz sobie przyjęcie w nowoczesnym stylu bez polskich akcentów proszę wspomnieć o tym przy dokonywaniu rezerwacji.

Maksymalny czas trwania przyjęcia w restauracji to godzina 23:00. Istnieje możliwość przedłużenia imprezy za dodatkową opłatą £100. Maksymalny czas trwania imprezy do godziny 1:30 nad ranem.

Podane ceny dotyczą dań wyżej wymienionych w menu, jeśli życzysz sobie zamówić inne dania niż wymienione w naszych opcjach istnieje taka możliwość po uprzednim uzgodnieniu z szefem kuchni oraz za dodatkową opłatą. Organizujemy także Poprawiny w cenie £23.99/od osoby do Poprawin doliczany jest Service Charge 12.5%. Cena Poprawin zawiera Danie Gorące.