

Certyfikat Jakości



**20 LETNIE DOŚWIADCZENIE
RESTAURACYJNE I EVENTOWE**



Eventy Firmowe
do **500 osób**



Vip Room
Ogród



Dwupoziomowa
Sala Klubowa
Iguana



Najdłuższy Drink
Bar na Mokotowie



Grill opalany
dębowym
drewnem

Parking własny monitorowany | Szatnia dla 500 osób | Opieka hostess | Opieka managera
Przestrzeń na wyłączność | Lokalizacja: **Warszawa Mokotów – Park Morskie Oko**

PROPOZYCJA ORGANIZACJI PRZYJĘCIA Z OKAZJI KOMUNII LUB CHRZCIN

MIEJSCE: Proponujemy aranżację stołu (białe obrusy, świeże kwiaty, świeczki) w cenie od 200zł.

MENU: Poniżej przedstawiam propozycje menu. Może ono ulec modyfikacjom, wówczas również

jego cena ulegnie zmianie.

BAR: W cenę menu wliczone są napoje w formie open baru z nielimitowanym spożyciem napojów bezalkoholowych.

W skład takiego zestawu wchodzi:

- soki owocowe (pomarańcz, jabłko, czarna porzeczka, grapefruit)
- kawa i herbata
- woda gazowana/niegazowana

OBSŁUGA: Zapewniamy profesjonalną obsługę kelnerską przez cały czas trwania imprezy. Serwis kelnerski w wysokości 10% wartości zamówienia zostanie doliczony do końcowego rachunku.

MENU I

PRZYSTAWKI

PÓŁMISEK RÓŻNEGO RODZAJU WĘDLIN

ŚLEDŹ W DWÓCH SMAKACH:

- W ŚMIETANIE Z SUSZONYMI POMIDORAMI
- W SALSIE MEKSYKAŃSKIEJ

STAROPOLSKI TATAR WOŁOWY Z DODATKAMI

JAJKA FASZEROWANE:

- Z MUSEM TUŃCZYKOWYM
- Z SZYNKĄ I SZCZYPIORKIEM

SAŁATKI

CEZAR LOPEZ

SAŁATKA NICEJSKA Z TUŃCZYKIEM I JAJKIEM

ZUPA

DOMOWY ROSÓŁ Z MAKARONEM

DANIE GŁÓWNE

SCHAB Z PIECZARKAMI I MOZARELLĄ PODAWANY Z
MŁODYMI ZIEMNIACZKAMI I MŁODĄ KAPUSTĄ

LUB

PIECZONY KARMAZYN W SOSIE CYTRYNOWYM PODAWANA Z
MŁODYMI ZIEMNIACZKAMI I MIZERIĄ

DESERY

BROWNIE, SERNIK WANILIOWY, ŚWIEŻE OWOCE

CENA

125 zł / OSOBA

MENU II

PRZYSTAWKI

PÓŁMISEK RÓŻNEGO RODZAJU WĘDLIN

RÓŻYCZKI Z WĘDZONEGO ŁOSOSIA Z SERKIEM
CHRZANOWYM

SZYNKA PARMEŃSKA Z MELONEM I RUKOŁĄ

ROLADKI Z TORTILI Z GRILLOWANYMI WARZYWAMI

PASZTET DOMOWY Z GRZYBAMI I ŻURAWINĄ

SAŁATKI

SAŁATKA CESARSKA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM

KLASYCZNA SAŁATKA GRECKA

ZUPA

KREM POMIDOROWY Z NUTĄ TEQUILI

DANIE GŁÓWNE

PIECZONY DORSZ W ZIOŁOWYM PANCO Z MŁODYMI ZIEMNIAKAMI I
MARCHEWKĄ Z IMBIREM

LUB

ROLADA Z KURCZAKA Z SUSZONYMI POMIDORAMI, SZPINAKIEM I
MOZARELLĄ Z KOPYTKAMI I BROKUŁAMI

DESERY

TIRAMISU, SERNIK WANILIOWY, ŚWIEŻE OWOCE

CENA

140 zł / OSOBA

MENU DLA DZIECI DO LAT 10

ZUPA

ROSÓŁ Z MAKARONEM

DANIE GŁÓWNE

PALUSZKI Z KURCZAKA Z DOMOWYMI FRYTKAMI I MIZERIĄ
ZE ŚWIEŻEGO OGÓRKA

LUB

HAMBURGER DZIECIĘCY Z SEREM I FRYTKAMI

DESERY

DESER LODOWY

DODATKI: BITA ŚMIETANA, OWOCE,
SOS CZEKOLADOWY, TRUSKAWKOWY

CENA

65 zł / OSOBA