

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
Przeźnięć na wyłączność | Lokalizacja: Warszawa Mokotów – Park Morskie Oko

MENU CATERING

SERWOWANE W BUFECIE DLA 30 OSÓB

CENA PAKIETU ZAWIERA

- Dostawę i odbiór o ustalonej godzinie
- Przygotowanie mini bufetu
- Możliwość przywiezienia zastawy stołowej

CENA PAKIETU NIE ZAWIERA OBSŁUGI
KELNERSKIEJ NA CZAS TRWANIA IMPREZY ORAZ
NAPÓI

MENU

CIEPŁE PRZEKĄSKI

CACTUS QUESADILLAS – 2 TRÓJKĄTY NA OS.
TORTILLE PSZENNE WYPEŁNIONE SEREM I SALSĄ FRESCA

WINGS OF FIRE – 2 KAWAŁKI NA OS.
SKRZYDEŁKA W NASZYM DOMOWYM SOSIE
LOUISIANA

PIEROŻKI FILO Z KURCZAKIEM – 2 NA OS.
PIEROŻKI Z CIASTA FILO WYPEŁNIONE KREMOWYM
SERKIEM Z DODATKIEM OLIVEK, KAPARÓW, ZIÓŁ I
KURCZAKA

TEX-MEX ROLLS – 2 NA OS.
CIASTO FILO NADZIEWANE KURCZAKIEM
MARYNOWANYM W PRZYPRAWIE CAJUN,
AVOKADO, CZERWONĄ FASOLĄ I GRILLOWANĄ PAPRYKĄ

POTATO SKINS Z WARZYWAMI – 2 NA OS.
ZAPIECZONE NA CHRUPIĄCO ZIEMNIAKI W MUNDURKACH
WYPEŁNIONE SEREM I WARZYWAMI, POLANE ŚMIETANĄ.

SAŁATKA CESAR LOPEZ
LIŚCIE SAŁATY RZYMSKIEJ Z SOSEM CESARSKIM,
CZOSNKOWYMI GRZANKAMI I PŁATKAMI SERA GRANA
PADANO.

CENA

1 869 ZŁ BRUTTO