



BRUNCH & CELEBRATION
events



MENU *Sharing platter*

PRZYSTAWKA

Muszla smaków – selekcja trzech tartarów: tuńczyk z awokado i jalapeño, łosoś z mango, krewetka z imbirem

Tuńczyk tataki – cienko krojony tuńczyk, leche de tigre z marakują, chrupiące jalapeño, sezam, kolendra

Burrata z pieczonymi winogronami – burrata z pesto rukolowym, karmelizowane winogrona z miodem, prażone migdały, focaccia

Mule w sosie szafranowym – mule duszone w maśle, czosnku, białym winie i szafranie, podawane z grzankami czosnkowymi

Vitello Tonnato – cielęcina sous-vide, kremowy sos tuńczykowy z kaparami, oliwa bazyliowa, prażone pistacje

DESER

Churros z trzema sosami (słony karmel, pistacja, czekolada)

WODA GAZOWANA/NIEGAZOWANA W CENIE

120 PLN/OS +8% VAT

MENU *Sharing + Main*

PRZYSTAWKI (do podziału)

Tuńczyk tataki – cienko krojony tuńczyk, leche de tigre z mango, kolendra, granat

Vitello Tonnato – cielęcina sous-vide, sos tonnato z oliwą truflową, pieczone orzechy laskowe

Mule w sosie cytrusowym – mule duszone w prosecco, maśle i skórce pomarańczowej, podawane z grzanką z ziołowym masłem

Burrata z pieczonymi figami – burrata z pesto pistacjowym, grillowane figi, prażone migdały, focaccia

DANIA GŁÓWNE

Dirty Burger – maślana brioche, 200 g wołowiny, topiony cheddar, aioli chipotle, konfitura z czerwonej cebuli, frytki

Crispy Fish Bun – maślana bułeczka, panierowany dorsz, remolada limonkowa, piklowane warzywa

Bigoli z truflą – świeży makaron jajeczny, truflowe masło, pecorino romano

DESER

Tiramisu z likierem kawowym

140 PLN/OS + 8% VAT





MENU *premium*

PRZYSTAWKI

Muszla smaków – selekcja trzech tartarów: tuńczyk z awokado i jalapeño, łosoś z mango, krewetka z imbirem

Tuńczyk tataki – cienko krojony tuńczyk, leche de tigre z marakują, chrupiące jalapeño, sezam, kolendra

Burrata z pieczonymi winogronami – burrata z pesto rukolowym, karmelizowane winogrona z miodem, prażone migdały, focaccia

Vitello Tonnato – cielęcina sous-vide, kremowy sos tuńczykowy z kaparami, oliwa bazyliowa, prażone pistacje

DANIE GŁÓWNE

Ośmiornica w emulsji chorizo – grillowana ośmiornica, pieczony ziemniak, aioli szafranowe

Rib-Eye Steak – długo sezonowany, podany z chimichurri, pieczonym czosnkiem i pak choi

Makaron z przegrzebkami – tagliolini z sosem śmietanowym, przegrzebki, bottarga, cytrusowa oliwa

DESER

Mono-dessert by Urszi Cake

WODA GAZOWANA/NIEGAZOWANA W CENIE

180 PLN/OS +8% VAT

OPEN BAR SOFT 55 PLN/OS +23% VAT

NAPOJE BEZALKOHOLOWE:

Woda gazowana, niegazowana, Pepsi, tonic, kawa i herbata, lemoniady, soki

OPEN BAR BASIC 180 PLN/OS +23% VAT

NAPOJE BEZALKOHOLOWE:

Woda gazowana, niegazowana, Pepsi, tonic, kawa i herbata, lemoniady, soki, piwo bezalkoholowe

NAPOJE ALKOHOLOWE:

wino białe / czerwone / Prosecco

Piwo Peroni

Sangria biała / czerwona

OPEN BAR PREMIUM 290 PLN/OS +23% VAT

NAPOJE BEZALKOHOLOWE:

Woda gazowana, niegazowana, Pepsi, tonic, kawa i herbata, lemoniady, soki, piwo bezalkoholowe, Aperol Spritz 0%

NAPOJE ALKOHOLOWE:

wino białe / czerwone

Piwo Peroni

Sangria biała / czerwona

Wino musujące Cava lub Prosecco

Gin Tanqueray London Dry

Rum Capitan Morgan

Wódka Ketel One

Whisky Johnnie Walker Black Label

KOKTAJLE: Aperol Spritz, Cuba Libre, Whisky sour, Wódka sour

A close-up photograph of a DJ's hands operating a Pioneer DJ mixer. The DJ is wearing a blue and white striped shirt, a black watch on their left wrist, and a silver watch on their right wrist. The mixer features various knobs, buttons, and a large silver platter. The background is dark and out of focus.

DODATKOWE USŁUGI:

DJ live music – 600 zł / 2,5h

Kwiatowe dekoracje – Zieleni.się

Desery/torty – Urszi Cake

Dekoracje balonowe i ściana – Bumballoons

A circular logo with the letters 'B&C' in a serif font, surrounded by a thin white border.

B&C

DODATKOWE INFORMACJE

DO RACHUNKU DOLICZANY JEST SERWIS W WYSOKOŚCI 12,5%
POTWIERDZENIEM REZERWACJI JEST WPŁATA ZALICZKI W WYSOKOŚCI 50%

- **warunkiem rezerwacji grupowej** jest wcześniejsze ustalenie menu na min. 3 dni przed planowaną datą
- w przypadku **rezygnacji na 2 dni przed planowaną rezerwacją**, zadek zostanie wykorzystany przy organizacji kolejnej rezerwacji;
- w przypadku **nie wpłynięcia zadatku** w ustalonym terminie, rezerwację uważamy za nieważną;
- jeżeli w dniu wydarzenia **liczba uczestników ulegnie zmianie na mniejszą**, Organizator zostanie obciążony za uprzednio potwierdzoną liczbę uczestników;
- w przypadku **zwiększenia liczby uczestników** Organizator zostanie obciążony za każdą dodatkową osobę, wynikającą z wybranej oferty, jeśli w lokalu będą dostępne wolne miejsca;
- **ostateczna liczba Gości** musi zostać potwierdzona najpóźniej 2 dni przed planowaną rezerwacją.
- w przypadku **braku korekty drogą mailową**, przyjmuje się liczbę Gości podaną w ostatniej przesłanej propozycji;
- **płatność kartą lub gotówką w dniu rezerwacji.**

Możliwość wynajęcia lokalu na wyłączność: 3 000 zł netto za każdą rozpoczętą godzinę.

W OREFCIE PODANO CENY NETTO







ZAPRASZAMY DO KONTAKTU!

✉ office@brunchandcelebration.pl

☎ 48 515 599 414

📍 ul. Solec 18, Warszawa