



BRUNCH & CELEBRATION
events



MENU *Sharing platter*

PRZYSTAWKA

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

Tatar wołowy – Tatar z polskiej wołowiny z szalotką, piklami, jajkiem przepiórczym, musztardą francuską, smażonymi kaparami, szczypiorkiem, majonezem truflowym, podawany z pieczywem

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

Mule w prosecco – mule duszone w prosecco, maśle i skórcie pomarańczowej, podawane z grzanką z ziołowym masłem

Krewetki w sosie winno-maślanym – krewetki smażone z czosnkiem, chilli, białym winem, pomidorem concase, natką pietruszki z grillowaną focaccią

DESER

Sernik z białą czekoladą

WODA GAZOWANA/NIEGAZOWANA W CENIE

140 PLN/OS +8% VAT

MENU *Sharing + Main*

PRZYSTAWKI (do podziału)

Tuńczyk tataki – Tuńczyk w stylu tataki na makaronie soba ze świeżym ogórkiem, granatem, sałatką goma wakame, sezamem, sosem teryjaki i natką kolendry

Tatar wołowy – Tatar z polskiej wołowiny z szalotką, piklami, jajkiem przepiórczym, musztardą francuską, smażonymi kaparami, szczypiorkiem, majonezem truflowym, podawany z pieczywem

Mule w prosecco – mule duszone w prosecco, maśle i skórcie pomarańczowej, podawane z grzanką z ziołowym masłem

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

DANIA GŁÓWNE

Burger – Mięso wołowe z grillowanym boczkiem, sałatą, pomidorem, konfiturą z czerwonej cebuli, majonezem truflowym, frytkami i sosem serowym

Sałatka grecka – świeży pomidor, ogórek, papryka i czerwona cebula, w ziołowym sosie na greckiej oliwy z oliwkami kalamata, kaparami, serem feta i grillowaną pitą

Kurczak supreme – Smażony filec z kurczaka zagrodowego z kostką, ziemniaczane puree truflowe, młoda marchewka w emulsji maślanej, sos demi-glace tymiankowy, natka pietruszki

DESER

Sernik z białą czekoladą

160 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 – Tuńczyk w stylu tataki na makaronie soba ze świeżym ogórkiem, granatem, sałatką goma wakame, sezamem, sosem teriyaki i natką kolendry

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

Tatar wołowy – Tatar z polskiej wołowiny z szalotką, piklami, jajkiem przepiórczym, musztardą francuską, smażonymi kaparami, szczypiorkiem, majonezem truflowym, podawany z pieczywem

Krewetki - w sosie winno-maślanym – krewetki smażone z czosnkiem, chilli, białym winem, pomidorem concase, natką pietruszki z grillowaną focaccią

DANIE GŁÓWNE

Łosoś w nori – Polędwica z łososia marynowana w sosie sojowym i zawinięta w nori, gotowana sous vide, podawana z warzywami w emulsji szparagi, ziemniaki francuskie, edamame, truskawkami i umami sosem holenderskim

Polędwica wołowa – Stek z polędwicy wołowej na gratain ziemniaczanym ze szparagami i sosem demi-glace

Makaron z przegrzankami – tagliolini z sosem śmietanowym, przegrzanki, bottarga, cytrusowa oliwa

DESER

Sernik z białą czekoladą

WODA GAZOWANA/NIEGAZOWANA W CENIE

220 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

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

Wino musujące Cava lub Prosecco

Gin Tanqueray London Dry

Rum Capitan Morgan

Wódka Ketel One

Whisky Johnie Walker Black Label

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



DODATKOWE USŁUGI:

DJ live music – 600 zł / 2,5h

Kwiatowe dekoracje – Zieleni.się

Desery/torty – Urszi Cake

Dekoracje balonowe i ściana – Bumballoons



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**, zadatek 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





