



OFERTA ŚLUBNA
WEDDING RECEPTIONS
2016





Menu 1

Przystawki podane w stół / Starters served buffet style

Tatar z kaparami, anchois, musztardą Dijon i jajem

Steak tartar with capers, anchovies, Dijon mustard & egg

Płaty cielęciny na sosie kaparowo-tuńczykowym

Veal Carpaccio served on caper & tuna sauce

Śledź marynowany ze świeżymi ziołami w oliwie truflowej

Marinated herring with fresh herbs in truffle oil

Liście szpinaku, carpaccio z buraków, gruszka i ser kozi

Spinach leaves, beetroot carpaccio, pear & goat cheese

Salata rzymska z kurczakiem, grillowanymi warzywami i dressingiem musztardowym

Romaine lettuce with chicken breast, grilled vegetables & mustard dressing

Dodatki / Sides

Kosz pieczywa podany z masłem czosnkowym

Basket of bread with garlic butter

Dania Główne / Main Course

(do wyboru przez Gości / optional)

Łosoś w delikatnym sosie paprykowym podany z pieczonym ziemniakiem i szpinakiem

Salmon in smooth pepper sauce, served with baked potatoes and spinach

Lub/or

Polędwiczka wieprzowa w sosie estragonowym, marchewką i pieczonym ziemniakiem

Grilled pork loin served on tarragon sauce, carrots, baked potatoes

Patery Deserów / Dessert Selection

Sernik na migdałowej poduszce

Cheesecake on szarlotka an almond pillow

Domowa szarlotka na ciepło

Warm apple pie



Ciasteczka maślane z karmelizowanymi migdałami

Butter cake with caramelized almonds

Napoje – bez limitu / Drinks – unlimited

Kawa i Herbata

Coffee & Tea

Woda niegazowana, soki owocowe

Still water, fruit juices

118,- od osoby/ 118,- per person

Powyższe menu może być rozszerzone o zupę w cenie 14 zł/os.

Poniżej przykładowe propozycje:

- Zupa z pieczonej papryki z dodatkiem sera koziego
Cream of baked peppers, brie & goat cheese
 - Zupa grzybowa z grzankami
Mushrooms soup with croutons
- Tradycyjny żurek podany z jajkiem i kielbasą
Traditional sour cream soup served with eggs and sausage
 - Lekkie flaczki z imbirem
Light tripe with ginger



Menu 2

Przystawki podane w stół / Starters served buffet style

Tatar z kaparami, anchois, musztardą Dijon i jajem

Steak tartar with capers, anchovies, Dijon mustard & egg

Krewetki w sosie z białego wina, masła i czosnku

Prawns in butter, white wine & garlic sauce

Płaty łososia z sosem musztardowo-miodowym

Salmon served with honey-mustard sauce

Płaty cielęciny na sosie kaparowo-tuńczykowym

Veal Carpaccio served on caper & tuna sauce

Liście szpinaku, carpaccio z buraków, gruszka i ser kozi

Spinach leaves, beetroot carpaccio, pear & goat cheese

Dodatki / Sides

Kosz pieczywa podany z masłem czosnkowym

Basket of bread with garlic butter

Zupy / Soups

(do wyboru przez Gości / optional)

Zupa grzybowa z grzankami

Mushrooms soup with croutons

lub/or

Krem z brokuł z serem kozim

Cream of broccoli with goat cheese

Dania Główne / Main Course

(do wyboru przez Gości / optional)

Sandacz pieczony w sosie koperkowo-cytrynowym podany na liściach sałat z kopytkami

Zander fish in dill and lemon served on mixed greens and potato dumplings

Lub/or



Pierś z kaczki podana ze świeżym ogórkiem, mango, liśćmi sałat i pieczonym ziemniakiem
Duck breast served with cucumber, mango, mixed greens & baked potato

Patery Deserów / Dessert Selection

Sernik na migdałowej poduszce

Cheesecake on an almond pillow

Ciastko czekoladowe z duszą pomarańczową

Chocolate cake with an orange soul

Ciasteczka maślane z karmelizowanymi migdałami

Butter cake with caramelized almonds

Tort Bezowy z kajmakowym kremem

Meringue Gateau with caramel cream

Napoje – bez limitu / Drinks – unlimited

Kawa i Herbata

Coffee & Tea

Woda niegazowana, soki owocowe

Still water, fruit juices

136,- od osoby/ 136,- per person



Menu 3

Powitanie / Welcome

Wino musujące

Sparkling wine

Mini przystawki / Finger food

Roladki z serem Philadelphia i wędzonym łososiem

Rolls stuffed Philadelphia cheese & smoked salmon

Grilowane krewetki z ananasem

Grilled prawns with pineapple

Kawałki matjasa na carpaccio z buraka i pieczonym plasterku ziemniaka

Marinated herring on carpaccio beetroot & baked slice potato

Szynka Prosciutto z melonem

Prosciutto ham with melon

Zupy / Soups

(do wyboru przez Gości / optional)

Zupa grzybowa z grzankami

Mushrooms soup with croutons

lub/or

Krem z brokuł z serem kozim

Cream of broccoli with goat cheese

Dania Główne / Main Course

(do wyboru przez Gości / optional)

Sandacz pieczony w sosie koperkowo-cytrynowym podany na liściach sałat z kopytkami

Zander fish in dill and lemon served on mixed greens and potato dumplings

Lub/or

Pierś z kaczki podana ze świeżym ogórkiem, mango, liśćmi sałat i pieczonym ziemniakiem

Duck breast served with cucumber, mango, mixed greens & baked potato



Przystawki podane w stół / Starters served buffet style

Tatar z kaparami, anchois, musztardą Dijon i jajem

Steak tartar with capers, anchovies, Dijon mustard & egg

Krewetki w sosie z białego wina, masła i czosnku

Prawns in butter, white wine & garlic sauce

Płaty łososia z sosem musztardowo-miodowym

Salmon served with honey-mustard sauce

Płaty cielęciny na sosie kaparowo-tuńczykowym

Veal Carpaccio served on caper & tuna sauce

Liście szpinaku, carpaccio z buraków, gruszka i ser kozi

Spinach leaves, beetroot carpaccio, pear & goat cheese

Dodatki / Sides

Kosz pieczywa podany z masłem czosnkowym

Basket of bread with garlic butter

Patery Deserów / Dessert Selection

Sernik na migdałowej poduszce

Cheesecake on an almond pillow

Ciastko czekoladowe z duszą pomarańczową

Chocolate cake with an orange soul

Ciasteczka maślane z karmelizowanymi migdałami

Butter cake with caramelized almonds

Tort Bezowy z kajmakowym kremem

Meringue Gateau with caramel cream

Napoje – bez limitu / Drinks – unlimited

Kawa i Herbata

Coffee & Tea

Woda niegazowana, soki owocowe

Still water, fruit juices

159,- od osoby/ 159,- per person



- Zakładany czas rezerwacji dla powyższych wersji menu jest do 5-6 godzin.
- Do ogólnego rachunku należy doliczyć 10% serwisu.
- Podane kwoty są cenami brutto i zawierają właściwy podatek VAT.
- W cenie powyższego menu wliczone jest nakrycie stołu: białe obrusy, serwety flizelinowe, cięte kwiaty i świece.
- W cenę wliczona jest obsługa i przechowanie własnego/dostarczonego tortu.
- Istnieje możliwość wymiany dań z innych wersji lub zaproponowanie własnych.
- Istnieje możliwość przyniesienia własnego alkoholu - cena jest uzależniona od wartości zamówienia.
- Przy przyjęciach powyżej 5-6 godzin istnieje możliwość zamówienia kolejnego dania np. w bufecie - strogonow w cenie 20 zł/os.
- Dodatkowy koszt wina musującego na powitanie wynosi 10 zł/os. (dot. oferty 1 i 2)
- W przypadku przyjęć na wyłączność (zamówienie powyżej 5.000 zł netto) zapewniamy występ Pianisty na powitanie gratis.
- Wszelkie dodatkowe zamówienia, których nie zawiera powyższa oferta będą doliczane do ogólnego rachunku.
- Jeżeli w dniu spotkania potwierdzona wcześniej (min. 3 dni przed przyjęciem) liczba osób ulegnie zmianie na mniejszą, klient zostanie obciążony za uprzednio potwierdzoną liczbę uczestników spotkania.
- Natomiast, gdy ilość osób na imprezie będzie większa niż ustalona, za każdą dodatkową osobę doliczamy kwotę wynikającą z ustalonej kalkulacji.
- Warunkiem zorganizowania imprezy jest wcześniejsze złożenie rezerwacji oraz wpłacenie zaliczki w wysokości 50% wartości zamówienia w terminie 14 dni od realizacji wydarzenia.

Bistro Warszawa • Rynek Starego Miasta 1/3 • 00-281 Warszawa
tel.: +48 (22) 635 37 69 • mob.: +48 501 438 007 • www.bistrowarszawa.pl

