



Wolna
EUROPA
RESTAURACJA

KOLACJE FIRMOWE IMPREZY INTEGRACYJNE



MENU nr 1- 75 zł/os

Zimne przystawki na półmiskach

- Carpaccio z pieczonej karkówki z konfiturą z jabłek i rokitnika
- Marynowane śliwki kalifornijskie pieczone w plastrach bekonu
- Warzywa (brokuł, avocado, kalafior) w tempurze sosem satay (vege) **lub** mini szaszłyki z kurczaka w tempurze z papryką, czerwoną cebulą i salsą sweet chili
- Śledź na sałatce z zielonego jabłka z koperkiem na korzennym pumperniku
- Caprese z oliwą extra vergine, świeżą bazylią i avocado
- Golonka w galarecie z częstkami cytryny i czerwonym pieprzem **lub** jajko zielononóżki z domowym majonezem, szczypiorkiem i kawiolem
- Domowy ogórek kiszony
- Chrupiące pieczywo, masło

MENU nr 2 - 99 zł/os

Zimne przystawki na półmiskach

- Tatar z polędwicy wołowej z szalotką i grzybkiem shimej serwowany na miodowym razowcu
- Caprese z oliwą extra vergine, świeżą bazylią i avocado
- Carpaccio z pieczonej karkówki z konfiturą z jabłek i rokitnika
- Marynowane śliwki kalifornijskie w plastrach bekonu
- Warzywa (brokuł, avocado, kalafior) w tempurze sosem satay (vege) **lub** mini szaszłyki z kurczaka w tempurze z papryką, czerwoną cebulą i salsą sweet chili
- Śledź na sałatce z zielonego jabłka z koperkiem na korzennym pumperniku
- Golonka w galarecie z częstkami cytryny i czerwonym pieprzem **lub** jajko zielononóżki z domowym majonezem, szczypiorkiem i kawiolem
- Domowy ogórek kiszony
- Chrupiące pieczywo, masło

MENU nr 3 - 149 zł/os

Zimne przystawki na półmiskach

- Tatar z polędwicy wołowej z szalotką i grzybkiem shimej serwowany na miodowym razowcu
- Pasztet z zającą z żurawiną i czerwonym pieprzem w cieście francuskim
- Carpaccio z pieczonej karkówki z konfiturą z jabłek i rokitnika
- Caprese z oliwą extra vergine, świeżą bazylią i avocado
- Marynowane śliwki kalifornijskie w plastrach bekonu
- Warzywa (brokuł, avocado, kalafior) w tempurze sosem satay (vege) **lub** mini szaszłyki z kurczaka w tempurze z papryką, czerwoną cebulą i salsą sweet chili
- Śledź na sałatce z zielonego jabłka z koperkiem na korzennym pumperniku
- Łosoś gravlax z cytrusową sałatką z fenkułu i różowego grapefruta
- Golonka w galarecie z częstkami cytryny i czerwonym pieprzem **lub** jajko zielononóżki z domowym majonezem, szczypiorkiem i kawiolem
- Hummus w trzech kolorach ze słupkami kolorowych warzyw
- Domowy ogórek kiszony
- Chrupiące pieczywo, masło

GORĄCE DANIE DO ZESTAWÓW

35 zł/osoba

Proszę wybrać jedno

- Pierogi z kaczką i żurawiną
- Węgierska zupa gulaszowa
- Quiche ze szpinakiem, kozim serem, suszonymi pomidorami zapieczony z sosem beszamelowym
- Bigos staropolski z suszonymi grzybami, śliwkami i mięsem dzika

GORĄCE DANIE DO ZESTAWÓW

55 zł/osoba

Proszę wybrać jedno

- Łosoś sous vide na kremowym risotto groszkowym, wybór sałat z orzechami włoskimi i dressingiem balsamico
- Udko kaczki confit z kopytkami, zasmażanymi buraczkami i żurawiną
- Policzki wołowe po burgundzku z puree ziemniaczanym, szalotką i marchewką sous vide w miodzie

PRZYSTAWKI ZAMIENNE DO ZESTAWÓW lub na DODATKOWE ZAMÓWIENIE

- Galaretki z kurczaka z warzywami - 12 zł/osoba*
- Tradycyjna sałatka jarzynowa z domowym majonezem -12 zł/osoba*
- Carpaccio z różowej polędwiczki wieprzowej z konfiturą żurawinową – 12 zł/osoba*
- Carpaccio z pieczonych buraków z kozim serem, orzechami włoskimi i rukolą – 12 zł/osoba*
- Marynowane oliwki z ziołami – 12 zł/osoba
- Stynki smażone na chrupiąco z sosem tatarskim – 12 zł/osoba
- Deska wędlin na dodatkowe zamówienie – fuét, salami węgierskie, kindziuk, szynka cudo, marynowane oliwki – 89 zł/porcja (na 4 osoby)
- Deska serów na dodatkowe zamówienie- pecorino romano, gorgonzola, bursztyn, ser kozí, z chutney z mango, ananasa i chilli, konfiturą z cebuli, żelem malinowym, karmelizowanymi orzechami włoskimi, oliwkami, kaparami i gruszką – 69 zł/porcja (na 4 osoby)

**minimalna ilość zamówienia – 10 porcji*



DESERY

- Tarta z truskawkami – 15 zł sztuka*
- Beza z truskawkami - 15 zł sztuka*
- Eklerka z belgijską czekoladą (ciemną lub białą) – 12 zł sztuka*
- Beza pistacjowa z malinami – 18 zł porcja*
- Beza Pavlova z owocami sezonowymi– 18 zł porcja*
- Beza Pavlova ze słonym karmelem i pistacjami– 18 zł porcja*
- Beza kawowa z czarną porzeczką – 18 zł porcja*
- Beza z rokitnikiem i malinami – 18 zł porcja*
- Musy deserowe w mini pucharkach (proszę wybrać dwa smaki czekoladowy z wiśniami, karmelowy, pistacjowy, jogurtowy z truskawkami) 18 zł– 2 porcje/osoba *
- Mud cake z gorzkiej czekolady i kawy Vergiano, z lodami waniliowymi i gorącą polewą ze słonego karmelu z dodatkiem Bourbonu – 24 zł/porcja
- Patera owoców 20 zł /osoba
- Patera ciast 20 zł/os (4 rodzaje ciast, łącznie 8 porcji/osoba)
oferta obowiązuje dla grup od 20 osób przy mniejszych grupach do indywidualnej wyceny

*minimalne zamówienie 10 sztuk/10 porcji



TORTY OKOLICZNOŚCIOWE

- Cena od 15 zł/osoba - wg indywidualnego zamówienia
- Tort piętrowy z żywymi kwiatami, tort z ozdobami z masy cukrowej - od 30 zł/osoba;
- Serwowanie tortu przyniesionego przez Gościa – 15 zł/osoba



PAKIETY NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

- 25,00 zł/os (herbata i kawa zaparzana w bufecie, woda, soki)
- 35,00 zł/os (herbata i kawa zaparzana w bufecie, woda, soki, napoje gazowane: *Cola, Fanta, Sprite*)
- Karafka wody niegazowanej (z liściem mięty i cytryną) – 10 zł/1 l
- Karafka soku (jabłkowy, pomarańczowy) – 25 zł/1 l
- Napoje gazowane (*Cola, Fanta, Sprite*) – 35 zł/1 l

PAKIETY OPEN BAR

BROWN 85 zł/osoba do 4 godzin

- Piwo Kozel
- Wódka Żubrówka biała

SILVER 105 zł/osoba do 4 godzin

- Wódka Żubrówka biała
- Piwo Kozel
- Wino białe Don Hugo Blanco Viura
- Wino czerwone Don Hugo Tinto Tempranillo

GOLD 125 zł/osoba do 4 godzin

- Piwo Kozel
- Wódka Żubrówka biała
- Wino białe Don Hugo Blanco Viura
- Wino czerwone Don Hugo Tinto Tempranillo
- Whisky Ballantine's



WELCOME DRINK

- Rose Ecco (prosecco, syrop różany) 19 zł
- Prosecco cytrusowe (prosecco, limonka, pomarańcza, mięta, lód) 22 zł
- Negroni (Finsbury Gin, Campari, Gancia Extra Dry, pomarańcza, lód) 23 zł

ALKOHOLE

- Wino białe Don Hugo Blanco Viura - 55 zł butelka/15 zł kieliszek 125 ml
- Wino czerwone Don Hugo Tinto Tempranillo - 55 zł butelka/15 zł kieliszek 125 ml
- Prosecco Gancia - 55 zł butelka
- Wódka Żubrówka biała - 85 zł/0,5 l
- Whisky Ballantine's – 210 zł/0,7 l
- Opłata korkowa w przypadku alkoholu własnego dostarczonego przez Zamawiającego - 25 zł za każdego pełnoletniego uczestnika przyjęcia

ZASADY ORGANIZACJI PRZYJĘCIA

1. Organizacja przyjęcia odbywa się na podstawie umowy pomiędzy Organizatorem a Zamawiającym po potwierdzeniu wskazanego przez Zamawiającego dostępności terminu
2. Oferta organizacji przyjęć obowiązuje dla minimum 10 osób nie wliczając dzieci poniżej 7 roku życia.
3. Przy zawarciu umowy Zamawiający zobowiązany jest do wpłaty zadatku w wysokości 30% szacowanej wartości przyjęcia.
4. Ostateczna ilość osób oraz wszelkie zmiany powinny zostać potwierdzone najpóźniej do 7 dni przed datą przyjęcia. W przypadku nie dotrzymania wymienionego terminu zamawiający zostanie obciążony zgodnie ze złożonym zamówieniem.
 - a. Ilość osób może zostać zwiększona po potwierdzeniu przez organizatora dostępności dodatkowych miejsc.
 - b. Ilość osób może zostać zmniejszona z zastrzeżeniem minimalnej liczby 10 osób.
 - c. Ostateczna kwota realizacji przyjęcia po uwzględnieniu zmian liczby Gości nie może być niższa niż wpłacony zadek.
5. Całkowita płatność za przyjęcie – pomniejszona o wpłacony zadek – winna zostać dokonana najpóźniej do 7 dnia przed datą przyjęcia.
6. Czas trwania przyjęcia wynosi około 4 godzin. Ewentualne przedłużenie czasu trwania przyjęcia po godzinach pracy lokalu (po godz. 22.00) – po indywidualnym ustaleniu.
7. Możliwość organizacji przyjęcia w Sali VIP (na wyłączność Zamawiającego) – bez dodatkowych opłat w przypadku liczby Gości od 20 osób. W przypadku mniejszej liczby Gości – za dopłatą według indywidualnych ustaleń. Maksymalna liczba Gości w Sali VIP – do 36 osób.
8. Możliwość zarezerwowania głównej Sali restauracyjnej na wyłączność – w przypadku liczby Gości od 50 osób. W przypadku mniejszej liczby Gości – za dopłatą według indywidualnych ustaleń.
9. Podane ceny są cenami brutto. Do ceny doliczona zostanie opłata za serwis w wysokości 10 % wartości rachunku.

Restauracja posiada letni ogródek dostępny w okresie od maja do października.

Na Państwa życzenie zaproponowane menu może zostać spersonalizowane stosowanie do indywidualnych potrzeb i preferencji.

Możliwość organizacji tańców!
w sali VIP - według indywidualnych ustaleń



Wolna
EUROPA
RESTAURACJA

Warszawa ul. Malczewskiego 56

22 625 55 55

501 637 043

restauracja@wolnaeuropa.waw.pl

