

RESTAURACJA

Wiesz Co Zjesz

Kuchnia polska bez glutenu



PRZYJĘCIA *Świąteczne*

Święta to wyjątkowy **czas spotkań** – pełen rozmów, **radości** i wspólnego biesiadowania.

W restauracji Wiesz Co Zjesz zadbamy o każdy szczegół, aby Twoje przyjęcie świąteczne miało niepowtarzalny klimat i na długo zapadło w pamięci gości.

Ty świętujesz z najbliższymi lub współpracownikami, a my zajmujemy się resztą – od przygotowania potraw, przez świąteczne dekoracje, aż po profesjonalną obsługę. Bez stresu, bez ukrytych kosztów, a nawet **bez opłat za wynajem sali**.

Do Twojej dyspozycji są **dwie sale restauracyjne** – elegancka **sala lustrzana**, w której komfortowo zasiądzie do **65 osób**, oraz klimatyczna **sala rustykalna**, idealna na spotkania do **80 osób**. W zależności od potrzeb możesz zarezerwować **pojedynczy stolik** lub **kilka stolików** dla swojej grupy, **jedną salę** wyłącznie dla swoich gości, a nawet **całą restaurację** tylko dla Ciebie i Twoich bliskich.

Dzięki temu każde wydarzenie – od kameralnej kolacji po duże przyjęcie świąteczne lub wigilię firmową – przygotujemy tak, by odpowiadało Twoim oczekiwaniom i budżetowi.

Do końcowej kwoty zamówienia doliczamy **10% serwis**.

Grudniowe wieczory szybko się kończą, dlatego **zarezerwuj termin już dziś** i pozwól nam przygotować dla Ciebie **niezapomniane święta!**



PODSTAWOWE *Informacje*

Dekoracje

Zapewniamy elegancko **nakryte stoły** z obrusami i serwetkami, świeże, sezonowe **kwiaty** oraz tematyczne **dekoracje i świece**, a to wszystko w cenie przyjęcia!

Goście

Ostateczną liczbę gości potwierdzamy najpóźniej **30 dni przed przyjęciem**. Możesz zmniejszyć liczbę wskazaną pierwotnie przy rezerwacji maksymalnie o 10%. Po tym terminie rozliczamy się już za zadeklarowaną liczbę osób.

Jeśli planujesz krótsze spotkanie wigilijne i obawiasz się, że nie zdążycie spróbować wszystkich dań, naturalnie zapakujemy pozostałe potrawy na wynos. Jeżeli natomiast zabawa się rozkręci i zechcecie zostać dłużej, za każdą dodatkową rozpoczętą godzinę doliczymy 30 zł/os.

Alkohol

Każdy wariant możemy rozszerzyć o ofertę alkoholi w formie **open bar**, z zakresem i ceną uzależnionymi od deklarowanego czasu trwania przyjęcia:

- do 2 godzin: piwo i wino za 80 zł/os.
- do 4 godzin: piwo, wino, wódka i whisky za 130 zł/os.
- do 6 godzin: piwo, wino, wódka, whisky i 5 drinków do wyboru za 180 zł/os.

Atrakcje

Zachęcamy do skorzystania z ustalanych indywidualnie atrakcji:

- **Live cooking**: tatar z łososia lub wołowy siekany na sali przez kucharza, od 1 500 zł w zależności od liczby osób
- **Show barmańskie w duecie**: na w pełni wyposażonym mobilnym barze pokazowym, z animacjami barmańskimi / flair z uczestnikami przez ok. 10-15 minut, dodatkowo w pakiecie show z ogniem, suchy lód i iskry sceniczne oraz serwis koktajli przez 1 godzinę, od 4 000 zł i alkohol w formie open bar lub ustalony indywidualnie
- **DJ** za 3 000 zł do 5 godzin i 200 zł za każdą kolejną godzinę



SPRAWDŹ

Wlaczego my?



Znajdujemy się **przy Placu Konstytucji 1 w samym centrum Warszawy**, z wejściem od ulicy Marszałkowskiej 45/49, co oznacza wygodny dojazd dla gości z każdej części miasta i spoza stolicy.



Nad restauracją mieści się hotel MDM, dzięki czemu zaproszeni goście mogą **komfortowo nocować tuż obok miejsca przyjęcia**, nie martwiąc się o transport po mieście przed czy po spotkaniu.



Oferujemy **bezglutenową kuchnię polską i śródziemnomorską**, przygotowywaną z **najwyższej jakości składników** i ze starannością, która wyróżnia nas na tle innych restauracji.



Każde **menu dopasowujemy indywidualnie** do charakteru wydarzenia oraz potrzeb gości, uwzględniając m.in. **alergie i preferencje dietetyczne**.



Do dyspozycji oddajemy **dwie wyjątkowe sale**, elegancką i jasną salę **lustrzaną** oraz przytulną i biesiadną salę **rustykalną**, które pomieszczą do 100 osób na siedząco i z miejscem do tańca.



Od **ponad 20 lat organizujemy przyjęcia** okolicznościowe, a **setki zadowolonych gości** i pozytywnych opinii potwierdzają nasze doświadczenie oraz profesjonalizm.



Zapewniamy **kompleksową obsługę**, od dekoracji i obsługi kelnerskiej po sprzątanie, a centralna lokalizacja umożliwia Twoim gościom połączenie uroczystości np. ze zwiedzaniem Warszawy!

WARIANT

Uroczysty

285 zł/os.

Zupa i przekąska gorąca

Przekąska serwowana na początku kolacji:
— Barszcz czerwony, z pierogami z kapustą i grzybami

— Barszcz czerwony, z grzanką z tofu, **bezglutenowy**, **wegetariański**, **wegański**

Zupa serwowana indywidualnie do stołu lub z kociłków na bufecie:

— Krem borowikowy z razowymi grzankami, **bezglutenowy** z pestkami zamiast grzanek, **wegański** bez śmietany

Danie główne

Serwowane indywidualnie do wyboru lub z bemałów na bufecie:

— Sandacz na duszonych grzybach, z ryżem białym, dzikim i brokułowymi różami, **bezglutenowy**

— Ćwiartki kaczki w pomarańczach i żurawinie, z ziemniakami i buraczkami

— Polędwiczki wieprzowe faszerowane suszonymi pomidorami, na kurkach w śmietanie, z kluseczkami włoskimi i bukietem sałat z warzywami

— Kotlecek z ciecior, na pieczonych warzywach i z ziemniakami majerankowymi, **bezglutenowy**, **wegetariański**, **wegański**

Napoje

Open bar do 4 godzin

Napoje **zimne**:

- Kompot z suszu, 200 ml/os.
- Soki owocowe, woda, bez ograniczeń

Napoje **gorące**:

- Kawa, herbata
- Ekspres i warkik z wrzątkiem

Słodkości

- Crème brûlée, sernik, wegańskie brownie, **bezglutenowe**
- Ciasto pistacjowe, makowiec, szarlotka

Przekąski zimne

Stojące na stole lub bufetach:

- Kompozycje ryb w galarecie, **bezglutenowe**
- Misy pikantnych krewetek z nutką chilli, **bezglutenowe**
- Śledziowe trio, **bezglutenowe**
- Pieczyście z marynatami i ćwikłą, **bezglutenowe**
- Pasztet z żurawiną
- Rolada szpinakowo-łososiowa
- Sałatka ziemniaczano-śledziowa, **bezglutenowa**
- Chrupiące liście szpinaku z bekonowymi chipsami, pomidorem, jajkiem i sosem kurkowym z dijon, **bezglutenowe**
- Sałatka „Młodość” z grillowanym kurczakiem, cytrusami i bakalią, **bezglutenowa**
- Tradycyjna sałatka jarzynowa, **bezglutenowa**
- Kompozycje serów z bakalią, krakersami i żurawiną, **bezglutenowe**
- Dodatki (pieczywo, masło, sosy)
- Półmisek przekąsek warzywnych z dipami i sosami, **bezglutenowy**, **wegetariański**, **wegański**

WARIANT

Wykwinty

245 zł/os.

Zupa i przekąska gorąca

- Barszczyk czerwony czysty, do picia, **bezglutenowy**
- Pierogi z kapustą i grzybami

Danie główne

- Soczysta pierś na sosie szpinakowym z korbłu, z ziemniakami, marchwią i pestkami dyni, **bezglutenowa**
- Polędwiczki wieprzowe na sosie z leśnych grzybów, z kopytkami i bukietem sałat z warzywami
- Pstrąg w migdałach, z ryżem białym, dzikim i brokułowymi różami, **bezglutenowy**

Napoje

Do 4 godzin

Napoje **zimne**:

- Kompot z suszu, 150 ml/os.
- Soki owocowe, woda, bez ograniczeń

Napoje **gorące**:

- Kawa, herbata
- Ekspres i warnik z wrzątkiem

Słodkości

- Makowiec, szarlotka
- Sernik **bezglutenowy**
- Patera z owocami **bezglutenowa**

Przekąski zimne

- Kompozycja ryb w galarecie, **bezglutenowa**
- Śledzik w oliwie z cebulką, **bezglutenowy**
- Sałatka ziemniaczano-śledziowa, **bezglutenowa**
- Chrupiące liście szpinaku z bekonowymi chipsami, orzechami Pini, pomidorem i sosem kurkowo-musztardowym, **bezglutenowe**
- Sałatka „Akropol” z fetą i warzywami, **bezglutenowa**
- Mięsa pieczone, z domowymi marynatami i ćwikłą, **bezglutenowa**
- Pasztet domowy z marynowanymi podgrzybkami
- Dodatki: pieczywo, masło, sosy

WARIANT

Postny

245 zł/os.

Zupa i przekąska gorąca

- Barszczyk czerwony czysty, do picia, **bezglutenowy**
- Pierogi z kapustą i grzybami

Danie główne

- Dorsz na sosie kaparowym, **bezglutenowy**
- Pstrąg w migdałach, **bezglutenowy**
- Ziemniaki z pieca, **bezglutenowe**
- Ryż biały i dziki, **bezglutenowy**
- Bukiety warzyw z wody i z pestkami, **bezglutenowe**

Napoje

Do 4 godzin

Napoje **zimne**:

- Kompot z suszu, 150 ml/os.
- Soki owocowe, woda, bez ograniczeń
- Wino białe, czerwone, 150 ml/os.

Napoje **gorące**:

- Kawa, herbata
- Ekspres i warnik z wrzątkiem

Słodkości

- Makowiec, szarlotka
- Sernik **bezglutenowy**
- Patera z owocami **bezglutenowa**

Przekąski zimne

- Kompozycja ryb w galarecie, **bezglutenowa**
- Śledzik w oliwie z cebulką, **bezglutenowy**
- Sałatka ziemniaczano-śledziowa, **bezglutenowa**
- Chrupiące liście szpinaku z bekonowymi chipsami, orzechami Pini, pomidorem i sosem kurkowo-musztardowym, **bezglutenowe**
- Muszle conchiglioni faszerowane pastą tuńczykową z anchois i kaparami
- Sałatka „Akropol” z fetą i warzywami, **bezglutenowa**
- Sałatka z pieczonego buraczka, **bezglutenowa**
- Tradycyjna sałatka jarzynowa, **bezglutenowa**
- Dodatki: pieczywo, masło, sosy

WARIANT

Przystępny

180 zł/os.

Zupa

— Krem borowikowy z łazankami,
bezglutenowy z pestkami dyni
zamiast łazanek

Danie główne

— Pierś na musie grzybowym,
z ziemniakami majerankowymi
i brokułami, **bezglutenowa**
— Dorsz na szpinaku z czosnkiem
i z pilawem ryżowym

Napoje

Napoje **zimne**:

— Soki owocowe, woda, 500 ml/os.

Napoje **gorące**:

— Kawa, herbata

— Ekspres i wernik z wrzątkiem

Słodkości

— Patery z ciastami: makowiec, sernik,
szarlotka

Przekąski zimne

— Kompozycja ryb w galarecie,
bezglutenowa
— Ryba w greckim wydaniu
— Tatar ze śledzia, **bezglutenowy**
— Tradycyjna sałatka jarzynowa,
bezglutenowa
— Zielone sałaty z serem owczym
i warzywami, **bezglutenowe**
— Roladki z tortilli i z musem
łososiowym
— Łazanki z makiem i bakaliarni
— Dodatki: pieczywo, masło, sosy

WARIANT

Ekonomiczny

99 zł/os.

Przekąska gorąca

— Barszczyk czerwony czysty,
z pierogami z kapustą i grzybami,
5 szt./os.

Przekąski zimne

— Śledzik w oliwie i z cebulką, **bezglutenowy**
— Zawijasy naleśnikowe z musem
serowo-łososiowym
— Paszтет z żurawiną
— Sałatka jarzynowa, **bezglutenowa**
— Dodatki: pieczywo, masło

Napoje

Napoje **zimne**:
— Soki owocowe, woda, 300 ml/os.

Słodkości

— Sernik