

RESTAURACJA

Wiesz Co Zjesz

Kuchnia polska bez glutenu



WIESZ CO ZJESZ

Restauracja & Catering

od 2004

FIRMOWE PRZYJĘCIE

Wielkanocne

Wielkanoc to doskonała okazja, by zatrzymać się na chwilę i spotkać z zespołem w mniej formalnej atmosferze. **Firmowe „jajeczko”**, świąteczne śniadanie czy lunch wielkanocny to **moment budowania relacji i podziękowania pracownikom** za wspólną pracę.

W restauracji Wiesz Co Zjesz zadbamy o każdy szczegół, aby Twoje **firmowe przyjęcie wielkanocne** miało elegancki charakter i na długo zapadło w pamięci gości.

Ty celebrujesz ten moment z zespołem lub partnerami biznesowymi, a my zajmujemy się resztą. Od przygotowania potraw, przez świąteczne dekoracje, aż po profesjonalną obsługę. Bez stresu, bez ukrytych kosztów i **bez opłat za wynajem sali**.

Do Twojej dyspozycji są **2 sale restauracyjne**: elegancka **sala lustrzana**, w której komfortowo zasiądzie do **60 osób**, oraz klimatyczna **sala rustykalna**, idealna na spotkania do **70 osób**. W zależności od potrzeb możesz zarezerwować **pojedynczy stolik** dla swojej grupy, **jedną salę** na wyłączność lub nawet **całą restaurację** wyłącznie dla Twoich gości.

Organizujemy zarówno kameralne „jajeczka” firmowe, jak i większe przyjęcia wielkanocne. Oferujemy **tradycyjne dania wielkanocne** w nowoczesnym wydaniu, w tym propozycje **bezglutenowe** i **wegetariańskie**. Ostatecznie menu zawsze ustalamy indywidualnie.

Do końcowej kwoty zamówienia doliczamy **10% serwis**. Podane ceny netto **+8% VAT**.

Wiosenne terminy szybko się rezerwują, dlatego **zarezerwuj datę już dziś** i pozwól nam przygotować dla Twojej firmy **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 wielkanocne i obawiasz się, że nie zdążycie spróbować wszystkich dań, naturalnie zapakujemy pozostałe potrawy na wynos.

Open bar

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

- Wariant do 2-3 godzin: piwo i wino za 80 zł/os.
- Wariant do 6 godzin: piwo, wino, wódka, whisky i napoje gazowane 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

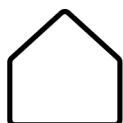


SPRAWDŹ

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 nawet **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 dopasujemy 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 130 osób na siedząco.



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 DO 6 H

Wyb wintny

245 zł/os.

Przystawka zimna

Stojąca na stole na początku przyjęcia:

- Cygaro z łososia, z serkiem chrzanowym, na zielonej sałacie, **bezglutenowe**; **wegetariańskie** z cukinii zamiast łososia
- Dodatki: pieczywo, masło, twarożek chrzanowy, pasta jajeczna

Zupa

- Świąteczny barszcz biały na zakwasie, z jajkiem i białą kielbaską
- Wiosenny krem z białych warzyw, z nutą pesto, **bezglutenowy**

Danie główne

Serwowane indywidualnie do wyboru lub półmiskowo albo na bufecie:

- Aksamitne purée chrzanowe, **bezglutenowe**
- Filet z łososia, w sosie cytrusowo-pomarańczowym, z czosnkiem, **bezglutenowy**
- Gicz cielęca długo duszona, w aromatycznym julienne warzywnym, **bezglutenowa**
- Kaszotto pietruszkowe, na maśle klarowanym
- Pierogi z ricottą i szpinakiem, polane masłem szatniowym, **wegetariańskie**
- Ziemniaki z pieca, z majerankiem, **bezglutenowe**

Przekąski zimne

Stojące na stole:

- Chrupiące liście szpinaku z jajkiem sadzonym, bekonowym chrustem i redukcją balsamiczną, **bezglutenowe**
- Domowa sałatka jarzynowa, przybrana jajami w majonezie i młodą dymką, **bezglutenowa**
- Domowy pasztet, pieczony według tradycyjnej receptury
- Jaja nadziewane trio kremowych past: brokułowa, łososiowa, pomidorowa, **bezglutenowe**
- Klasyczny schab po warszawsku, **bezglutenowy**
- Sałaty wiosenne z rukolą, pomidorkami cherry, kulkami mozzarelli, orzechami Pini i ziołowym winegret, **bezglutenowe**
- Selekcja mięs pieczonych, z ćwikłą i tartym chrzanem, **bezglutenowe**
- Śledzik marynowany na aksamitnym musie buraczkowym, **bezglutenowy**

Słodkości

- Crème brûlée z palonym cukrem brązowym, **bezglutenowy**
- Mazurek wielkanocny w autorskiej interpretacji
- Mini pavlova z kremem mascarpone, **bezglutenowa**
- Pistacjowa finezja na kruchym spodzie
- Sernik z białą czekoladą i coulis malinowym, **bezglutenowy**

Napoje

- Kawa, herbata — ekspres i wernik
- Soki owocowe, woda — bez ograniczeń



WARIANT 2-3 H

Ekonomiczny

110 zł/os.

Zupa

- Świąteczny barszcz biały na zakwasie, z jajkiem i białą kielbaską
- Wiosenny krem z białych warzyw, z nutą pesto, **bezglutenowy**

Danie główne

Serwowane indywidualnie do wyboru talerzowo:

- Pierogi z ricottą i szpinakiem, polane masłem szatniowym, **wegetariańskie**
- Roladka ze schabu, nadziewana pieczarkami, z purée musztardowym, **bezglutenowa**

Przekąski zimne

- Stojące na stole — 400 g/os. łącznie:
- Domowa sałatka jarzynowa, przybrana jajami w majonezie i młodą dymką, **bezglutenowa**
 - Domowy pasztet, pieczony według tradycyjnej receptury
 - Jaja nadziewane pastą pieczarkową, **bezglutenowe**
 - Sałaty wiosenne z rukolą, pomidorkami cherry, kulkami mozzarelli, orzechami Pini i złotym winegret, **bezglutenowe**
 - Selekcja mięs pieczonych, z ćwikłą i tartym chrzanem, **bezglutenowe**
 - Śledzik marynowany, na aksamitnym musie buraczkowym, **bezglutenowy**

Słodkości

Serwowane indywidualnie:

- Sernik z białą czekoladą i coulis malinowym, **bezglutenowy**

Napoje

- Kawa, herbata — ekspres i warnik
- Soki owocowe, woda — 500 ml/os.

