

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 2 sale restauracyjne – elegancka sala lustrzana oraz klimatyczna sala rustykalna, idealne na spotkania **do 70 osób w klasycznej formie zasiadanej lub do 150 osób z bufetami** i stolikami koktajlowymi. W zależności od potrzeb możesz natomiast zarezerwować pojedynczy stół lub kilka stolików dla swojej grupy, wybraną salę tylko dla swoich gości, a nawet całą restaurację wyłącznie 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. Podane ceny netto +8% VAT, jeśli nie zaznaczono inaczej. W przypadku rezerwacji sali na wyłączność minimalna kwota menu powinna wynieść 28 000 zł netto + 10% serwis, a dla przyjęcia z zabawą taneczną lub rezerwacją obydwu sal 49 000 zł netto + 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**, przy czym 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 alkohole w formie open bar**, z zakresem i ceną uzależnionymi od czasu 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.

Podane ceny open bar netto +23% VAT.

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

295 zł/os.

Przyjęcie do 6 godzin
Podana cena za osobę netto +8% VAT
+10% serwis do końcowej kwoty



Zupa i przekąska gorąca

Przekąska na początku kolacji:

- Barszcz czerwony, podany z pierogami z kapustą i grzybami — **150 ml i 3 szt./os.**
- Barszcz czerwony czysty, **bezglutenowy, wegetariański, wegański** — **150 ml**

Zupa serwowana indywidualnie do stołu lub z kociolków na bufecie:

- Krem grzybowy z łazankami, **bezglutenowy** z pestkami zamiast grzanek, **wegański** bez śmietany — **200 ml**

Danie główne

Serwowane indywidualnie do wyboru, talerzowo, półmiskowo lub z bemałów na bufecie — **500 g** łącznie:

- Sandacz na musie z zielonego groszku, z purée maślanym i marchwią paryską, **bezglutenowy**
- Ćwiartki kaczki w pomarańczach i żurawinie, z ziemniakami i buraczkami pieczonymi, **bezglutenowe**
- Polędwiczki wieprzowe na sosie grzybowym, z kluseczkami włoskimi i bukietem sałat z warzywami
- Cieciora z tofu i warzywami, w sosie curry, **bezglutenowa, wegetariańska, wegańska**

Napoje

Open bar od 4 do 6 godzin

Napoje **zimne**:

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

Napoje **gorące**:

- Kawa, herbata
- Ekspres i wernik z wrzątkiem

Słodkości

2 porcje — **200 g/os.** łącznie:

- Crème brûlée, sernik, **bezglutenowe**
- Ciasto czekoladowe, makowiec, szarlotka

Przekąski zimne

Na stole lub bufetach — **700 g/os.** łącznie:

- Chrupiące liście szpinaku z bekonowymi chipsami, pomidorem, jajkiem i sosem kurkowym z dijon, **bezglutenowe**
- Mozzarella z pomidorami i pesto, **bezglutenowa**
- Misy pikantnych krewetek z nutką chilli, **bezglutenowe**
- Szynka wiejska
- Śledzik w oliwie, z cebulką, **bezglutenowy**
- Pieczone z marynatami i ćwikłą, **bezglutenowe**
- Pasztet z żurawiną
- Roladki z łososia z ricottą, **bezglutenowe**
- Rybka po grecku
- Sałatka „Młodość”, z grillowanym kurczakiem, cytrusami i bakalią, **bezglutenowa**
- Tradycyjna sałatka jarzynowa, **bezglutenowa**
- Dodatki: pieczywo, masło, sosy

WARIANT

Wykwintny

258 zł/os.

Przyjęcie do 4 godzin
Podana cena za osobę netto +8% VAT
+10% serwis do końcowej kwoty



Zupa i przekąska gorąca

— Barszczyk czerwony czysty, do picia,
bezglutenowy, podany z pierogami
z kapustą i grzybami — **150 ml i 3 szt./os.**

Danie główne

Porcja **500 g**:

— Soczysta pierś na musie kaparowym,
z purée maślanym, marchwią
glazurowaną i pestkami dyni,
bezglutenowa
— Polędwiczki wieprzowe na sosie
z leśnych grzybów, z kopytkami
i bukietem sałat z warzywami
— Sandacz na musie z zielonego
groszku, z purée maślanym i marchwią
glazurowaną, **bezglutenowy**

Napoje

Do 4 godzin

Napoje **zimne**:

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

Napoje **gorące**:

— Kawa, herbata
— Ekspres i wernik z wrzątkiem

Słodkości

1,5 porcji — **150 g/os.** łącznie:

— Makowiec, szarlotka
— Sernik, **bezglutenowy**

Przekąski zimne

500 g/os. łącznie:

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

WARIANT

Postny

258 zł/os.

Przyjęcie do 4 godzin
Podana cena za osobę netto +8% VAT
+10% serwis do końcowej kwoty



Zupa i przekąska gorąca

— Barszczyk czerwony czysty, do picia,
bezglutenowy, podany z pierogami
z kapustą i grzybami — **150 ml i 3 szt./os.**

Danie główne

— Dorsz w śmietanie, zapiekany
parmezanem, **bezglutenowy**
— Purée maślane, **bezglutenowe**
— Bukiet warzyw z wody, z pestkami,
bezglutenowe

Napoje

Do 4 godzin

Napoje **zimne**:

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

Napoje **gorące**:

— Kawa, herbata
— Ekspres i warkur z wrzątkiem

Słodkości

1,5 porcji — **150 g/os.** łącznie:

— Makowiec, szarlotka
— Sernik, **bezglutenowy**

Przekąski zimne

— Chrupiące liście szpinaku z kostkami
sera lazurkowego, orzechami Pini
i suszonymi pomidorami, **bezglutenowe**
— Sałatka z pieczonego buraczka,
bezglutenowa
— Sałatka „Akropol”, z fetą i warzywami,
bezglutenowa
— Śledzik w oliwie, z cebulką,
bezglutenowy
— Tradycyjna sałatka jarzynowa,
bezglutenowa
— Dodatki: pieczywo, masło, sosy

WARIANT

Przystępny

190 zł/os.

Przyjęcie do 3 godzin
Podana cena za osobę netto +8% VAT
+10% serwis do końcowej kwoty



Zupa

— Krem borowikowy z łazankami,
bezglutenowy z pestkami zamiast
łazanek — **200 ml**

Danie główne

Do wyboru — **500 g/os.:**

- Pierś na musie grzybowym,
z ziemniakami majerankowymi
i brokułami, **bezglutenowa**
- Dorsz w śmietanie, zapiekany
parmezanem, z ziemniakami
majerankowymi i brokułami

Napoje

Napoje **zimne:**

- Soki owocowe, woda — 500 ml/os.

Napoje **gorące:**

- Kawa, herbata
- Ekspres i wernik z wrzątkiem

Słodkości

1 porcja — **100 g/os. łącznie:**

- Pater y z ciastami: makowiec, sernik,
szarlotka

Przekąski zimne

300 g/os. łącznie:

- Roladki z tortilli, z musem
łososiowym
- Ryba w greckim wydaniu
- Śledzik w oliwie, z cebulką
- Tradycyjna sałatka jarzynowa,
bezglutenowa
- Zielone sałaty, z fetą i warzywami,
bezglutenowe
- Dodatki: pieczywo, masło, sosy

WARIANT

Ekonomiczny

110 zł/os.

Przyjęcie do 2 godzin
Podana cena za osobę netto +8% VAT
+10% serwis do końcowej kwoty



Przekąska gorąca

— Barszczyk czerwony czysty,
podany z pierogami z kapustą i
grzybami — **150 ml i 5 szt./os.**

Przekąski zimne

200 g/os. łącznie:

- Pasztet z żurawiną
- Sałatka jarzynowa, **bezglutenowa**
- Sałatka ziemniaczano-śledziowa
- Śledzik w oliwie, z cebulką, **bezglutenowy**
- Zawijasy naleśnikowe z musem
serowo-łososiowym
- Dodatki: pieczywo, masło

Napoje

Napoje **zimne**:

- Soki owocowe, woda — 300 ml/os.

Słodkości

- Sernik — **100 g/os.**