
WYTWØRNIA
OFERTA EVENTOWA



EVENTY W WYTWÓRNI

Wytwórnia to przestrzeń na spotkania, które wymagają czegoś więcej niż tylko stołu i kilku krzeseł. Dobra kuchnia, swobodna atmosfera i miejsce z charakterem tworzą tło dla wydarzeń firmowych, prywatnych spotkań i większych okazji.

Zorganizujcie z nami swoje wydarzenie i spędźcie czas w przestrzeni, przy której chce się zostać trochę dłużej.

MENU #1

179 zł netto/osoba

FINGER FOOD NA ZIMNO
- Kurczak sous-vide w mini tortilli, salsa mango-chili i świeża kolendra
- Mini caprese z mozzarellą, pomidorkami cherry i pesto bazyliowym

FINGER FOOD NA CIEPŁO
- Chrupiące stripsy z kurczaka z majonezem chipotle
- Skrzydełka z kalafiora w glazurze mango-chili

DANIA GŁÓWNE
- Roladka z kurczaka ze szpinakiem, fetą i suszonymi pomidorami, sos koperkowo-cytrynowy
- Eskalopki z indyka w sosie cytrynowym
- Zielone curry na mleku kokosowym z cukinią, groszkiem cukrowym i orzechami nerkowca

DODATKI
- Ryż jaśminowy z limonką i świeżą kolendrą
- Kluski śląskie z masłem i natką pietruszki
- Pieczone młode ziemniaki z rozmarynem i palonym masłem
- Gotowane brokuły z prażonymi migdałami
- Grillowane warzywa z tymiankiem i balsamico

STÓŁ SAŁATKOWY
- Sałaty z pieczoną gruszką, serem pleśniowym, orzechami włoskimi i winegretem miodowym
- Sałatka ziemniaczana z ogórkiem kiszonym, koperkiem i musztardą francuską

DESERY
- Brownie ze słonym karmelem
- Szarlotka





MENU #2

229 zł netto/osoba

FINGER FOOD NA ZIMNO

- Roladka z cukinii z ricottą, suszonym pomidorem i pesto z rukoli
- Wędzony pstrąg na mini blinie ziemniaczanym, kwaśna śmietana i koperek
- Tabbouleh z halloumi, granatem i miętą podawane w małych kubeczkach

FINGER FOOD NA CIEPŁO

- Pieczony burak, kozi ser, karmelizowany orzech włoski i redukacja balsamiczna
- Skrzydełka z kalafiora w glazurze mango-chili
- Krewetki w panko z majonezem limonkowo-kolendrowym

DANIA GŁÓWNE

- Polędwiczka wieprzowa w sosie demi glace z musztardą francuską, zieloną kruszonką i rozmarynem
- Eskalopki z indyka w sosie cytrynowym
- Batat pieczony z ricottą, szpinakiem. sosem jogurtowo miętowym, granat
- Łosoś pieczony z masłem cytrynowo-ziołowym i sosem z białego wina

DODATKI

- Pęczotto z suszonymi pomidorami, szpinakiem i parmezanem
- Kluski śląskie z masłem i natką pietruszki
- Kremowe gratin ziemniaczane z tymiankiem
- Mix warzyw na parze z masłem ziołowym
- Warzywa ratatouille ze świeżą bazylią

STÓŁ SAŁATKOWY

- Sałaty z pieczoną gruszką, serem pleśniowym, orzechami włoskimi i winegretem miodowym
- Sałatka ziemniaczana z ogórkiem kiszonym, koperkiem i musztardą francuską

DESERY

- Brownie ze słonym karmelem
- Szarlotka

MENU #3

270 zł netto/osoba

FINGER FOOD NA ZIMNO
- Roladka z cukinii z ricottą, suszonym pomidorem i pesto z rukoli
- Roast beef na grzance brioche, krem chrzanowy, piklowana cebula i rukola
- Wędzony pstrąg na mini blinie ziemniaczanym, kwaśna śmietana i koperek
- Tatar z pieczonego bakłażana, hummus, granat i chrupiąca pita

FINGER FOOD NA CIEPŁO
- Krokiety z risotta z mozzarellą, parmezanem i sosem pomidorowym
- Skrzydełka z kalafiora w glazurze mango-chili
- Krewetki w panko z majonezem limonkowo-kolendrowym

DANIA GŁÓWNE
- Policzek wołowy sous-vide, sos z czerwonego wina i demiglace
- Udko z kaczki Confit, pomarańcze, mus z jabłka z cydrem
- Parmigiana z bakłażana z mozzarellą, parmezanem i pesto bazyliowym
- Łosoś z patelni z pomidorkami cherry, szpinakiem, śmietanką i chili

DODATKI
- Pieczone młode ziemniaki z rozmarynem i palonym masłem
- Kluski śląskie z masłem i natką pietruszki
- Marchewki glazurowane z pomarańczą
- Pieczone warzywa z dzikim czosnkiem
- Warzywa ratatouille ze świeżą bazylią
- Buraczki zasmażane

STÓŁ SAŁATKOWY
- Pieczony burak, kozi ser, rukola, pomarańcza i karmelizowane orzechy
- Sałatka z grillowanym kurczakiem, sałata rzymska, croutons, parmezan, sos cezar
- Pomidorki cherry, mozzarella, pesto bazyliowe i redukcja balsamiczna

DESERY
- Tarta cytrynowa
- Sernik Baskijski
- Mini beziki z mascarpone i owocami





OPEN BAR

czas trwania: 5h

Ceny wariantów open baru są cenami netto. Każdy wariant obejmuje 5 godzin obsługi baru, a każda kolejna godzina rozliczana jest dodatkowo według stawki przypisanej do wybranego wariantu. Przy rezerwacjach od 20 osób doliczany jest serwis w wysokości 10%.

OFERTA A 65 zł netto/osoba
Każda kolejna godzina 20 zł netto/osoba
Napoje ciepłe: kawa • herbata
Napoje zimne: Coca-Cola • Sprite
Soki: pomarańczowy • jabłkowy
Woda: gazowana • niegazowana

OFERTA B 125 zł netto/osoba
Każda kolejna godzina 235 zł netto/osoba
Napoje ciepłe: kawa • herbata
Napoje zimne: Coca-Cola • Sprite
Soki: pomarańczowy • jabłkowy
Woda: gazowana • niegazowana
Piwo: Kozel
Wino czerwone: Tempranillo • Wino białe: Verdejo

OFERTA C 155 zł netto/osoba
Każda kolejna godzina 50 zł netto/osoba
Napoje ciepłe: kawa • herbata
Napoje zimne: Coca-Cola • Sprite
Soki: pomarańczowy • jabłkowy
Woda: gazowana • niegazowana
Piwo: Kozel
Wino czerwone: Tempranillo • Wino białe: Verdejo
Wódka: Bocian

OPEN BAR

czas trwania: 5h

OFERTA D 185 zł netto/osoba
Każda kolejna godzina 65 zł netto/osoba
Napoje ciepłe: kawa • herbata
Napoje zimne: Coca-Cola • Sprite
Soki: pomarańczowy • jabłkowy
Woda: gazowana • niegazowana
Piwo: Kozel
Wino czerwone: Tempranillo • Wino białe: Verdejo
Wódka: Bocian
Whisky: Jack Daniel's
Prosecco: Montelvini

OFERTA E 225 zł netto/osoba
Każda kolejna godzina 75 zł netto/osoba
Napoje ciepłe: kawa • herbata
Napoje zimne: Coca-Cola • Sprite
Soki: pomarańczowy • jabłkowy
Woda: gazowana • niegazowana
Piwo: Kozel
Wino czerwone: Tempranillo • Wino białe: Verdejo
Wódka: Bocian
Whisky: Jack Daniel's
Rum: Capitan Morgan White • Dark • Spiced
Tequila: Dos Mexicanos
Gin: Gordons
Prosecco: Montelvini

KOKTAJLE DO OPEN BARÓW
Whisky Sour
Vodka Sour
Cuba Libre
Old Fashioned
Tom Collins





INFORMACJE DODATKOWE

• Podane ceny są cenami netto. Należy doliczyć podatek VAT zgodnie z obowiązującą stawką.
• Do końcowego rachunku doliczany jest serwis w wysokości 10%.
• Oferta jest każdorazowo dostosowywana do liczby uczestników, czasu trwania oraz wybranego zakresu gastronomii i open baru
• Istnieje możliwość rezerwacji całego lokalu na wyłączność lub wydzielenia wybranej części przestrzeni. Warunki ustalane są indywidualnie.
• Do dyspozycji Gości możemy zapewnić rzutnik, ekran, podstawowe nagłośnienie oraz dwa mikrofony. Oferta nie obejmuje obsługi realizatora technicznego, chyba że ustalono inaczej.
• Możliwe jest przygotowanie przestrzeni pod prezentację, konferencję, networking, integrację firmową, premierę, warsztat lub przyjęcie koktajlowe.
• Pakiety open bar obowiązują przez czas wskazany w ofercie. Po zakończeniu pakietu napoje mogą być rozliczane indywidualnie według aktualnych cen lokalu lub na rachunek Organizatora.
• Rezerwacja terminu zostaje potwierdzona po zaakceptowaniu warunków, podpisaniu umowy oraz wpłacie ustalonej zaliczki.

✳✳✳✳✳✳✳

Mamy nadzieję, że wśród przygotowanych propozycji znajdziecie tę, która najlepiej odpowiada Waszym potrzebom i charakterowi spotkania.
Jeśli pojawią się pytania dotyczące oferty lub organizacji wydarzenia, zapraszamy do kontaktu. Chętnie odpowiemy i pomożemy zaplanować Wasze spotkanie w Wytwórni.

731 732 784
wytwornia.bar@gmail.com