

PRZYJĘCIE WESELNE
W ARTBISTRO STALOWA 52

OFERTA



STALOWA 52
ARTBISTRO



ARTBISTRO STALOWA 52

to doskonałe miejsce na niezapomniane przyjęcie weselne.
Szkłane patio, odrestaurowana kamienica w sercu warszawskiej Pragi, doskonała kuchnia
oraz butikowa przestrzeń na długo pozostaną w Państwa pamięci.

Cenimy sobie jakość, oryginalny design
i indywidualne podejście do oczekiwań
naszych Gości.

Współpracujemy ze specjalistami
związanymi z organizacją przyjęć weselnych:
fotografem, florystą, dekoratorami oraz muzykami,
którzy bardzo chętnie doradzą i pomogą w organizacji Państwa przyjęcia.
Oryginalna, industrialna przestrzeń restauracji
jest doskonałym tłem dla fotografii ślubnej.



Panna Mioda



Propozycja I

350 pln/os.

czas trwania do 10 h

**zawiera: bufet zimny i gorący, zapę serwowaną do stołów ok. północy,
open bar soft**

Przystawka degustacyjna

Mus z wędzonego pstrąga z czerwonym kawiozem
Tatar z sezonowanej wołowiny z piklami
Rillettes z grillowanej cukinii z kozim serem

Zupa (prosimy o wybór jednej)

Krem z borowików z ziołową grzanką
Bulion z perliczki wielkopolskiej z kluseczkami
Krem z pasternaku

Danie główne (prosimy o wybór jednego)

Turnedos z polędwiczki wieprzowej w szynce parmeńskiej, sosem grzybowym i pieczonymi ziemniakami
Udo kaczki confit z jabłkiem, ziemniakami w ziołach, sosem z zielonego pieprzu
Grillowane Halloumi z czarną soczewicą, sosem z pieczonych pomidorów i pak choy

Deser (prosimy o wybór jednego)

Sernik z białej czekolady z sorbetem owocowym
Mus cytrynowy z bezą



Propozycja II

390 pln/os.

czas trwania do 10h

**zawiera bufet zimny i gorący, zupę serwowaną do stołów ok. północy,
open bar soft**

Przystawka degustacyjna

Mus z wędzonego pstrąga z czerwonym kawiozem

Tatar z sezonowanej wołowiny z piklami

Rillettes z grillowanej cukinii z kozim serem

Zupa (prosimy o wybór dwóch)

Krem z kasztanów z chilli

Krem z porów

Zupa z leśnych grzybów z kawałkami dziczyzny

Bulion z kaczki z warzywami i lanymi kluskami

Żurek z jajkiem i białą kiełbasą

Sezonowo: krem ze szparagów / zupa kurkowa / botwinka / krem z dyni

Danie główne (prosimy o wybór dwóch)

Comber z dzika z sosem jeżynowym i zapiekanką gratin

Pierś z kaczki sous vide z purée z batatów i wiśniowymi buraczkami

Cielęcina z sosem grzybowym, ziemniakami i sezonowymi warzywami

Jagnięcina z sezonowymi pieczonymi warzywami, ziemniakami z patelni i sosem pieprzowo-miętowym

Filet z sandacza z młodymi ziemniakami, sosem rakowym i sezonowymi warzywami

Filet z łososia z czarną soczewicą, sosem szczypiorkowym i sezonowymi warzywami

Deser (prosimy o wybór jednego)

Beza z malinowym kremem chantilly, pieczona biała czekolada

Tiramisu z pistacjami

Sernik z anansem i kokosem



Menu bufet (dla menu I i II)

Bufet zimny

Ceviche z łososia

Plastry różowego rozbefu z piklami

Tatar z buraka z owocami leśnymi

Mini tortille z serem, warzywami i lekkim sosem jogurtowym

Roladki z polędwiczek faszerowane szpinakiem i serem Solan

Wędzona pierś z gęsi z sosem malinowym

Wybór domowych mięs pieczonych

Sałatka z marynowaną wołowiną

Sałatka z pieczonymi batatami i sosem balsamicznym

Dodatki

Masło ziołowe, czosnkowe / Pieczywo / Pickle

Bufet gorący (podawany po części serwowanej)

Sola po sycylijsku

Medaliony z polędwiczki wieprzowej marynowanej w pieprzu w kremowym sosie z bocznikami

Ratatouille z pomidorami, bakłażanem, cukinią i ziołami

Ziemniaki pieczone z ziołami i czosnkiem niedźwiedzim

Ryż z warzywami

Sezonowa zupa na ciepło serwowana do stołów o ustalonej godzinie

Prosimy o wybór jednej: żurek, barszcz czerwony z pasztecikiem, zupa gulaszowa, barszcz biały

OPEN BAR SOFT

Napoje gazowane w szkle 0,2l: Coca-cola / Coca-Cola Zero / Sprite / Fanta / Tonic

Soki: pomarańcza / porzeczka / jabłko / grapefruit

Woda: gazowana / niegazowana

Kawa z ekspresu świeżo mielona

Wybór herbat z dodatkami

KOLEJNE CIEPŁE DANIE SERWOWANE DO STOŁU 39 zł/os.

Prosimy o wybór jednego:

Strogonow z wołowiny

Gulasz z cielęciny w kremowym sosie z pieczarkami

Curry z mlekiem kokosowym, warzywami i tajska bazylią (vegan)





Słodki stół 30 pln/os.
Ustalany indywidualnie w oparciu o ulubione desery Państwa Młodych

Nasza propozycja:

Świeże filetowane owoce
Domowe ciasto z owocami i kruszonką
Tiramisu
Mini bezy z kremem chantilly

Tort 28 pln/os.

Dekoracja:

naked / drip cake / otynkowany kremem maślanym / świeże owoce i zioła / kwiaty w ustalonej kolorystyce

Proponowane smaki:

śmietankowy z konfiturą porzeczkową/mango-marakuja/
pistacja/klasyczny czekoladowy z wiśnią





OPEN BAR LIGHT

Cena: 95 pln/os.

Piwo z manufaktury piwnej jasne / pszeniczne / APA / bezalkoholowe

Wino białe i czerwone: Mureda Ecologico, Sauvignon Blanc&Verdejo / Tempranillo&Syrah, Hiszpania

OPEN BAR CLASSIC

Cena: 110 pln/os.

Wódka J.A.Baczewski

Piwo z manufaktury piwnej jasne / pszeniczne / APA / bezalkoholowe

Wino białe i czerwone: Mureda Ecologico, Sauvignon Blanc&Verdejo / Tempranillo&Syrah, Hiszpania

OPEN BAR CLASSIC +

Cena: 125 pln/os.

Wódka J.A.Baczewski

Whiskey Jameson

Piwo z manufaktury piwnej jasne / pszeniczne / APA / bezalkoholowe

Wino białe i czerwone: Mureda Ecologico, Sauvignon Blanc&Verdejo / Tempranillo&Syrah, Hiszpania

OPEN BAR PREMIUM z obsługą barmańską

Cena: 180 pln/os.

Wódka J.A.Baczewski

Whiskey Jameson

Rum Bacardi

Gin Beefeater

Piwo z manufaktury piwnej jasne / pszeniczne / APA / bezalkoholowe

Wino białe i czerwone: Mureda Ecologico, Sauvignon Blanc&Verdejo / Tempranillo&Syrah, Hiszpania

KOKTAJLE:

Aperol Spritz (Aperol, pomarańcze, Prosecco, woda gazowana)

Passionfruit Collins (J.A.Baczewski, marakuja, mięta, woda gazowana) Mojito (rum Bacardi, mięta, limonka, woda gazowana)

Cuba libre (rum Bacardi, limonka, Coca Cola)

Whisky sour (whiskey Jameson, świeży sok z cytryny, angostura)

Sezonowe koktajle bezalkoholowe

Dodanie do open bar Prosecco 25 pln/os.



OFERTA UZUPEŁNIAJĄCA

Kieliszek Prosecco na powitanie Gości - 18 pln/os.

Opłata tortowa za tort dostarczony przez Parę Młodą - 350 pln

Organizacja przyjęcia przy okrągłych stołach (do 60 osób) - 25 pln/os.

Wynajęcie przestrzeni na zaślubiny - 1500 pln



INFORMACJE DODATKOWE

Koszt wynajęcia restauracji na wyłączność - 5000 pln
(cena zawiera białe obrusy, materiałowe serwetki, wydruk menu, świece, stoły i krzesła)

Menu dziecięce oraz dla obsługi technicznej w cenie 50% wartości wybranego menu.

Menu wegetariańskie oraz wegańskie dostępne na życzenie.

Cena przyjęcia obejmuje nocleg Pary Młodej w apartamencie Brand New w ARTHOTEL STALOWA52.

Dla Gości weselnych oferujemy atrakcyjne ceny noclegów.

Przyjęcia weselne organizujemy do 4 rano. W przypadku rezerwacji całej części hotelowej do 6 rano.

Podane ceny są cenami brutto.

Do rachunku za konsumpcję doliczamy 10% serwisu.



**OFERTA
HOTELOWA**



OFERTA HOTELOWA

ARTHOTEL STALOWA 52 oddaje do dyspozycji Gości weselnych 19 butikowych pokoi w trzech kategoriach - standard, deluxe i deluxe superior. W całym obiekcie jesteśmy w stanie przyjąć 37 Gości w pokojach jedno i dwuosobowych (z dostawkami 45 Gości).

Dajemy Państwu możliwość wynajęcia pokoi hotelowych w bardzo atrakcyjnej cenie.

- *pokoje dla Pary Młodej w prezencie od ARTBISTRO STALOWA 52
- *rezerwacja pokoju dwuosobowego w cenie 390 pln
- *w przypadku rezerwacji całego obiektu pokój dwuosobowy w cenie 350 pln
- *każda dodatkowa osoba 80 pln (wygodne dostawki)
- *śniadanie dla gości hotelowych 65 pln/os.

Doba hotelowa w godzinach 15:00 - 12:00

Specjalnie dla Państwa wszystkie kategorie pokoi oferujemy w cenie pokoi standardowych.





STALOWA 52
ART BISTRO

ARTBISTRO STALOWA 52

ul. Stalowa 52

03-429 Warszawa

artbistro@stalowa52.pl

tel. (+48) 22 252 05 03