

PRZYJĘCIE WESELNE
W ARTBISTRO STALOWA 52

OFERTA



STALOWA 52
ARTBISTRO



ARTBISTRO STALOWA 52

to doskonałe miejsce na niezapomniane przyjęcie weselne.

Szklane 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 oczekiwania
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.



Wojciech
Słodziejewski

Menu

Przedmowa

Wszystkie dania
są przygotowane z
najlepszych składników
i z dbałością o smak i kolor

Zupa

Włoska zupa z
kremem z
czosnkiem i
sólanką

Smakowanie

Włoska zupa z
kremem z
czosnkiem i
sólanką



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

**z wyborem dań przez Gości na miejscu, 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 ananasem 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 / Pikle

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 tajską bazylią (vegan)





KOKTAJL 65zł/os.

Aperitif w postaci koktajli i przekąsek finger food roznoszonych na tacy przed menu serwowanym
czas trwania - 1h,
przekąski 4 szt/os.

krewetka z mango i ananasem
babeczka z musem z grzybów leśnych
pomidor cherry z tapenadą z oliwek
szynka parmeńska ze świeżą figą

Koktajle 2szt/os.

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, pomarańcze, woda gazowana)
Hugo (Prosecco, syrop z czarnego bzu, mięta, limonka)
Prosecco klasyczne i bezalkoholowe
Kawa, herbata, soki, napoje gazowane

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

Wino bezalkoholowe białe i czerwone

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

Wino bezalkoholowe białe i czerwone

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

Wino bezalkoholowe białe i czerwone

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

Wino bezalkoholowe białe i czerwone

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.

Bezpłatna degustacja menu serwowanego dla 2 os.

Podane ceny są cenami brutto.

Do rachunku za konsumpcję doliczamy 10% serwisu.

A romantic scene featuring a bride and groom from behind, looking out a window. The bride is wearing a white, sequined wedding dress with a low back and long sleeves. The groom is wearing a dark suit. They are standing in a room with a rustic brick wall on the left. On the windowsill, there are several books and a small potted plant. Outside the window, a blue car is visible on a street. A large white heart is superimposed over the lower center of the image, containing the text "OFERTA HOTELOWA".

**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.
- *powyższe ceny specjalne obowiązują wyłącznie w dniu przyjęcia

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