



Klub  
**SPATiF**

  
BISTRO  
SPATiF

# OFERTA EVENTOWA

2025



Klub SPATiF x Bistro SPATiF

Al. Ujazdowskie 45  
00-536 Warszawa

Magdalena Pacewska  
tel: 797 791 451  
magda@klubspatif.pl



# Nowe oblicze legendarnego Klubu SPATiF

Klub SPATiF to wyjątkowa przestrzeń z bogatą historią sięgającą lat 50. XX wieku. Powstały z inicjatywy Stowarzyszenia Polskich Artystów Teatru i Filmu, był świadkiem spotkań największych osobistości polskiej kultury - Kaliny Jędrusik, Marka Hłasko, Leopolda Tyrmanda, Jana Himilbsbacha, Andrzeja Łapickiego czy Zbigniewa Cybulskiego. To tu rozgrywały się legendarne historie polskiej bohemy artystycznej, które dziś stanowią nieodłączny element tożsamości tego miejsca.

Dziś SPATiF to miejsce, gdzie historia spotyka się z nowoczesnością.





# Oferujemy:

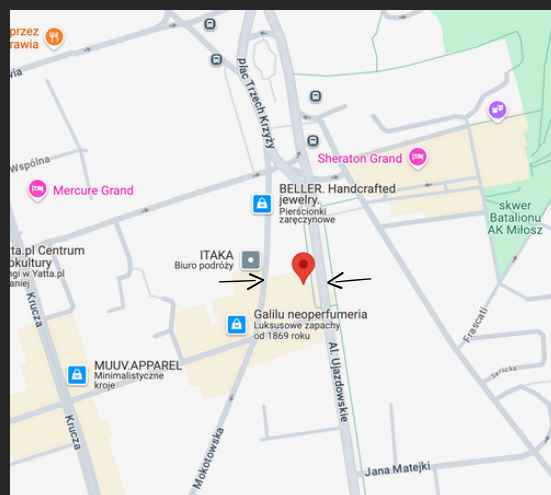


- 238 m<sup>2</sup> klimatycznego wnętrza w zabytkowym budynku przy Alejach Ujazdowskich
- 80 m<sup>2</sup> zabudowanego i klimatyzowanego patio
- szatnia, łazienki i garderoba w piwnicy
- Kompleks złożony z dwóch połączonych sal ze sceną i pianinem, dużej sali z profesjonalnym barem, hallu z mniejszym barem oraz przestrzeni bistro połączonej z otwartą kuchnią

## Dwa wejścia do lokalu:

od Al. Ujazdowskich 45

od ul. Mokotowskiej 58







Nasze

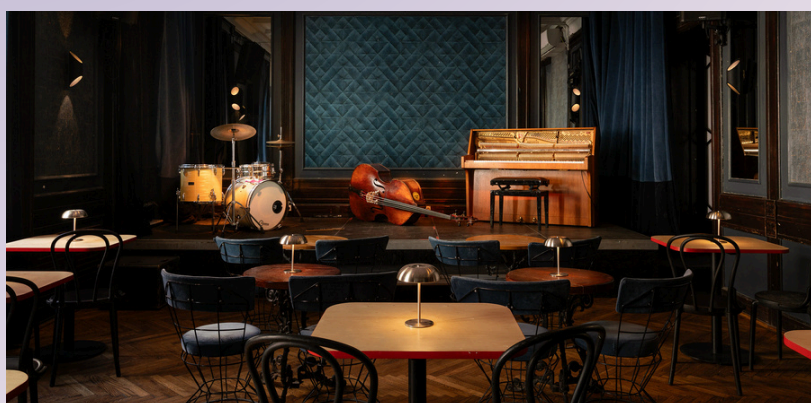
wnętrza







# Doskonałe Miejsce na Twoje Wydarzenie



- imprezy firmowe
- urodziny
- wesela
- konferencje
- Uroczyste kolacje
- bankiety
- Spotkania branżowe
- networking
- Wydarzenia kulturalne
- premiery płyt
- spotkania autorskie
- integracje
- koncerty







## Pełne Zaplecze Techniczne

- Scena o wymiarach 2m głębokość x 5m szerokość x 50 cm wysokość
- Nagłośnienie frontowe
- Konsoleta mikserska Behringer X32 Compact + stagebox Behringer S32
- Odsłuchy
- Mikrofony
- Oświetlenie
- Ekran projekcyjny z projektorem Optoma EH200ST

# ZAPEWNIAMY

## Elastyczność i Personalizacja

Możemy gościć wydarzenia zarówno kameralne, jak i te na większą skalę - do 250 osób. Nasz doświadczony zespół pomoże w organizacji wydarzenia dostosowanego do Państwa indywidualnych potrzeb i wizji.





# MENU

W ramach organizacji eventu oferujemy kompleksową obsługę cateringową:

- Eleganckie finger food idealne na przyjęcia koktajlowe
- Bufety tematyczne z gorącymi i zimnymi daniami
- Wystawne kolacje serwowane dla większych grup
- Menu degustacyjne dopasowane do charakteru wydarzenia
- Pełna personalizacja menu według Państwa preferencji



## Współczesna kuchnia warszawska

Menu Bistro SPATiF inspirowane jest kulturami warszawskich mniejszości w formule sharing food. Szef kuchni, **Maciej Osiński**, łączy na talerzu tradycję z nowoczesnością w roślinnym wydaniu. Każde danie to starannie przemyślana kompozycja bazująca na lokalnych, sezonowych składnikach.



## **BUFET**

### **Przystawki:**

Salatka z pieczonych warzyw korzeniowych w oliwie truflowej z dymionym twarogiem solankowym ze świeżymi ziołami

Sajgonki z soczewicą, kapustą kiszoną i marchewką z sosem gravy

Kofty z kaszy orkiszowej, daktyli i kolendry, zawijane w cukinię z sosem z jogurtu, mięty i czosnku z chrupką selerową

Pączki ziemniaczane z cebulą, koprem i makiem z lukrem cebulowym i szalotką

Salatka z grecką fetą, oliwkami, papryką i ogórkiem z grzankami ziołowymi i dressingiem cytrusowym

### **Zupa:**

Solianka z kaparami, ogórkiem kiszonym i cytryną ze świeżą natką pietruszki

### **Dania Główne:**

Gratin ziemniaczane z Gołką Ustrzycką, majonezem z czarnego czosnku, prażoną szalotką i młodą dymką

Raviolo z podrzybkim w emulsji maślanej z brązową pieczarką, świeżym koprem i tartym serem Dziugas

Roladka z bakłażana z farszem z kuskusu perłowego, cukinii i czerwonej cebuli z papryką w sosie pomidorowym z ajvarem

### **Deser:**

Tarta cytrynowa z opalaną bezą włoską

Sernik z białą czekoladą z malinami i kajmakiem z prażonymi migdałami

Waniliowy creme brulee z konfiturą owocową

**215 zł netto / os**

## **KOLACJA SERWOWANA**

### **Pierwsza przystawka:**

Pomidor faszzerowany kalafiozem i jabłkiem ze świeżym koprem i migdałami, z sosem z jogurtu greckiego i czarnego czosnku, oliwą chilli i prażoną szalotką

### **Druga przystawka:**

Podpłomyk z warzywami sezonowymi z konfiturą z letnich pomidorów i żółtej śliwki z mozzarellą i wegańską śmietaną z czosnkiem

### **Zupa:**

Flaki z boczników z warzywnymi pulpetami, domową bułeczką i świeżym majerankiem

### **Danie główne:**

Kofta z kaszy orkiszowej z daktylami, figami i sambalem z dressingiem ziołowym, pieczonymi batatami i grillowaną figą

lub

Ravioli z jabłkiem i bobem w emulsji maślanej z szałwią i świeżo mielonym pieprzem z tartym parmezanem

### **Deser:**

beza

z kremem pistacjowo-limonkowym z karmelizowanym jabłkiem i wiśniami w rumie

**195 zł netto / os**



# OPEN BAR

SPATiF to nie tylko wyjątkowa kuchnia, ale również profesjonalny bar ze starannie dobraną selekcją alkoholi.

## PAKIETY OPEN BAR

dostępne przez 6h od rozpoczęcia

### I. 165 zł / os netto

Wino białe

Wino czerwone

Piwo lane: Grimbergen, Zatecky Svetly Lezak

Piwo butelkowe: Okocim, Kronenbourg Blanc,

Piwa bezalkoholowe: Zatecky 0%, Sommersby 0%

Napoje bezalkoholowe: lemoniada, Coca-Cola, Sprite, Tonic kawa, herbata, woda

### II. 185 zł / os netto

PAKIET I

Prosecco

Wódka Ostoya / Baczewski

### III. 230 zł / os netto

PAKIET I + II

Whisky Chivas 12YO

Gin Beefeater

### IV. 265 zł / os netto

PAKIET I + II + III

Rum Havana 3YO

Tequila Olmeca Blanco

Aperol

Campari

### V. 290 zł / os netto

Pakiet I + II + III + IV

autorska karta koktajli

Nasza oferta barowa podlega pełnej personalizacji. Możemy przygotować dedykowane drinki nawiązujące do charakteru wydarzenia, firmowe koktajle w barwach korporacyjnych, czy specjalne menu dopasowane do pory roku i charakteru imprezy. Jesteśmy w stanie sprostać nawet najbardziej wyszukanym oczekiwaniom.



**Pozwól nam stworzyć wydarzenie, które na długo pozostanie w pamięci Twoich gości - w miejscu, które od dziesięcioleci jest świadkiem wyjątkowych spotkań.**



**Zapraszamy do kontaktu w celu omówienia szczegółów wydarzenia i przedstawienia indywidualnej oferty.**



*Klub*  
**SPATIF**

 **Al. Ujazdowskie 45  
00-536 Warszawa**

 **Magdalena Pacewska  
tel: 797 791 451  
magda@klubspatif.pl**

 **[klubspatif.pl](http://klubspatif.pl)**

 **[spatifklub](https://www.instagram.com/spatifklub)  
[bistro\\_spatif](https://www.instagram.com/bistro_spatif)**