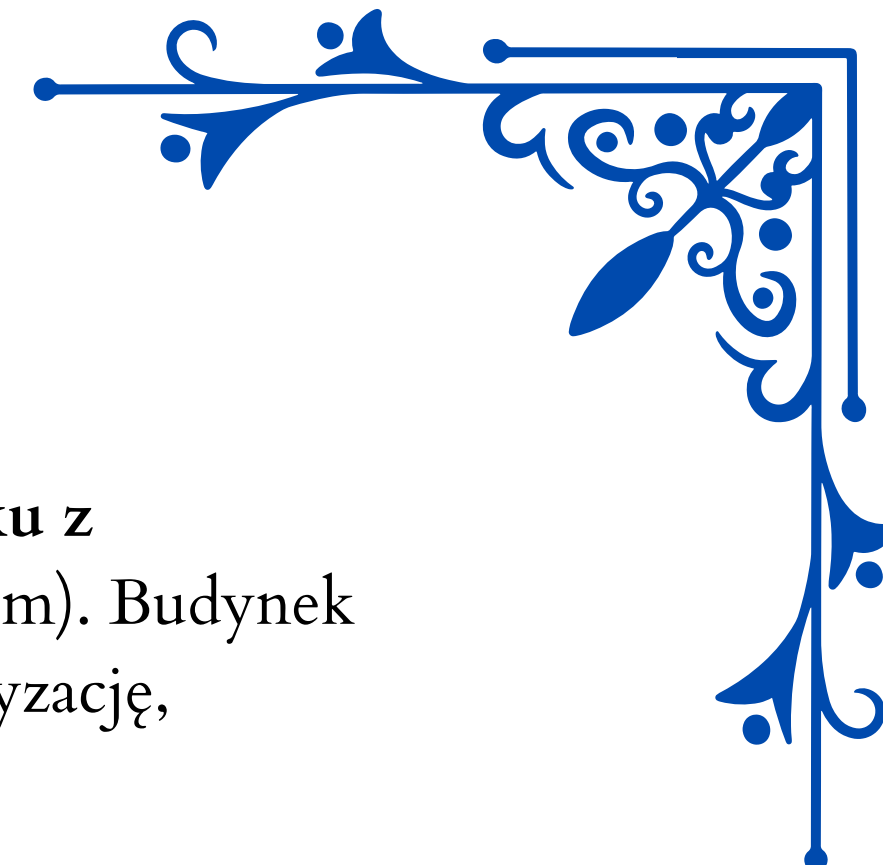




Katencz Gessler

WARSZAWA WSCHODN A





O NAS

Restauracja mieści się w **klimatycznym budynku z czerwonej cegły**, z wysokimi sufitami (około 12m). Budynek podlega regularnym renowacjom, posiada klimatyzację, dostępny jest też parking.

Niepowtarzalny klimat, rodzinna atmosfera i wyjątkowe menu. W kuchni, piekarni oraz cukierni tworzymy dla Was **kulinarne dzieła sztuki**, dania łączą polskie tradycje z francuskim akcentem. Dla najmłodszych przygotowaliśmy specjalne miejsce, a **czworonogi są mile widzianymi gośćmi.**

Jesteśmy otwarci na wasze pomysły i sugestie, **każda Wasza prośba jest dla nas priorytetem.** Zawsze starannie organizujemy wszelkie przyjęcia, a w szczególności wesela. **Cieszymy się, że możemy być częścią tak ważnego wydarzenia.**

PRZESTRZEŃ

Możemy udostępnić :

SALEŃ RESTAURACYJNĄ

- 150 osób w formie zasiadanej przy podłużnych stołach
- 120 osób w formie zasiadanej przy okrągłych stołach
- 250 osób w formie koktajlowej

HALEŃ ODLOTÓW

- 50 osób w formie zasiadanej
- 70 osób w formie koktajlowej

STREFĘ 24

- 40 osób w formie zasiadanej
- 70 osób w formie koktajlowej





VIP ROOM

- 17 osób w formie zasiadanej
- 25 osób w formie koktajlowej

OGRÓDEK

- 80 osób w formie zasiadanej
- 100 osób w formie koktajlowej

PRZYKŁADOWE WYKORZYSTANIE PRZESTRZENI

- jedna z mniejszych sal może stanowić miejsce do przechowywania prezentów
- na Hali Odlotów możemy zrobić parkiet
- na ogródku (w okresie letnim), możemy stworzyć dodatkowe stoły lub zaaranżować go tak, aby był miejscem zaślubin

ARANŻACJA PRZESTRZENI

Jesteśmy otwarci na wszelkie dekoracje i pomysły, **Wasze wizje są dla nas priorytetem.**

“Warszawa Wschodnia by Mateusz Gessler” jest idealnym miejscem na przyjęcia lub obiady weselne.

WSPÓŁPRACUJEMY
Z FIRMAMI
ZEWNĘTRZNYMI



FLORYŚCI

WYPOŻYCZALNIE MEBLI

OBSŁUGA TECHNICZNA
(nagłośnienie, DJ, oświetlenie,
konfiansjer)

FOTOGRAFOWIE ORAZ
FILMOWCY

PRZYKŁADOWE MENU

PIERWSZA CZĘŚĆ

Przystawki serwowane na półmiskach :

- polędwica Wellington w galaretkie z palonego miodu
- ptysie pieczone z kozim serem
- gęsie wątróbki z prażoną szalotką
- śledź macerowany w oleju lnianym

Zupa do wyboru :

- krem z dyni z prażonymi migdałami
- rybna a'la bouillabaisse
- rosół Warszawa Wschodnia

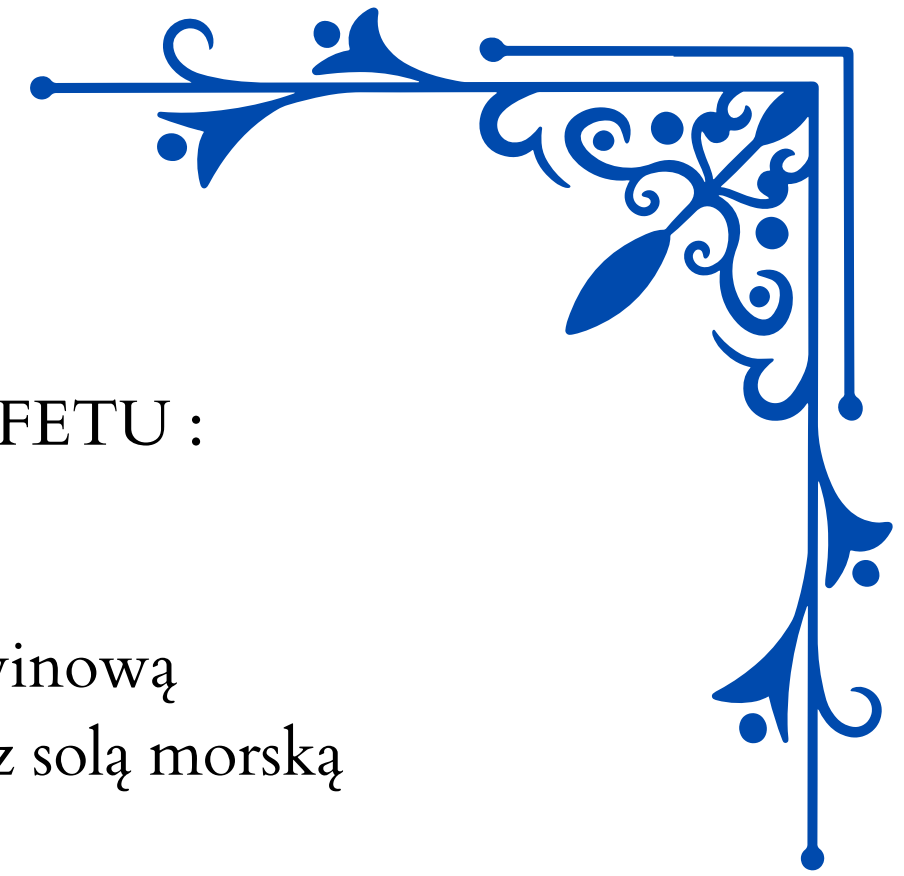
Danie główne do wyboru :

- miętus w sosie rakowym
- kaczka faszerowana jabłkami z pieczonymi owocami
- pieczeń cielęca w sosie borowikowym
- risotto z truflami

Deser do wyboru :

- tort czekoladowy Gessler
- beza z owocami





DRUGA CZĘŚĆ - W FORMIE BUFETU :
(BUFET UZUPELNIANY DO 4H)

- paszтет z kaczki z galaretką żurawinową
- bliny z łososiem marynowanym z solą morską
- befsztyk tatarski
- parfait z kurzych wątróbek z tostem francuskim
- eklerki z kozim serem i emulsją pomarańczową
- rostbef z musem chrzanowym
- sałata z mikro ziołami i marynowanym tuńczykiem
- sałata z mozzarellą i pieczonym bakłazanem
- danie na gorąco o określonej godzinie
- żurek na zakwasie z jajkiem
- pieczona w całości szynka wieprzowa w sosie pieczeniowym

PRZYKŁADOWY OPEN BAR :

(DOSTĘPNY DO 8H)

Aperitif: kieliszek Cava Bastets Brut

Wina białe:

Villa Belvedere Pinot Grigio

Spier Signature Chenin Blanc

Natureo Muscat 0% Torres bezalkoholowe

Wina czerwone:

Casa Solis Carmenera

Michel Laroche Cabernet Sauvignon

Natureo Garnacha Syrah 0% Torres – bezalkoholowe

Wino musujące: Cava Bastets Brut

Gin: Millhill's

Rum:

Republica Reserva White

Sailor Jerry Spiced

Wódka:

Amundsen

Ostoya

Whisky:

Grant's Triple Wood

Jim Beam

Piwo:

Lager (beczkowe)

piwo bezalkoholowe

Drinki:

Cuba libre

Gin&tonic

Aperol spritz

Mojito

Softy:

woda gazowana i niegazowana

Soki "Cappy"

lemoniada

Coca-cola i Coca-Cola Zero

Fanta

Sprite

Tonic

kawa lub herbata



Mateusz Gessler
WARSZAWA WSCHODN A

ZAPRASZAMY !

