

EUFORIATM

OFERTA WESELNA

UNIKALNA PRZESTRZEŃ ZABYTKOWEJ ŁAŻNI
W SAMYM SERCU WARSZAWY

UL. KRAKOWSKIE PRZEDMIEŚCIE 16/18
WARSZAWA

PRZESTRZEŃ

(ŁĄCZNA
POWIERZCHNIA: ~600 m²)

SALA RESTAURACYJNA/COCKTAIL–BAR

o powierzchni ok 200 m² z barem i możliwością usadzenia 130 gości w układzie stołów okrągłych oraz 110 gości w układzie przy stołach prostokątnych – niezależny od danceflooru system nagłośnienia, światła, klimatyzacja, przezierny sufit

FOYER

do którego prowadzi czerwona wykładzina oraz kordony

RECEPCJA

z możliwością weryfikacji listy gości i szatnia



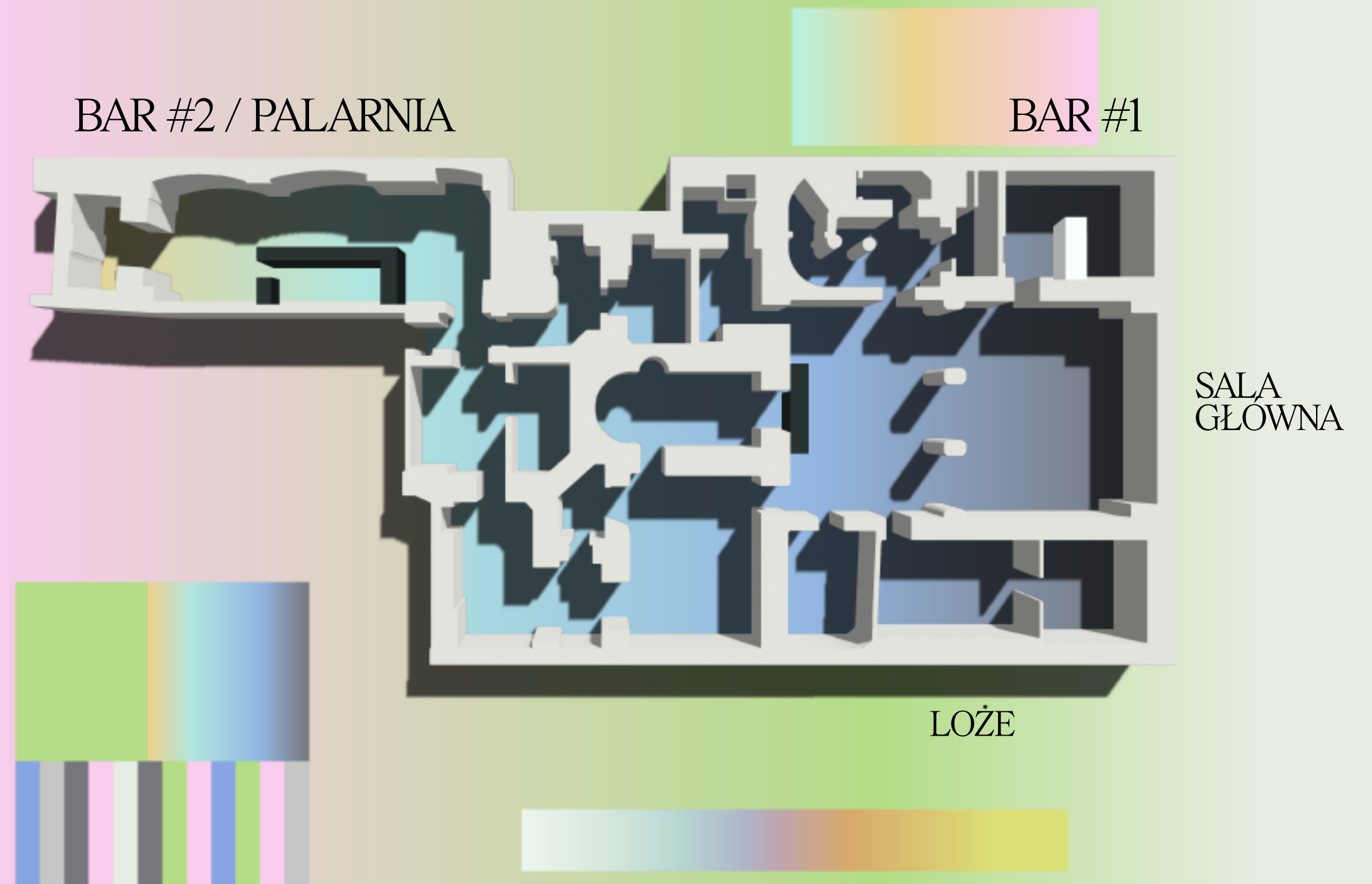
KUCHNIA

SZATNIA

ŁOŻE BOCZNE /
SALA GŁÓWNA

DANCEFLOOR, LOŻE, BARY (poziom -1)

- parkiet wyposażony w światowej klasy system nagłośnienia (VOID ACOUSTICS) i światło (m.in. Portman, IVL);
- mały bar towarzyszący parkietowi
- dobrze wentylowany, niezależny duży bar z miejscami siedzącymi pełniący również funkcję palarni
- łóże, by odpocząć i porozmawiać w kuluarach
- łączna powierzchnia poziomu to ok 390 m²



BAR #2 / PALARNIA

BAR #1

SALA
GŁÓWNA

ŁOŻE

CATERING

OSOBOM I FIRMOM, KTÓRE ZAMAWIAJĄ OD NAS CATERING
OFERUJEMY PREFERENCYJNE WARUNKI NAJMU.

Nad cateringiem na Waszej uroczystości czuwa nasz szef kuchni z rekomendacją Michelin.

Oferujemy różne formy podania w zależności od preferencji gości:

- ☉ COCKTAIL — w formie “pass around” oraz welcome drink by rozpocząć przyjęcie
- ☉ BUFET — najczęściej wybierany po kolacji serwowanej by zapewnić posiłek do późnych godzin przyjęcia
- ☉ SHARING — modny w Polsce sposób podania dań na półmiskach; Goście mogą skosztować kilka potraw jednocześnie wraz z dodatkami
- ☉ KOLACJA SERWOWANA — najbardziej uroczysta forma przyjęcia gdzie poza daniami nasza obsługa serwuje również starannie dobrane wino
- ☉ STACJE „LIVE” — propozycje gotowania na żywo dla naszych gości we wskazanych godzinach jako dodatkowa atrakcja wieczoru – szeroki wybór przygotowywanych w trakcie pokazu potraw

BAR

ODDAJEMY DO WASZEJ DYSPOZYCJI 3 W PEŁNI WYPOSAŻONE BARY

- ☉ oprócz klasycznych alkoholi z karty możemy również stworzyć wspólnie z Wami i serwować podczas celebracji niepowtarzalne menu koktajlowe
- ☉ na życzenie w jednej z naszych przestrzeni można delectować się cygarem
- ☉ z przyjemnością wycenimy OPEN BAR ale jesteśmy też otwarci na zapewnienie alkoholi we własnym zakresie na podstawie tzw “korkowego”
- ☉ napoje bezalkoholowe zapewniamy sami na zasadzie SOFT OPEN BAR; w ofercie posiadamy bardzo modne (i pyszne) produkty bezalkoholowe, którymi możecie uzupełnić ofertę alkoholową
SOFT OPEN BAR wyceniamy w zależności od ilości godzin oraz asortymentu
- ☉ CHAMPAGNE TOWER to forma serwowania welcome drinka, którą rekomendujemy — cieszy się olbrzymim uznaniem wśród naszych gości

OBSŁUGA

- ☉ profesjonalna obsługa z minimum 3 letnim doświadczeniem w renomowanych hotelach i restauracjach premium specjalizująca się w kolacjach serwowanych i bankietach
- ☉ w ramach usługi zapewniamy przygotowanie lokalu, sprząatanie, obsługę techniczną
- ☉ jako opłatę za profesjonalną obsługę do rachunku za catering i bar doliczymy 10% service charge

PRZYKŁADOWE MENU

MENU #1 (230 zł / os brutto)

PRZYSTAWKI

foccacia / pesto / mayo chipotle
oliwki / sól maldon
papryczki padron

ZUPA (1 do wyboru)

krem z pieczonego kalafiora / grana padano / szczypior (v)
domowy rosół drobiowo-wołowy / kraftowy makaron / marchew
żur / puree / białą kielbasa / wędzonka
krem z pomidorów / mascarpone / bazylia (v)

DANIE GŁÓWNE (do wyboru: mięso / ryba / vege)

sznycel wieprzowy / kapusta savoy / sos na bazie demi glace
grillowane kurczę / sałata rzymska / sos maślany
okoń morski / salsa / veloute cytrynowe
karmazyn / winogrona / sos beurre blanc
gnocchi / mascarpone / sos grzybowy (v)
ravioli / ricotta / szpinak (v)

DODATKI

pieczone ziemniaki / zioła
kus kus perłowy / warzywa
zielone sałaty / pomidorki / vinegret

DESER (1 do wyboru)

beza / lody / culis malinowe
tiramisu

MENU #2 (280 zł / os brutto)

PRZYSTAWKI

chleb kraftowy / puszyste masło
sałata rzymska / grillowane kurczę / parmezan / sos cesar
sałata nicejska / tataki z tuńczyka / fasolka szparagowa / ziemniaki / oliwki

ZUPA (1 do wyboru)

consomme drobiowe / pierożki z wołowiną / warzywa brunoise / olej porowy
żur / puree / białą kielbasa / wędzonki
minestrone / warzywa sezonowe (v)
francuska zupa cebulowa / grzanka / ser gruyere (v)

DANIE GŁÓWNE (do wyboru: mięso / ryba / vege)

boeuf bourgignon / grzyby leśne
długo pieczona szynka / sos chrzanowy
polędwica z dorsza / kapusta savoy / veloute cytrynowe
pieczony łosoś / szpinak / sos winno-maślany
papardelle / suszone pomidory / rukola / warzywa (v)
stek z selera / wegański demi – glace (v)

DODATKI

maślane kopytka
puree / ser emilgrana
zielone sałaty / pomidorki / vinegret
arancini serowe / mus paprykowy

DESER (1 do wyboru)

ptyś / krem patissiere
ekler / owoce sezonowe / krem waniliowy
jabłecznik / kardamon

MENU #3

(320 zł / os brutto)

PRZYSTAWKI

tatar z polędwicy / oliwa porowa / pikle / chleb kraftowy
krewetki / małże / sos winno-maślany
pomidor / balsamico / maliny

ZUPA

(1 do wyboru)

zupa z grzybów leśnych / chips z pancetty
bouillabaise / karmazyn / owoce morza
wenecki krem z białych warzyw / oliwa truflowa (v)

DANIE GŁÓWNE

(do wyboru: mięso / ryba / vege)

wellington z polędwicy wołowej / demi glace
sandacz/glazurowana kolorowa mini marchew / cytrynowy
veloute z krewetkami
papardelle / masło / trufla / parmezan

DODATKI

gratin ziemniaczane
maślane puree / trufla
selekcja sałat / cytrusowy vinegret
asiette z kalafiora
kolorowe marchewki, pomarańcza, sezam

DESER

(1 do wyboru)

cremeux czekoladowy / compote mango marakuja / orzech
laskowy / gruszka

MENU DODATKOWE

NAPOJE

kawa z ekspresów automatycznych
trzy rodzaje herbat Sir Williams
mleko krowie i roślinne / cukier / cytryna
woda mineralna z cytryną
dwa rodzaje soków tłoczonych
napoje gazowane
Wartość: 45 zł / os brutto

BUFET SŁODKI Z MINI DESERAMI PREMIUM

mus czekoladowy z wiśniami
mini ekler z kremem pattisiere z mango
mini beza z kremem i sezonowymi owocami
tiramisu
Wartość: 65 zł / os brutto

ZIMNA PŁYTA — PRZYKŁAD

(wstawiona w stół/bufet, przed lub po kolacji)

rostbef po angielsku, mayo, roszponka
grillowane szparagi, truskawka, czerwony pieprz
endywia, arbuz, sezam, ser feta ,sos sweet chill,
kolendra
śledź, mus z jabłek, piklowana cebula
troć podwędzana, kawior, bliny
długo pieczona wieprzowina złotnicka, pikle, sos
chrzanowy
monkowe pieczywo, masło
Wartość: 100 zł/os brutto – uzupełniane do północy

BUFET GORACY

(120 zł / os - 4h), przykład

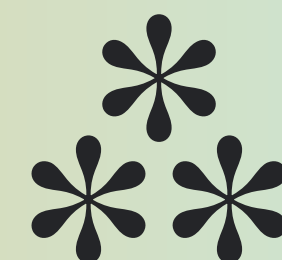
wegetariański massaman curry 35 zł / os
filet z dorsza we włoskiej kapuście, sojowy beurre
noisette, kawior 40 zł / os
karkówka długo pieczona, sos śliwkowy 40 zł / os
żeberka wieprzowe, miód, bbq 45 zł / os
żur lub barszcz, monkowy zakwas, biała kiełbasa,
wędzonka 20 zł / os

*dania wycenione indywidualnie, gdyby Goście chcieli domówić
dodatkowe danie, a nie korzystać z bufetu

DODATKI

(w cenie)

grillowane warzywa, sos balsamiczno-ziołowy
kalafior zapiekany, veloute, wędzona papryka
młode ziemniaki, masło, świeże zioła
ryż basmati



ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

BOOKING@EUFORIA.EVENTS

Marcin, GM: marcin@euforia.events, +48 500 081 940

EUFORIA™ © 2025