IMPREZY ŚWIĄTECZNE
RIVER CAFE



WYBIERZ SWOJE WYDARZENIE TEMATYCZNE

W KAŻDYM PAKIECIE ZNAJDĄ PAŃSTWO DANIA
WEGETARIAŃSKIE I BEZGLUTENOWE
PAKIETY OPEN BAR ZAWIERAJĄ POZYCJE BEZALKOHOLOWE

OFERTA ZAWIERA CENY NETTO, STAWKA VAT CATERING 8%, OPEN BAR I ATRAKCJE 23%
PODANE KWOTY DOTYCZĄ SZEŚCIOGODZINNEGO WYDARZENIA

WELCOME DRINK CHRISTMAS SPICED

BUFET ZIMNY

WERSJA I

99 PLN/ ZA OSOBĘ

MIĘSA PIECZONE, PASZTETY WŁAŚNEGO WYROBU, CHRZAN, ŻURAWINA **GF**

TALERZ SERÓW, BAKALIE **GF**

TATAR ZE ŚLEDZIA Z JABŁKIEM I KOPERKIEM **GF**

ŚLEDZIE Z SUSZONYMI POMIDORAMI I MUSZTARDĄ FRANCUSKĄ **GF**

BOCZNIAKI PO KASZUBSKU Z SUSZONĄ ŚLIWKĄ **GF**

MONOPORCJE

TERRINA Z ŁOSOSIA I CUKINII Z SOSEM CHRZANOWYM

CIASTO FRANCUSKIE Z SEREM BRIE I ŻURAWINĄ

SAŁATKA JARZYNOWA ZAWIJANA W PIECZONY SCHAB **GF**

BABECZKI Z PASTĄ RYBNĄ I OGÓRKIEM

WYBÓR PIECZYWA

300G NA OSOBĘ

WERSJA II

119 PLN/ ZA OSOBĘ

MIĘSA PIECZONE, PASZTETY WŁAŚNEGO WYROBU, CHRZAN, ŻURAWINA **GF**

TALERZ SERÓW, BAKALIE, KONFITURA OWOCOWA **GF**

ŚLEDZIE W WERSJACH W OLEJU Z CEBULĄ/ W KIMCHI / W ŚMIETANIE Z CZOSNKIEM **GF**

SAŁATKA Z KOZIM SEREM, MANDARYNKAMI I ŻURAWINĄ **GF**

MONOPORCJE

PŁATKI WĘDZONEJ KACZKI, CHUTNEY ŚLIWKOWY, PUMPERNIKIEL **GF**

VAUL AU VENT Z PASTĄ Z MAKRELI I KAPARAMI

TERRINA Z ŁOSOSIA I CUKINII Z SOSEM CHRZANOWYM **GF**

SAŁATKA JARZYNOWA ZAWIJANA W PIECZONY ROSTBEF **GF**

WYBÓR PIECZYWA

300G NA OSOBĘ

BUFET GORĄCY

WERSJA I

109 PLN/ ZA OSOBĘ

ZUPA /150 ML NA OSOBĘ/:

BARSZCZ CZERWONY Z PIECZONYCH BURAKÓW, USZKA Z GRZYBAMI

DANIA GORĄCE /400 G NA OSOBĘ/:

RYBA PO GRECKU

KARKÓWKA ZAPIEKANA W KISZONEJ KAPUŚCIE **GF**

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

FASOLKA ZAPIEKANA Z JARMUŻEM

ZIEMNIAK PIECZONY, OLIWA, ROZMARYN **GF**

KASZA GRYCZANA, MASŁO, TYMIANEK

WERJSA II

129 PLN/ ZA OSOBĘ

ZUPA /150 ML NA OSOBĘ/:

ZUPA BOROWIKOWA, ŁAZANKI

DANIA GORĄCE /400 G NA OSOBĘ/:

ŁOSOŚ W SOSIE POROWYM **GF**

INDYK MIODOWO-MUSZTARDOWY Z CYTRUSAMI **GF**

BIGOS STAROPOLSKI, PRAWDZIWKI, SUSZONA ŚLIWKA **GF**

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

KOPYTKA, PALONE MASŁO Z SZAŁWIĄ

KASZA GRYCZANA, MASŁO, TYMIANEK

NA SŁODKO

WERSJA I

29 PLN ZA OSOBĘ

PIERNIK ZE ŚLIWKĄ
KEKS

WERSJA II

39 PLN ZA OSOBĘ

STRUCLA MAKOWA
SERNIK Z KAJMAKIEM

KOLACJA SERWOWANA

199 PLN/ OSOBĘ



PRZYSTAWKI

250G

ŚLEDZIE, BURAKI, GORCZYCA

PASZTET ZE ŚLIWKĄ

PUMPERNIKIEL ZE SMALCEM FASOLOWYM I KISZONYM OGÓRKIEM

BABECZKI Z WĘDZONYM SEREM, BOCZKIEM I SZCZYPIORKIEM

TARTA Z GRZYBAMI I KAPUSTĄ

GRZANKA Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM I KOPERKIEM

TOFU PO GRECKU

ROLADKI Z BAKŁAŻANA Z PASTĄ ORZECHOWĄ

GORĄCE DANIA
SERWOWANE/ NA ZBIORCZYCH PÓŁMISKACH

400G

BARSZCZ CZERWONY Z PIECZONYCH BURAKÓW, USZKA Z GRZYBAMI

PIECZONY KARP Z RODZYNKAMI, GRATINNE SELEROWE, MARCHEW Z IMBIREM

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA NA KAPUŚCIE, KLUSKI ŚLĄSKIE, KALAFIOR

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI ORAZ MIĘSNE



PAKIET I

109 PLN/ ZA OSOBĘ

SOKI: POMARAŃCZOWY, JABŁKOWY, GREJPFRUTOWY, Z CZARNEJ PORZECZKI
NAPOJE GAZOWANE: COCA-COLA, COLA ZERO SPRITE, FANTA, TONIC KINLEY
WODA: GAZOWANA, WODA NIEGAZOWANA
NAPOJE GORĄCE : JULIUS MEINL- WYBÓR KAW Z EKSPRESU, HERBATA - RÓŻNE SMAKI

PIWO BECZKOWE
OKOCIM JASNE KEG/ OKOCIM PSZENICZNE
WINO WYTRAWNE
TREBBIANO RUBICONE WŁOCHY BIAŁE WYTRAWNE
RUBIRED ZINFANDEL USA CZERWONE WYTRAWNE
MARTINI
MARTINI BIANCO/ROSSO
PIWA BEZALKOHOLOWE
OKOCIM RADLER/ ZATECKY ZERO
WINA BEZALKOHOLOWE
CHARDONNAY ZERO



OPEN BAR III

159 PLN/ ZA OSOBĘ

SOKI: POMARAŃCZOWY, JABŁKOWY, GREJPFRUTOWY, Z CZARNEJ PORZECZKI
NAPOJE GAZOWANE: COCA-COLA, COLA ZERO, SPRITE, FANTA, TONIC KINLEY
WODA: GAZOWANA, WODA NIEGAZOWANA
NAPOJE GORĄCE : JULIUS MEINL- WYBÓR KAW Z EKSPRESU, HERBATA - RÓŻNE SMAKI
PIWO BECZKOWE
OKOCIM JASNE/ OKOCIM PSZENICZNE
WINO WYTRAWNE
TREBBIANO RUBICONE WŁOCHY BIAŁE WYTRAWNE
RUBIRED ZINFANDEL USA CZERWONE WYTRAWNE
PROSECCO SAN MARTINO
MARTINI BIANCO/ ROSSO
WÓDKA
ABSOLUT VODKA
ŻUBRÓWKA/ GORZKA ŻOŁĄDKOWA/ SOPLICA SMAKOWA
WHISKY/ WHISKEY
BALLANTINE'S FINEST SCOTCH
JACK DANIEL'S/ JACK FIRE
BOURBON JIM BEAM
JAMESON
RUM
PLANTARAY
GIN
BEEFEATER, SEGRAMS
BARCELO BLANCO / DORADO
KOKTAJLE ŚWIĄTECZNE
WINTER SOUR / FIREBALL / CRANBERRY MULE
KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE
HOT BUTTER / BERRY PUNCH / WHITE CHRISTMAS
PIWA BEZALKOHOLOWE
OKOCIM RADLER/ CARLSBERG ZERO/ZATECKY ZERO
WINA BEZALKOHOLOWE
CHARDONNAY ZERO/ PROSECCO ZERO
RED BULL/ RED BULL SUGARFREE/ RED BULL PEACH EDITION

DEKORACJE ŚWIĄTECZNE W CENIE



INFORMACJE OGÓLNE

- Zapewniamy profesjonalną opiekę naszego event managera zarówno w trakcie planowania wydarzenia, jak i podczas jego realizacji.
- Naszym atutem jest zadaszona, otwarta przestrzeń restauracji, przystosowana również na wypadek gorszej pogody. Główna część jest klimatyzowana lub ogrzewana w zależności od warunków atmosferycznych. Wynajęta restauracja lub jej strefa przeznaczona jest do wyłącznej
- dyspozycji Gości eventu.
  Istnieje możliwość modyfikacji menu za dodatkową dopłatą
- Menu oraz ilość osób należy potwierdzić 7 dni przed realizacją spotkania.
- Po tym czasie wszelkie zmiany będą dodatkowo płatne według indywidualnej wyceny.
  Parking strzeżony znajduje się w odległości 500 m od restauracji. Przystanek
- komunikacji miejskiej 200 m od restauracji
- vis a vis Multimedialnego Parku Fontann.
  Aranżacja sali jest w cenie eventu.
- Do finalnej kwony należy doliczyć koszt ochrony, tnz. 400 pln za każde 50 osób na evencie.
- Wyłącznym potwierdzeniem rezerwacji terminu jest wpłata zadatku/zaliczki w wysokości 40% kwoty zamówienia. W przypadku rezygnacji wpłacona kwota jest bezzwrotna. Pokrywa ona straty restauracji wynikające z niewykorzystania rezerwowanego terminu.
- Ceny podane w ofercie są cenami netto. Do wszystkich podanych cen za część gastronomiczną należy doliczyć 10% serwisu.
- Czas trwania eventu do 6h. Istnieje możliwość przedłużenia spotkania w trakcie jego trwania, informację należy przekazać na 30 minut przed końcem. Koszt przedłużenia ustalany jest indywidualnie, w zależności od zamówienia.

PIOTR.WITUSZYŃSKI@RIVERCAFE.PL | 501 555 211