



**DOBRE DOBRANE MENU
TO GWARANCJA UDANEGO EVENTU**

DRINK POWITALNY – PROSECCO

ZIMNE PRZYSTAWKI / 250 G NA OSOBĘ !:

MIĘSA PIECZONE, PASZTETY WŁASNEGO WYROBU, KONFITURA

ŚLEDŹ MARYNOWANY, ZIEMNIAK FRANCUSKI, CEBULA, ŚMIETANA

PŁATKI PIECZONEJ KACZKI, KARMELIZOWANA GRUSZKA

TALERZ SERÓW, OWOCE, BAKALIE, MIÓD, KONFITURA

FRITTATA WEGETARIAŃSKA, SOS AIOLI

WARZYWA SEZONOWE, KLASYCZNY I PAPRYKOWY HUMMUS

ZUPA / 150 ML NA OSOBĘ !:

KREM Z POMIDORÓW I PIECZONEJ PAPRYKI, CHIPS SELEROWY

DO WYBORU BUFET GORĄCY LUB DANIA Z RUSZTU

BUFET GORĄCY / 400 G NA OSOBĘ !:

POŁĘDWICA Z DORSZA ATLANTYCKIEGO, SOS MAŚLANY

ROLADA Z PIERSI INDYKA, SOS ZIOŁOWY

ZIEMNIAK PIECZONY, TYMIANEK, CZOSNEK

BIAŁY I DZIKI RYŻ

LIŚCIE ŚWIEŻYCH SAŁAT, VINEGRETTE MIODOWO-POMARAŃCZOWYM

LUB

DANIA Z RUSZTU / 400 G NA OSOBĘ !:

SZASZŁYK WIEPRZOWY, CZERWONA I ŻÓŁTA PAPRYKA, CUKINIA, CEBULA

KIEŁBASA BIAŁA I WĘDZONA

SATAY Z KURCZAKA, ANANAS, CHILLI

ŁOSOŚ MARYNOWANY, CYTRYNA, ŚWIEŻY KOPER

KARKÓWKA, CZOSNEK, ROZMARYN

PAPRYKA FASZEROWANA, KUSKUS, GROSZEK, CEBULA, NATKA

ZIEMNIAK, OLIWA, TYMIANEK

BAKŁAŻAN, CUKINIA, PAPRYKA, PIECZARKA

DO DAŃ PODAMY SAŁATY, OGÓRKI KISZONE, SOSY ORAZ PIECZYWO.

BUFET SŁODKI / 100 G NA OSOBĘ !:

SERNIK NOWOJORSKI

KLASYCZNE BROWNIE



WERSJA I

CENA 90 PLN/OSOBA



WERSJA II

WEGETARIAŃSKA

CENA 90 PLN/OSOBA

DRINK POWITALNY – PROSECCO

ZIMNE PRZYSTAWKI / 250 G NA OSOBĘ !:

FRITTATA WARZYWNA, SOS AIOLI

PUMPERNIKIEL, AJVAR, ORZECHY

TALERZ SERÓW, OWOCE, BAKALIE, MIÓD,
KONFITURA

LIBAŃSKA SAŁATKA TABBOULEH

WARZYWA SEZONOWE, KLASYCZNY I
PAPRYKOWY HUMMUS

PASZTET Z CIECIERZYCY, KONFITURA
ŻURAWINOWA

ZUPA / 150 ML NA OSOBĘ !:

KREM Z POMIDORÓW I PIECZONEJ
PAPRYKI, CHIPS SELEROWY

DO WYBORU BUFET GORĄCY LUB DANIA Z RUSZTU

BUFET GORĄCY / 400 G NA OSOBĘ !:

KOTLET BROKUŁOWY

RATATOUILLE, PRAŻONE PŁATKI
MIGDAŁÓW

ZIEMNIAK PIECZONY, TYMIANEK, CZOSNEK

BIAŁY I DZIKI RYŻ

LIŚCIE ŚWIEŻYCH SAŁAT, VINEGRETTE
MIODOWO-POMARAŃCZOWYM

LUB

DANIA Z RUSZTU / 400 G NA OSOBĘ !:

KOFTA WEGAŃSKA

PAPRYKA FASZEROWANA, KUSKUS,
GROSZEK, CEBULA, NATKA

PIECZARKA PORTOBELLO FASZEROWANA,
SEZONOWE WARZYWA

BATATY Z WĘDZONĄ PAPRYKĄ

SZASZŁYK WARZYWNY Z TOFU

KIEŁBASKI SOJOWE

KUKURYDZA Z MASŁEM

ZIEMNIAK, OLIWA, TYMIANEK

BAKŁAŻAN, CUKINIA, PAPRYKA, PIECZARKA

DO DAŃ PODAMY SAŁATY, OGÓRK KISZONE,
SOSY ORAZ PIECZYWO.

BUFET SŁODKI / 100 G NA OSOBĘ !:

DOMOWA SZARLOTKA

WEGAŃSKIE BROWNIE

DRINK POWITALNY – PROSECCO

ZIMNE PRZYSTAWKI / 150 G NA OSOBĘ !:

ŁOSOŚ GRAVLAX, BURAK, OWOC
KAPAROWCA

TALERZ SERÓW, OWOCE, BAKALIE, MIÓD,
KONFITURA

CARPACCIO Z KACZKI, CHUTNEY
PORZECZKOWY

PASZTET Z CIECIERZYCY, KONFITURA
ŻURAWINOWA

FINGER FOODS

W BUFECIE / 4 SZT. NA OSOBĘ !:

CUKINIA, KOZI SER, MALINA

VOL-AU-VENT Z TAPENADĄ Z OLIVEK,
SUSZONY POMIDOR, KIEŁKI GROSZKU
CUKROWEGO

KREWETKA, CIASTO KADAYIF,
SALSA MANGO

ROSTBEF PIECZONY, GORGONZOLA,
GRUSZKA

MAŁŻA NOWOZELANDZKA,
EMULSJA WINNO-MAŚLANA

ZUPA / 150 ML NA OSOBĘ !:

BOTWINKOWA, ŻEBRO WĘDZONE, ZIEMNIAK

BUFET GORĄCY / 400G NA OSOBĘ !:

ŁOSOŚ JURAJSKI, BIAŁE WINO, ŚWIEŻY
KOPER, CYTRYNA

CIEŁĘCINA, BOROWIKI, ZIELONY PIEPRZ

RATATOUILLE, PRAŻONE PŁATKI MIGDAŁÓW

ZIEMNIAKI FRANCUSKI, MASŁO, NATKA

RYŻ BRAŹOWY Z GROSZKIEM

LIŚCIE ŚWIEŻYCH SAŁAT, VINEGRETTE
MIODOWO-POMARAŃCZOWYM

BUFET SŁODKI / 150 G NA OSOBĘ !:

MINI TIRAMISU

MINI PANNA COTTA, MUS MARAKUJA

FONTANNA CZEKOLADOWA, OWOCE,
DODATKI



WERSJA III

ELEGANCE

CENA 180 PLN/OSOBA



STANOWISKO POKE BOWL **/ 200 G NA OSOBĘ / CENA: 35 PLN/OSOBA**

BAZA: RYŻ BRĄZOWY, MAKARON ORZO, MIESZANKA SAŁAT, NACHOSY

RYBA/MIĘSO: TUŃCZYK, KURCZAK, ROSTBEF WOŁOWY, ŁOSOŚ PIECZONY, KREWETKI, TOFU MARYNOWNE

WARZYWA/OWOCE: AWOKADO, FASOLA EDAMAME, KIMCHI, MANGO, MARCHEW, MARYNOWANE JALAPEÑO, MARYNOWANY IMBIR, OGÓREK, POMIDOR CHERRY, DAIKON, SAŁATKA Z WAKAME, SŁODKA KUKURYDZA, CEBULKA DYMKA

DODATKI: KIEŁKI RZODKIEWKI, ZIARENKA SEZAMU, ORZESZKI, PAPRYCZKA CHILLI, KOLENDRA, GRANAT

SOSY: SOJOWY, MANGO-CHILLI, CYTRUSOWY VINEGRET, OLEJ SEZAMOWY, OLIWA EXTRA VIRGIN



GORĄCA PRZEKĄSKA **/ 150 G NA OSOBĘ / CENA: 25 PLN/OSOBA**

MINI BURGER WOŁOWY: BUŁKA BRIOCHE WŁASNEGO WYPIEKU, SOS BBQ, WARZYWA

MINI BURGER Z SOCZEWICY: BUŁKA BRIOCHE WŁASNEGO WYPIEKU, SOS MANGO-CHILLI, WARZYWA



PAKIET PIZZA Z PIECA OPALANEGO DREWNEM CENA: OD 1300 DO 2800 PLN*

30 SZT. – 1300 PLN

50 SZT. – 1900 PLN

80 SZT. – 2800 PLN

SMAKI: CRUDO, DIAVOLA, MARGHERITA, WEGETARIANA

* PAKIET MOŻLIWY PRZY WYNAJĘCIU CAŁEJ RESTAURACJI RIVER CAFE
LUB STREFY CHILL&PIZZA



FINGER FOODS / 4 SZT. NA OSOBĘ / CENA: 25 PLN/OSOBA

CUKINIA, KOZI SER, MALINA

KREWETKA, CIASTO KADAFI, SALSA MANGO

ROSTBEF PIECZONY, GORGONZOLA, GRUSZKA

MAŁŻA NOWOZELANDZKA, EMULSJA WINNO-MAŚLANA

INFO



CZAS TRWANIA EVENTU DO 6 GODZIN.
DO WSZYSTKICH PODANYCH CEN NALEŻY
DOLICZYĆ 10% ZA SERWIS ORAZ 23% VAT
**BRAK OPŁATY ZA WYNAJĘCIE PRZESTRZENI
PRZY MINIMALNEJ KWOCIE ZAMÓWIENIA WEDŁUG TABELI**

	CHILL&PIZZA DO 80 OSÓB	RESTAURACJA DO 200 OSÓB	RIVER CAFE DO 400 OSÓB
PONIEDZIAŁEK-ŚRODA	3 000 PLN	8 000 PLN	15 000 PLN
CZWARTEK	4 500 PLN	11 500 PLN	22 000 PLN
PIĄTEK - NIEDZIELA	6 000 PLN	15 000 PLN	30 000 PLN

KWOTY NETTO ZA OPEN BAR I CATERING, CZAS TRWANIA EVENTU DO 6 GODZIN



POPŁYNEŃLIŚMY Z NIEJEDNYM EVENTEM



DANE KONTAKTOWE:

RIVER CLUB | 515 KM WISŁY | WYBRZEŻE GDAŃSKIE, WARSZAWA

501 555 211 | e-mail: riverclub@riverclub.pl | www.riverclub.pl