

oferta



komunikacja

DLA GRUP DO 30 OSÓB MOŻLIWOŚĆ SERWOWANIA ZUP, DAŃ GŁÓWNYCH
ORAZ DESERÓW W FORMIE "TALERZOWEJ"

GRUPY POWYŻEJ 30 OSÓB SERWOWANIE MOŻLIWE WYŁĄCZNIE NA PÓLMISKACH
GRUPY MAJĄCE WYŁĄCZNOŚĆ NA CAŁĄ RESTAURACJĘ - SERWOWANIE MOŻLIWE RÓWNIEŻ
W FORMIE BUFETU

SERWOWANIE W PÓLMISKACH - WYBRANE JEDNO DANE GŁÓWNE I DESER W PODANEJ
GRAMATURZE/ OS.

LUB

OBA DANIA GŁÓWNE I DESERY W POŁOWIE GRAMATUR /OS.

SERWOWANIE W BUFECIE - NA JEDNĄ OSOBĘ PRZYPADAJĄ OBA DANIA GŁÓWNE I DESERY
W POŁOWIE PODANEJ GRAMATURY

DODATKOWE ZAMÓWIENIA INNYCH POZYCJI OLIBCZANE SĄ NA PODSTAWIE
WIELOKROTNOŚCI GRAMATUR WYSTĘPUJĄCYCH NA JEDNĄ OSOBE
I WYCENIANE INDYWIDUALNIE

istotne informacje

— miejsce na sali



Lokalizacja Państwa stołu zależna będzie od liczebności innych grup w danym dniu, nie jesteśmy w stanie obiecać konkretnego miejsca.

Sala jest duża dzięki czemu mają Państwo swobodę i każda rezerwacja pozostaje w swojej strefie komfortu.

czas trwania przyjęcia



Wyznaczany jest przez długość wykupionego pakietu alkoholowego - 4 lub 8 godzin.

W przypadku rezerwacji z napojami wg. zużycia - czas trwania ustalany indywidualnie.

koszt menu dla dzieci



Dzieci do lat 3: bezpłatnie : nie dostają swojego posiłku, mogą korzystać z dań z talerza opiekuna

Dzieci od 3 do 7 lat : 50% zniżki na menu główne (bądź wybór z menu kids)

parking



Niestety nie dysponujemy naszym parkingiem.

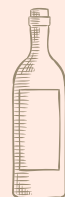
Pod restauracją mogą stanąć osoby, które mają problemy z poruszaniem się bądź są osobami starszymi. Resztę Gości zapraszamy na ogólnie dostępny parking płatny należący do Hevelianum (na górze).



open-bar

Napoje rozliczane są według zużycia, bądź na podstawie wybranego pakietu "open-bar". Można mieszać pakiety - np. bezalkoholowy 4h dla wszystkich Gości a alkohol wg. zamówienia.

napoje alkoholowe



Nie prowadzimy opłaty korkowej, możliwe jest wyłącznie skorzystanie z naszych alkoholi.

serwis 10%



Doliczamy 10% serwisu do końcowego rachunku (menu + napoje)

tort

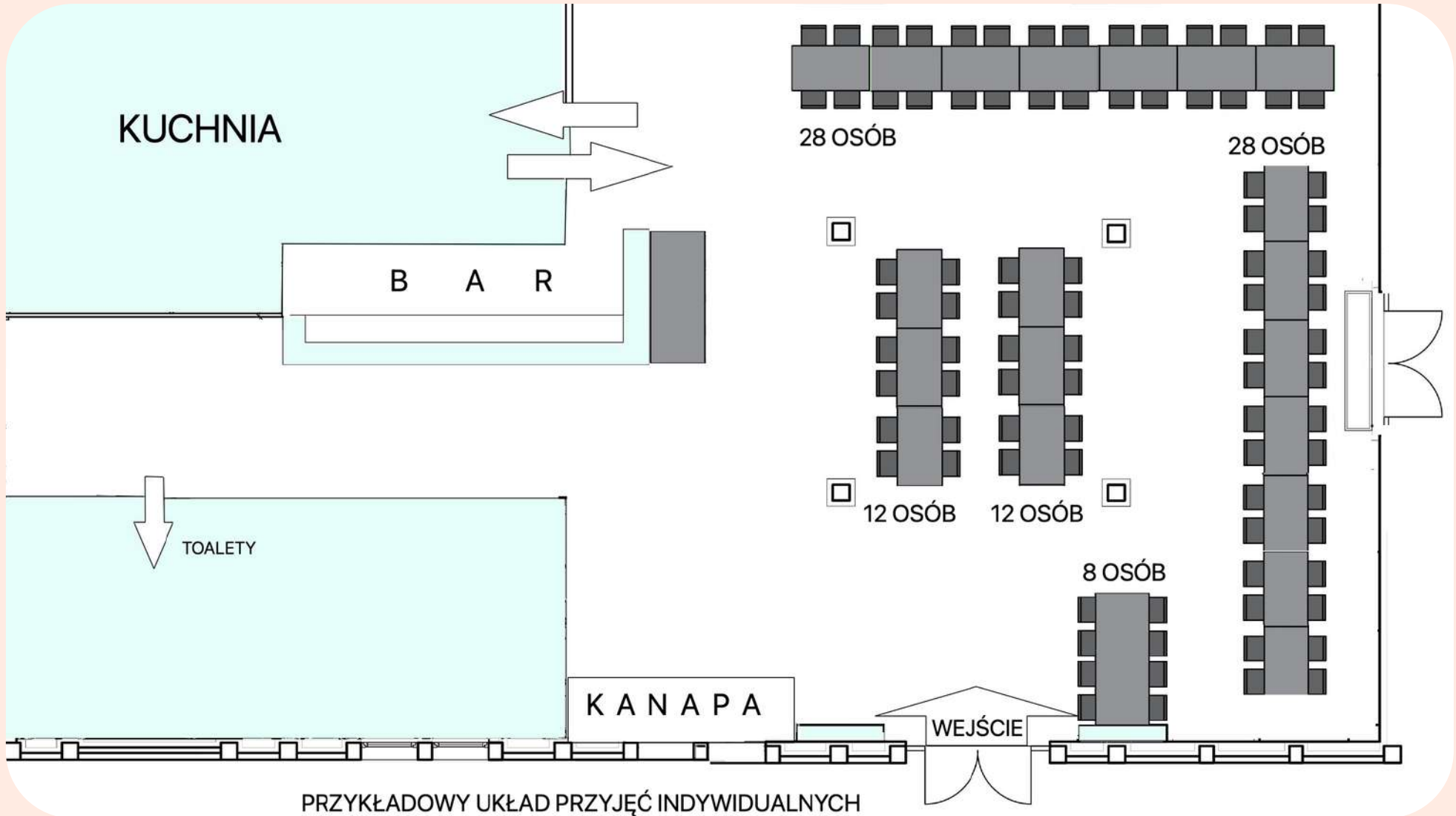


Jeśli bierzecie Państwo desery od nas a tort to tylko dodatek - serwujemy tort w ramach współpracy bezkosztowo.

Jeśli nie bierzecie Państwo deserów od nas, wówczas obowiązuje opłata „tortowa” w wysokości 70 zł - prosimy tylko pamiętać o rachunku (wymogi sanepidu) lub o podpisanym oświadczeniu własnoręcznym (damy egzemplarz do podpisania na miejscu).

PRZYKŁADOWY
UKŁAD
-ŁĄCZNIE 88
MIEJSC
SIEDZĄCYCH

SALA



istotne informacje

krzesła i stoły



Przyjęcia na sali restauracyjnej realizowane są na drewnianych stołach i czarnych metalowych krzesłach.



SALA RESTAURACYJNA

istotne informacje

NAPOJE ALKOHOLOWE W CENACH SPECJALNYCH DLA GRUP

WÓDKA BIAŁY BOCIAN 150 ZŁ / BUT. 0,7 L

WINO TERRA MIA - 80 ZŁ / BUT. 0,75 L

BIAŁE - CHARDONNAY

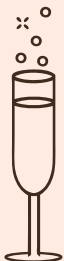
CZERWONE - CABERNET-SAUVIGNON

WHISKY GRANTS - 170 ZŁ / BUT. 0,7 L

WHISKY FAMOUS GROUSE - 190 ZŁ / BUT. 0,7 L

WELCOME PROSECCO

PROSECCO MONTELVINI EXTRA DRY - 80 ZŁ / BUT.



OFERTA PAKIETÓW OPEN-BAR

CENA ZA 1 OSOBĘ BRUTTO

BRUTTO

4h	40 zł
6h	45 zł
8h	50 zł
10h	55 zł
12h	60 zł

BEZALKOHOLOWY

WODA
SOKI jabłko & pomarańcza
KAWA
HERBATA

ALKOHOLE

WINO BIAŁE - TERRA MIA CHARDONNAY

WINO CZERWONE - TERRA MIA CABERNET-SAUVIGNON

PIWO - ZŁOTE LWY / LANE /

WÓDKA - BIAŁY BOCIAN

NAPOJE GAZOWANE - PEPSI / 7UP / MIRINDA

GIN - BEEFEATER

WHISKY - FAMOUS GROUSE

RUM - HAVANA 3



BASIC

PIWO
WINO BIAŁE
WINO CZERWONE

BRUTTO

4h	85 zł
6h	95 zł
8h	105 zł
10h	117 zł
12h	129 zł

BRUTTO

4h	110 zł
6h	125 zł
8h	140 zł
10h	155 zł
12h	170 zł

PREMIUM

PIWO
WINO BIAŁE
WINO CZERWONE
WÓDKA
NAPOJE GAZOWANE



LUX

PIWO
WINO BIAŁE
WINO CZERWONE
WÓDKA
NAPOJE GAZOWANE
GIN
WHISKY
RUM

BRUTTO

8h	185 zł
10h	200 zł
12h	220 zł



+ SKRÓCONA KARTA 5 KOKTAJLI
I BARMAN



Menu

MENU 1

165 ZŁ BRUTTO / OS.

ZUPA - DO WYBORU

ROSÓŁ DROBIOWY-WOŁOWY/ MAKARON/ WARZYWA KORZENIOWE/
NATKA PIETRUSZKI

KREM POMIDOROWY/ GRZANKI ZIOŁOWE

DANIE GŁÓWNE - DO WYBORU

KARMAZYN ISLANDZKI/ SALSA Z ZIELONEGO OGÓRKA, KAPARÓW,
CZOSNKU I OLIWY KOPERKOWEJ/ KASZA BULGUR Z WARZYWAMI/
ZIELONA FASOLKA SZPARAGOWA Z BUŁKĄ TARTĄ SMAŻONĄ W
MAŚLE

UDZIEC DROBIOWY/ SOS WŁASNY/ ZIEMNIAKI PIECZONE
Z CZOSNKIEM, ROZMARYNEM I OLIWĄ/ KARMELIZOWANE
WARZYWA KORZENIOWE Z MIODEM I TYMIANKIEM

DESER - DO WYBORU

DOMOWY JABŁECZNIK/ KRUSZONKA/ SOS WANILIOWY/ BEZA

LUB

BROWNIE Z WIŚNIAMI/ SOS OWOCOWY/ GRANOLA/ PUDER MIĘTOWY

ZAKĄSKI WSTAWIANE W STÓŁ

50G. KAŻDEJ POZYCJI/ OS.

- 1) ŚLEDŹ MARYNOWANY/ SAŁATKA Z ZIEMNIAKA, CEBULI,
KWAŚNEJ ŚMIETANY, MUSZTARDY FRANCUSKIEJ I KOPERKU/
OLIWA PIETRUSZKOWA
- 2) SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM
- 3) SELEKCJA SAŁAT/ POMIDOR/OGÓREK ZIELONY/ RZODKIEW
CZERWONA CEBULA/ PESTKI SŁONECZNIKA/
SOS WINEGRET
- 4) CANAPES Z HUMMUSEM Z SUSZONYCH POMIDORÓW/
WARZYWA/ CRUST ORZECHOWY/ OLIVA
- 5) SMALEC WŁASNEGO WYROBU/ OGÓREK KISZONY
- 6) PASZTET WIEPRZOWY
- 7) DOMOWE PIECZYWO/ MASŁO/ MARYNATY
- 8) CIASTO ZE ŚLIWKĄ/ KRUSZONKA/ CUKIER PUDER

MENU 2

199 ZŁ BRUTTO / OS.

ZUPA - DO WYBORU

ROSÓŁ DROBIOWY-WOŁOWY/ MAKARON/ WARZYWA KORZENIOWE/
NATKA PIETRUSZKI

BOTWINA/ JAJKO/ MIĘKKIE ZIOŁA (DO 1 MAJA: KREM POMIDOROWY/
GRZANKI)

DANIE GŁÓWNE - DO WYBORU

MORSZCZUK ATLANTYCKI/ SALSA POROWA Z POMIDOREM,
CZOSNKIEM, KOPREM I SZCZYPIOREM/ KASZA PĘCZAK Z
WARZYWAMI/ SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY Z JABŁKIEM.
MARCHWIĄ I NATKĄ PIETRUSZKI

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA/ SOS GRZYBOWY/ ZIEMNIAKI PIECZONE
Z CZOSNKIEM, ROZMARYNEM I OLIWĄ/ SAŁATKA Z
MARYNOWANEGO BURAKA, PAPRYKI I CZERWONEJ CEBULI/ PUDER
GRZYBOWY/ CHIPS
Z PIETRUSZKI

DESER - DO WYBORU

SERNIK KRÓLEWSKI/ SOS OWOCOWY/ BORÓWKA/ PUDER MIĘTOWY

DOMOWE CIASTO ZE ŚLIWKĄ/ KRUSZONKA/ CUKIER PUDER/ SOS
OWOCOWY/ CRUST MIGDAŁOWY

ZAKĄSKI WSTAWIANE W STÓŁ

50G. KAŻDEJ POZYCJI/ OS.

- 1) CANAPES NA BAGIETCE/ ROSTBEF W CZERWONYM WINIE,
CZOSNKU I ROZMARYNIE/ MAJONEZ DIJON
- 2) PASZTET Z SOCZEWICY/ SOS TZATZYKI/ ZIELONY OGÓREK
- 3) ŚLEDŹ MARYNOWANY/ SAŁATKA Z ZIEMNIAKA, CEBULI,
KWAŚNEJ ŚMIETANY, MUSZTARDY FRANCUSKIEJ I KOPERKU/
OLIWA PIETRUSZKOWA
- 4) SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM
- 5) SELEKCJA SAŁAT/ POMIDOR/OGÓREK ZIELONY/ RZODKIEWE
CZERWONA CEBULA/ PESTKI SŁONECZNIKA/
SOS WINEGRET
- 6) CANAPES Z HUMMUSEM Z SUSZONYCH POMIDORÓW/
WARZYWA/ CRUST ORZECHOWY/ OLIWA
- 7) SMALEC WŁASNego WYROBU/ OGÓREK KISZONY
- 8) PASZTET WIEPRZOWY
- 9) DOMOWE PIECZYWO/ MASŁO/ MARYNATY
- 10) JABŁECZNIK/ CUKIER PUDER

MENU 3

230 ZŁ BRUTTO / OS.

ZUPA - DO WYBORU

ROSÓŁ DROBIOWY-WOŁOWY/ MAKARON/ WARZYWA KORZENIOWE/
NATKA PIETRUSZKI

KREM Z BIAŁYCH WARZYW/ OLIWA TRUFLOWA/ PUDER Z OLIWEK/
CHIPS Z PIETRUSZKI

DANIE GŁÓWNE - DO WYBORU

DORSZ ATLANTYCKI/ EMULSJA MAŚLANA Z BIAŁYM WINEM,
SZALOTKĄ, TYMIANKIEM I SALSĄ VIERGE Z POMIDORÓW, CZOSNKU,
MIĘKKICH ZIÓŁ I CYTRYNY/ GNIECIONE ZIEMNIAKI/ ZASMAŻANA
BIAŁA KAPUSTA Z POMIDORAMI I KOPREM/ OLIWA PIETRUSZKOWA

KONFITOWANE UDO Z KACZKI/ SOS ŚLIWKOWY NA BAZIE
CZERWONEGO WINA/ MUS JABŁKOWY/ KLUSKI ŚLĄSKIE/ ZASMAŻANA
CZEROWNA KAPUSTA/ PUDER Z BURAKA/ CHIPS WARZYWNY

DESER - DO WYBORU

BEZA/ KREMOWY SEREM MASCARPONE/ SEZONOWE OWOCE/ SOS
TRUSKAWKOWY/ PUDER MIĘTOWY

SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ/ DOMOWA GRANOLA/ MINI BEZA/
MALINY

ZAKĄSKI WSTAWIANE W STÓŁ 50G. KAŻDEJ POZYCJI/ OS.

- 1) CANAPES NA BAGIETCE/ ROSTBEF W CZERWONYM WINIE,
CZOSNKU I ROZMARYNIE/ MAJONEZ DIJON
- 2) POLĘDWICZKA WIEPRZOWA Z PODGRZYBKAMI/ CHUTNEŹY
Z CZERWONEJ CEBULI/ SOS Tatarski
- 3) PASZTET Z SOCZEWICY/ SOS TZATZYKI/ ZIELONY OGÓREK
- 4) TATAR ZE ŚLEDZIA/ SZALOTKA/ OGÓREK KONSERWOWY/
KOPER/ OLIWA PIETRUSZKOWA/ ŻEL CYTYRNOWY
- 5) TATAR WOŁOWY/ MARYNOWANE PODGRZYBKII/ OGÓREK
KISZONY/ KAPARY/ SZALOTKA
- 6) SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM
- 7) SELEKCJA SAŁAT/ POMIDOR/OGÓREK ZIELONY/
RZODKIEWKA/ CZERWONA CEBULA/ PESTKI SŁONECZNIKA/
SOS WINEGRET
- 8) CANAPES Z HUMMUSEM Z SUSZONYCH POMIDORÓW/
WARZYWA/ CRUST ORZECHOWY/ OLIWA
- 9) SMALEC WŁASNEGO WYROBU/ OGÓREK KISZONY
- 10) PASZTET WIEPRZOWY
- 11) DOMOWE PIECZYWO/ MASŁO/ MARYNATY
- 12) JABŁECZNIK/ CUKIER PUDER
- 13) CIASTO ZE ŚLIWKĄ/ KRUSZONKA/ CUKIER PUDER



— Menu Wege

ZUPA

BOTWINA Z JAJKIEM PRZEPIÓRCZYM
(DO 1.05.23 KREM POMIDOROWY/ GRZANKI
ZIOŁOWE)

DANIE GŁÓWNE - DO WYBORU

KASZOTTO BURACZANE/ RUKOLA/ SZPINAK I
CHIPS WARZYWNY

GULASZ WARZYWNY Z PIECZONYMI
ZIEMNIAKAMI

DESER

WEGAŃSKIE BROWNIE Z WIŚNIAMI/
DOMOWA GRANOLA/ SOS OWOCOWY

ZAKĄSKA ZIMNA

PASZTET Z SOCZEWICY/ SELEKCJA SAŁAT Z
WINEGRETEM/ OGÓREK ZIELONY/ SOS
TZATZYKI

- *MOŻLIWOŚĆ PRZYGOTOWANIA MENU W WERSJI
WEGAŃSKICH - PROSIMY O INFORMACJĘ

— *Menu Kids* 65 zł/ os.

ZUPA/SERWOWANA/ DO WYBORU:

ROSÓL DROBIOWO-WOŁOWY / MAKARON

ZUPA POMIDOROWA / MAKARON

DANIE GŁÓWNE /SERWOWANE/ DO WYBORU:

DOMOWE NUGGETSY Z KURCZAKA / GNIECIONE ZIEMNIAKI /
MIZERIA

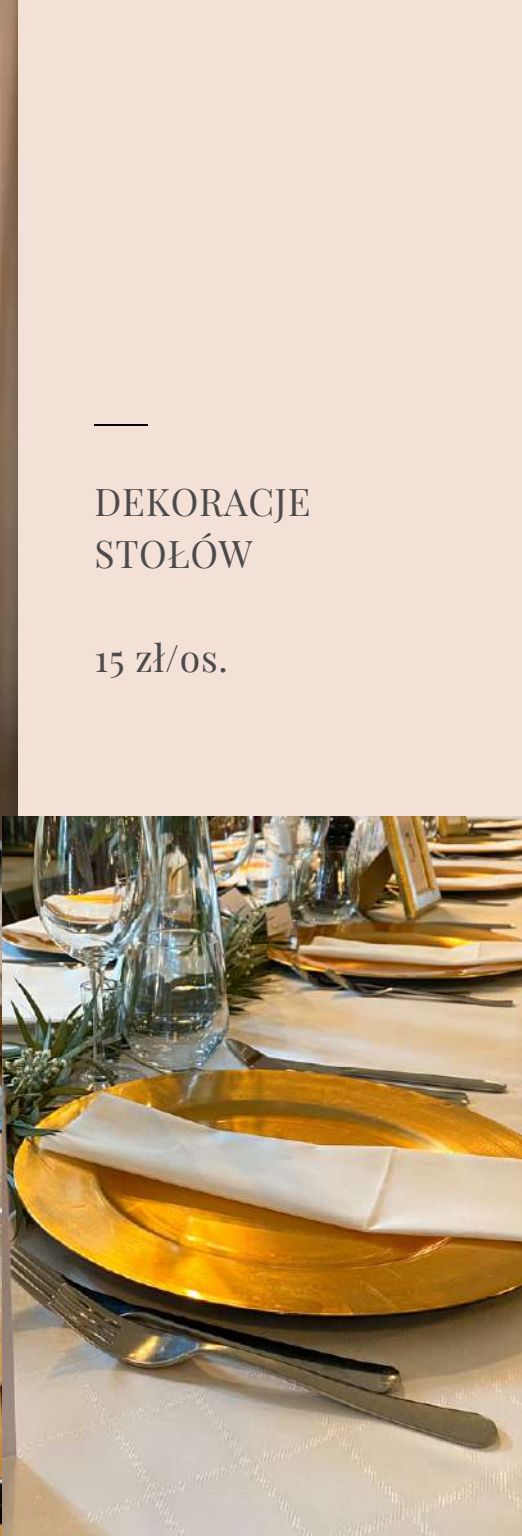
MAKARON PENNE / SOS POMIDOROWY

DESER

NALEŚNIKI 2 SZT. Z TWAROGIEM/ OWOCE/ SOS OWOCOWY

LODY /3 GAŁKI/ SOS OWOCOWY / BEZA





NAKRYCIE STOŁU

biały obrus
lub
biały tiul

DEKORACJE STOŁÓW

15 zł/os.

PODTALERZE

złote
lub
drewniane

ŚWIECZNIKI

złote na nóżce
lub
szklane bombki

BANKIETÓWKA

biała fizelinowa
lub
beżowa materiałowa



DEKORACJE STOŁÓW - C.D.

restauracja@wozowniagdanska.pl

602-173-227

Wozownia Gdańska
ul. Gradowa 8
Gdańsk



Dominika Szmelter

W RAZIE PYTAŃ ZAPRASZAM DO KONTAKTU

MANAGER