

EL BOTELLÓN

COCKTAILS BAR & TAPAS

OFERTA GRUPOWA





Dziękujemy za zainteresowania organizacją wydarzenia w EL BOTELLÓN, gdzie spotykają się hiszpański temperament i polska gościnność, tworząc unikalną różnorodność smaków i zapachów. Szef kuchni Miłosz Cichoń dba by każde danie zachowało swój charakter. Nasze przystawki serwowane są w formie tapas - niewielkich przekąsek znanych z hiszpańskich barów - i zachęcają do dzielenia się smakami. Świetnym dopełnieniem naszej oferty jest staranna selekcja win oraz bogata oferta koktajli autorskich i klasycznych.



OFERTA 90 ZŁ BRUTTO/OS.

TAPAS SERWOWANE W ŚRODEK STOŁU - 50g każdej pozycji/os.

TAPAS ZIMNE

Tabla iberica 30g każdej porcji/os:

- Hiszpańskie wędliny (chorizo sarta, chorizo picante, Serrano) i sery iberyjskie (kozy i mieszany)
- Bagietka z oliwą

Aceitunas - Selekcja oliwek El Botellón

TAPAS CIEPŁE

Calamares fritos - krążki kalmarów w pikantnym Panko z sosem aioli limonkowym

Patatas bravas - chrupiące ziemniaczki sosem aioli i sosem brava

Croquetas - krokiety beszamelowe z chorizo

Pimenton de Padrón - zielone hiszpańskie papryczki z solą morską

Quesadilla - tortilla pszenna z kurczakiem, serem, warzywami i sosem romesco

Nachos - Chrupiace kawalki tortilli z sosem serowym oraz guacamole



OFERTA 120 ZŁ BRUTTO/OS.

PRZYSTAWKI / TAPAS / DESER

- serwowane w środek stołu

PRZYSTAWKI

Pinchos - Mini kanapeczki na bazie hiszpańskich produktów

- Jamón Serrano/ pomarańcz/oliwka Gordal/sałata rzymska/sos Botellón 1 szt/os
- Chorizo/papryka grillowana/sos botellón 1szt/os
- Krewetka/cukinia/limonka/sezam/sos romesco 1 szt/os
- Kozi ser/konfitura z czerwonej cebuli/sos aioli 1 szt/os

TAPAS CIEPŁE

TAPAS SERWOWANE W ŚRODEK STOŁU 50G KAŻDEJ POZYCJI/OS.

Calamares fritos - krążki kalmarów w pikantnym Panko z sosem aioli limonkowym

Patatas bravas - chrupiące ziemniaczki sosem aioli i sosem brava

Croquetas - krostki beszamelowe z krewetką

Pimenton de Padrón - zielone hiszpańskie papryczki z solą morską

Quesadilla - tortilla pszenna kurczakiem, serem, warzywami i sosem romesco

Aceitunas - Selekcja oliwek El Botellón

DESER

Churrosy z czekoladą





OFERTA 180ZŁ BRUTTO/OS.

TAPAS ZIMNE

Tabla iberica 30g każdej porcji/os:

- Hiszpańskie wędliny (chorizo sarta, chorizo picante, Serrano) i sery iberyjskie (kozi i mieszany)
- Bagietka z oliwą

Aceitunas - Selekcja oliwek El Botellón

TAPAS

SERWOWANE W ŚRODEK STOŁU 50G KAŻDEJ POZYCJI/OS

Calamares fritos - krążki kalmarów w pikantnym Panko z sosem aioli limonkowym

Patatas bravas - smażone ziemniaki z papryką wędzoną, salsa brava, sos aioli

Croquetas - hiszpańskie krokiety z chorizo

Pimenton de Padrón - zielone hiszpańskie papryczki z solą morską

Quesadilla - tortilla pszenna kurczakiem, serem, warzywami i sosem romesco

Empanadas - Selekcja pierożków argentyńskich

DANIA GŁÓWNE

SERWOWANE W ŚRODEK STOŁU

Paella de marisco - Hiszpańskie tradycyjne danie na bazie ryżu, szafranu z krewetkami, małżami Cozze, kalmarami

Paella de verduras - ryż wegetariański z sezonowymi warzywami na bulionie z szafranem

DESER

Churrosy z czekoladą



OFERTA 220 ZŁ BRUTTO/OS.

TAPAS ZIMNE

Tabla iberica 30g każdej porcji/os:

- Hiszpańskie wędliny (chorizo sarta, chorizo picante, Serrano) i sery iberyjskie (kozi i mieszany)
- Bagietka z oliwą

Aceitunas - Selekcja oliwek El Botellón

TAPAS

SERWOWANE W ŚRODEK STOŁU 50G KAŻDEJ POZYCJI/OS.

Calamares fritos - krążki kalmarów w pikantnym Panko z sosem aioli limonkowym

Batatas bravas - batatas i patatas bravas, ser halloumi

Croquetas - krokiety beszamelowe z chorizo

Pimenton de Padrón - zielone hiszpańskie papryczki z solą morską

Quesadilla - tortilla pszenna kurczakiem, serem, warzywami i sosem romesco

DANIA GŁÓWNE

DO WYBORU

Policzki wołowe - purre z batata, kalafior romanesco, marchewki kolorowe, sos cherry

Dorsz - na risotto szafranowym z mulami, groszek cukrowy, grillowany por

Verduras a la plancha - kotleciki z cieciorci, kalafior romanesco, marchewki kolorowe, topinambur, dziki brokuł w emulsji maślanej, purre z batata, oliwa szczypiorkowa, chips z jarmużu, sezam

DESER

Crema Catalana - kremowy kataloński deser z pomarańczą



OFERTA 300 ZŁ BRUTTO/OS.

TAPAS ZIMNE

Tabla iberica 30g każdej porcji/os:

- Hiszpańskie wędliny (chorizo sarta, chorizo picante, Serrano) i sery iberyjskie (kozi i mieszany)
- Bagietka z oliwą

Aceitunas - Selekcja oliwek El Botellón

TAPAS

SERWOWANE W ŚRODEK STOŁU 50G KAŻDEJ POZYCJI/OS.

Gambas Kataifi - krewetki w cieście Kataifi na guacamole z sosem mango-chili

Calamares fritos - krążki kalmarów w pikantnym Panko z sosem Aioli limonkowym

Croquetas - hiszpańskie kroiety z chorizo

Berenjenas Fritas - smażony bakłażan po andaluzyjsku podawany z miodem gryczanym

Pimenton de padron - zielone hiszpańskie papryczki z solą morską

Chorizo al sidra - kiełbaski chorizo w cydrze, bagietka

DANIA GŁÓWNE

DO WYBORU

Stek z polędwicy wołowej Limousine 200g - sos pieprzowy, pimientos de Padrón

Grillowana macka ośmiornicy - tortilla ziemniaczana, mus z koziego sera, dressing z rukoli, granat, palony por

DESER

Aksamitny sernik - z białą czekoladą i mascarpone na ciasteczkowym spodzie, sos mango



OPEN BAR ALKOHOL FREE

DO 3H – 70 ZŁ BRUTTO/OS.

NAPOJE BEZALKOHOLOWE:

Woda gazowana, niegazowana • Pepsi, Tonic, soki • Kawa i herbata



OPEN BAR

DO 3H – 180 ZŁ BRUTTO/OS.

NAPOJE BEZALKOHOLOWE:

Woda gazowana, niegazowana • Pepsi, Tonic, soki • Kawa i herbata

NAPOJE ALKOHOLOWE:

Hiszpańskie Białe wino butelkowe • Hiszpańskie Czerwone wino butelkowe • Piwo Peroni • Wino musujące Cava • Sangria bianco / tinto

DO 3H – 300 ZŁ BRUTTO/OS

NAPOJE BEZALKOHOLOWE:

Woda gazowana, niegazowana • Pepsi, Tonic, soki • Kawa i herbata

NAPOJE ALKOHOLOWE:

Hiszpańskie Białe wino butelkowe • Hiszpańskie Czerwone wino butelkowe • Piwo Peroni • Wino musujące Cava • Gin Tanqueray London Dry • Rum Capitan Morgan • Wódka Ketel One • Whisky Johnie Walker Black Label • Sangria bianco / tinto



USŁUGI DODATKOWE

NA ŻYCZENIE:

- DJ / MUZYKA NA ŻYWO (300zł/h)
- PERSONALIZOWANE DEKORACJE / PINIATA OD BALONOVO.PL
- TORT ARTYSTYCZNY PERSONALIZOWANY
- RZUTNIK + EKTRAN
- NAGŁOŚNIENIE + MIKROFON

DODATKOWE INFORMACJE

DO RACHUNKU DOLICZANY JEST SERWIS W WYSOKOŚCI 10%
POTWIERDZENIEM REZERWACJI JEST WPŁATA ZALICZKI W WYSOKOŚCI 40%

ZAMÓWIENIA

- warunkiem rezerwacji grupowej jest wcześniejsze ustalenie menu na min. 3 dni przed planowaną datą
- ostatecznym potwierdzeniem rezerwacji grupowej jest wpłata zadatku w wysokości 40% zamówienia,
- w przypadku rezygnacji na 2 dni przed planowaną rezerwacją, zadatek zostanie wykorzystany przy organizacji kolejnej rezerwacji;
- w przypadku nie wpłynięcia zadatku w ustalonym terminie, rezerwację uważamy za nieważną;
- jeżeli w dniu wydarzenia liczba uczestników ulegnie zmianie na mniejszą, Organizator zostanie obciążony za uprzednio potwierdzoną liczbę uczestników;
- w przypadku zwiększenia liczby uczestników Organizator zostanie obciążony za każdą dodatkową osobę, wynikającą z wybranej oferty, jeśli w lokalu będą dostępne wolne miejsca;
- ostateczna liczba Gości musi zostać potwierdzona najpóźniej 2 dni przed planowaną rezerwacją. W przypadku braku korekty drogą mailową, przyjmuje się liczbę Gości podaną w ostatniej przesłanej propozycji;
- płatność kartą lub gotówką w dniu rezerwacji.

Pragniemy również zaznaczyć, iż jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie z Państwa strony, a także podkreślić, że do każdego Gościa podchodzimy indywidualnie. Dołożymy wszelkich starań aby nasza oferta sprostała Państwa oczekiwaniom. W razie pytań lub wątpliwości zapraszamy do kontaktu!





**EL BOTELLÓN POWIŚLE
– SOLEC 18**

nr telefonu: 512 892 481

email: biuro@elbotellon.pl



**EL BOTELLÓN WILANÓW
– KLIMCZAKA 15**

nr telefonu: 690 600 385

email: rezerwacje@elbotellon.pl