



EL BOTELLÓN

OFERTA
EVENTOWA



SET 1

TAPAS SERWOWANE W ŚRODEK STOŁU

NA ZIMNO

Hiszpańskie wędliny (chorizo sarta, chorizo picante, Serrano)
i sery iberyjskie (kozi i mieszany)
Bagietka z oliwą
Selekcja oliwek El Botellón

NA CIEPŁO

Krążki kalmarów w panko z sosem aioli limonkowym
Chrupiące ziemniaczki sosem aioli i sosem brava
Krokiety beszamelowe z chorizo
Papryczki Padrón z solą morską
Quesadilla (tortilla pszenna) z kurczakiem, serem,
warzywami i sosem romesco
Nachosy z sosem serowym oraz guacamole

WODA GAZOWANA/NIEGAZOWANA BEZ LIMITU W CENIE

110 PLN/OS+8% VAT

ok. 450g / os

SET 2

TAPAS SERWOWANE W ŚRODEK STOŁU

PINCHOS – Mini canapes z hiszpańskich produktów

- Jamón Serrano / pomarańcza / oliwka Gordal / sałata rzymska / sos brava
- Chorizo / papryka grillowana / sos Botellón
- Krewetka / cukinia / limonka / sezam / sos aioli limonkowy
- Kozi ser / konfitura z czerwonej cebuli / sos aioli

Empanadas – argentyńskie pierogi z różnymi farszami

(smash burger, szynka & ser, wołowina, margherita)

Chrupiące ziemniaczki sosem aioli i sosem brava

Krokiety beszamelowe z chorizo

Chorizo duszone w cydrze

Kaszanka iberyjska – z kozim serem i konfiturą z czerwonej cebuli

Mix sałat z krewetkami, świeżym mango i pesto bazyliowym

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 z sezonowymi warzywami na bulionie z szafranem

DESERY

Churros z czekoladą

Sernik baskijski

WODA GAZOWANA/NIEGAZOWANA BEZ LIMITU W CENIE

160 PLN/OS +8% VAT

ok. 600g / os



SET 3

TAPAS SERWOWANE W ŚRODEK STOŁU

Hiszpańskie wędliny (chorizo sarta, chorizo picante, Serrano) i sery iberyjskie (kozi i mieszany)

Bagietka z oliwą

Selekcja oliwek El Botellón

PINCHOS – Mini kanapeczki na bazie hiszpańskich produktów:

- Jamón Serrano / pomarańcza / oliwka Gordal / sałata rzymska / sos brava
- Chorizo / papryka grillowana / sos botellón
- Krewetka / cukinia / limonka / sezam / sos aioli limonkowy
- Kozi ser / konfitura z czerwonej cebuli / sos aioli

Tatar wołowy

Krażki kalmarów w panko z sosem aioli limonkowym

Krokiety beszamelowe z chorizo

Papryczki Padrón z solą morsk

DANIA GŁÓWNE (SERWOWANE W STÓŁ NA PÓŁMISKACH)

Żebro wołowe w sosie demi glace z puree ziemniaczanym

Polędwica z dorsza, groszek cukrowy, grillowany por, pieczone ziemniaki

Kotleciki z cieciorce, kalafior romanesco, marchewki kolorowe, topinambur, dziki brokuł w emulsji maślanej, purre z batata, oliwa szczypiorkowa, chips z jarmużu, sezam

DESERY

Churros z czekoladą

Sernik baskijski

WODA GAZOWANA/NIEGAZOWANA BEZ LIMITU W CENIE

190 PLN/OS +8% VAT

ok. 700g / os



SET 4

TAPAS SERWOWANE W ŚRODEK STOŁU

Tatar wołowy

Tiradito z tuńczyka – tuńczyk marynowany w ponzu truflowym z gruszką, majonezem kafirowym

Burrata na kolorowych pomidorach z pesto bazyliowym

Krewetki w cieście Kataifi na guacamole z sosem mango-chilli

Empanadas – argentyńskie pierogi z różnymi farszami

(smash burger, szynka & ser, wołowina, margarita)

Chrupiące ziemniaczki z sosem aioli i sosem brava

Krokiety beszamelowe z chorizo

Chorizo duszone w cydrze, bagietka

Krażki kalmarów w panko z sosem aioli limonkowym

Papryczki Padrón z solą morską

Smażony bakłażan podawany z miodem gryczanym

Mix sałat z krewetkami, świeżym mango i pesto bazyliowym

DANIA GŁÓWNE (SERWOWANE W STÓL NA PÓLMISKACH)

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

Grillowana macka ośmiornicy, tortilla ziemniaczana, mus z koziego sera,

dressing z rukoli, granat, palony por

Połędwica z dorsza na risotto, groszek cukrowy, grillowany por

Kotleciki z ciecior, kalafior romanesco, marchewki kolorowe, topinambur, dziki brokuł w emulsji

maślanej, purre z batata, oliwa szczypiorkowa, chips z jarmużu, sezam

DESERY

Sernik baskijski

Churros z czekoladą

Crema catalana

KIELISZEK WINA BIAŁEGO LUB CZERWONEGO/OS.
ORAZ WODA GAZ./NGAZ. BEZ LIMITU W CENIE

270 PLN/OS +8% VAT

ok. 700g / os



OPEN BAR SOFT 55 PLN/OS +23% VAT

NAPOJE BEZALKOHOLOWE:

Woda gazowana, niegazowana, Pepsi, tonic, kawa i herbata, lemoniady, soki

OPEN BAR BASIC 160 PLN/OS +23% VAT

NAPOJE BEZALKOHOLOWE:

Woda gazowana, niegazowana, Pepsi, tonic, kawa i herbata, lemoniady, soki, piwo bezalkoholowe

NAPOJE ALKOHOLOWE:

Hiszpańskie wino białe / czerwone / Prosecco

Piwo Peroni

Sangria biała / czerwona

OPEN BAR PREMIUM 260 PLN/OS +23% VAT

NAPOJE BEZALKOHOLOWE:

Woda gazowana, niegazowana, Pepsi, tonic, kawa i herbata, lemoniady, soki,
piwo bezalkoholowe, Aperol Spritz 0%

NAPOJE ALKOHOLOWE:

Hiszpańskie wino białe / czerwone

Piwo Peroni

Sangria biała / czerwona

Wino musujące Cava lub Prosecco

Gin Tanqueray London Dry

Rum Capitan Morgan

Wódka Ketel One

Whisky Johnie Walker Black Label

KOKTAJLE: Aperol Spritz, Cuba Libre, Whisky sour, Wódka sour

ATRAKCJE:

DJ / MUZYKA NA ŻYWO

PERSONALIZOWANE DEKORACJE

PINIATA

TORT ARTYSTYCZNY PERSONALIZOWANY

RZUTNIK + EKRAN

NAGŁOŚNIENIE + MIKROFON

WARSZTATY ARTYSTYCZNE

DEGUSTACJE



DODATKOWE INFORMACJE

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

- warunkiem rezerwacji grupowej jest wcześniejsze ustalenie menu na min. 3 dni przed planowaną datą
- 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!

W OREFCIE PODANO CENY NETTO




EL BOTELLÓN

COCKTAILS BAR & TAPAS

W razie pytań jesteśmy
do Państwa dyspozycji!

Zapraszamy do kontaktu

WARSZAWA POWIŚLE, UL. SOLEC 18

 512 892 481

 BIURO@ELBOTELLON.PL





ul. Solec 18, Warszawa Powiśle