



EL BOTELLÓN

MENU KOMUNIJNE

Set 1

ZUPA (DO WYBORU)

Tradycyjny rosół z makaronem

Krem pomidorowy z bazyliowym pesto i grzankami z pieczywa korzennego z mozzarellą

DANIA GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓLMISKACH W ŚRODEK STOŁU

Filet drobiowy sous vide, blanszowana zielona fasolka,
kremowy sos z suszonymi pomidorami, białym winem i tymiankiem

Wolno pieczona wieprzowina po staropolsku,
w sosie z podgrzybków z rozmarynem i brandy

Ziemniaki opiekane

Kopytka opruszone serem koneckim i ziołami

DESERY

Wybór ciast

WODA GAZOWANA/NIEGAZOWANA BEZ LIMITU W CENIE

130Zł/OS +8% VAT





EL BOTELLÓN

MENU KOMUNIJNE

Set 2

PRZYSTAWKI SERWOWANE W STÓŁ

Półmiski wędlin i mięs pieczonych
Półmiski serów, orzechy, owoce suszone
Tatar wołowy z piklami i chrustem z pora
mix Pierozków Empanadas
Bukiet sałat z dodatkiem grillowanego kurczaka i sosem czosnkowym z anchois
Sałata rzymska, brokuł, ser feta, pomidor, sos tandoori
Sałatka jarzynowa

ZUPA (proszę wybrać 2 pozycje)

Tradycyjny rosół z makaronem
Krem z pieczonego czosnku, salsa z jabłka, prażone orzechy nerkowca, paluch
z ciasta kruchego z czosnkiem niedźwiedzim
Krem pomidorowy z bazyliowym pesto, grzanki z pieczywa korzennego z mozzarellą
Krem z pieczonego kalafiora, oliwa szczypiorkowa, popcorn z prażonej kaszy gryczanej

1/3





EL BOTELLÓN

MENU KOMUNIJNE

Set 2

DANIA GŁÓWNE (do wyboru 3 dania serwowane na półmiskach)

Filet drobiowy sous vide, blanszowana zielona fasolka,
kremowy sos z suszonymi pomidorami, białym winem i tymiankiem

Filet drobiowy sous vide, kruszonka z migdałów z szałwią,
mus z kapusty czerwonej, marynowane brukselki, sos demi glace z szałwią

Pieczeń wieprzowa w rozmarynie, blanszowany dziki brokuł,
marchewki karmelizowane, sos chrzanowy z gruszką

Wolno pieczona wieprzowina po staropolsku,
w sosie z podgrzybków z rozmarynem i brandy

Filet z indyka marynowany w ziołach, glazurowane marchewki,
maślany brokuł, sos agrestowy z rokitnikiem

Wolno pieczona cielęcina w maśle klarowanym z ziołami,
blanszowane szparagi zielone, aksamitny sos z białym winem i ziołami

Pieczeń wołowa marynowana w ziołach, karmelizowane warzywa sezonowe,
pikle z kalafiora, sos demi glace z czerwonym winem i rozmarynem

DODATKI (proszę wybrać 2 pozycje)

Ziemniaki opiekane

Kopytka opruszone serem koneckim i ziołami

Gnocchi z masłem i rozmarynem

Ryż basmati

2/3





EL BOTELLÓN

MENU KOMUNIJNE

Set 2

DANIA GŁÓWNE WEGETARIAŃSKIE (do wyboru 1 danie serwowane w półmiskach)

Kaszotto z pęczaku z pomidorami, szparagi zielone ze świeżymi ziołami

Stek z kalafiora, granat, salsa z jabłek z miętą i kolendrą,
marynowana rzodkiewka, awokado, mus z dyni z wanilią

Stek z bakłażana, marynowane tofu, szpinak, kalafior piklowany,
karmelizowany por, mus z dyni

Risotto z zielonymi szparagami, cukinia, papryka, gorgonzola,
białe wino i świeże zioła

Stek z selera, prażone orzechy ziemne,
pesto z suszonych pomidorów, szpinak, cukinia, oliwa bazyliowa

Gołąbki z kapusty z prażoną kaszą gryczaną i podgrzybkami,
marynowane buraczki, karmelizowany por, kremowy sos z podgrzybków

DESERY

Wybór ciast

WODA GAZOWANA/NIEGAZOWANA BEZ LIMITU W CENIE

215ZŁ/OS +8% VAT

3/3





EL BOTELLÓN

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

ZAPRASZAMY
DO KONTAKTU!

W razie pytań jesteśmy do Państwa dyspozycji

WARSZAWA POWIŚLE,
UL. SOLEC 18

 512 892 481

 BIURO@ELBOTELLON.PL

www.elbotellon.pl

