



CHRISTMAS MENU

Set 1

WELCOME DRINK - KIELISZEK SANGRII

PRZYSTAWKI SERWOWANE W ŚRODEK STOŁU

Empanadas - Selekcja pierożków argentyńskich z sosami El Botellón)
(smash burger, jamon & queso, chorizo picante, margherita)

sosy: brava z pieczonej papryki, chimichurri na bazie ziół i oliwy, aioli limonkowe

Tatar wołowy

Krokiety beszamelowe z chorizo

Zielone hiszpańskie papryczki z solą morską

Śledzie w trzech odsłonach po hiszpańsku:

- z pomidorami i czerwoną papryką

- z czosnkiem i majerankiem

- z kaparami i suszonymi pomidorami

sałatka jarzynowa

Deska mięs pieczonych z piklami i tartym chrzanem

Pasztet z soczewicy

DESERY

Wybór ciast

WODA GAZOWANA/NIEGAZOWANA BEZ LIMITU W CENIE

130ZŁ/OS +8% VAT





CHRISTMAS MENU

Set 2

WELCOME DRINK - KIELISZEK SANGRII

PRZYSTAWKI SERWOWANE W ŚRODEK STOŁU

Kompozycja najwyższej jakości **hiszpańskich serów i wędlin** z konfiturą z cebuli

Karmelizowane orzechy włoskie

Oliwki, kapary, suszone owoce, pieczywo kraftowe

Ceviche ze śledzia i marynowanych grzybów

Faworki z dorsza podawane z sosem tatarskim

Sałatka z warzywami korzennymi i chorizo

Kaszanka iberyjska – z kozim serem i konfiturą z czerwonej cebuli i papryką piquillo

Zielone hiszpańskie papryczki z solą morską

DANIA GŁÓWNE (SERWOWANE W PÓŁMISKACH)

Żeberko wieprzowe z pieczoną dynią

Policzki wołowe na puree szafranowym

Polędwica z dorsza z grilowanymi warzywami z ziołami

Pieczone ziemniaki z tymiankiem

DESERY

Wybór ciast

WODA GAZOWANA/NIEGAZOWANA BEZ LIMITU W CENIE

160ZŁ/OS +8% VAT





CHRISTMAS MENU

Set 3

WELCOME DRINK - KIELISZEK SANGRII

PRZYSTAWKI SERWOWANE W ŚRODEK STOŁU

Tatar wołowy

Tuńczyk marynowany w ponzu truflowym z gruszką, majonezem kafirowym.

Burrata z kolorowymi pomidorami, oliwą i pesto bazyliowym

Krokiety beszamelowe z chorizo

Zielone hiszpańskie papryczki z solą morską

Śledzie w trzech odsłonach po hiszpańsku:

- z pomidorami i czerwoną papryką

- z czosnkiem i majerankiem

- z kaparami i suszonymi pomidorami

Krewetki w cieście kataifi na guacamole

Sałatka jarzynowa z sosem aioli i karczohem

Ceviche z dorsza

ZUPA (PROSZĘ O WYBÓR JEDNEJ POZYCJI)

Barszcz czerwony z pierożkami

Tradycyjna zupa z suszonego podgrzybka

DANIA GŁÓWNE (SERWOWANE W PÓŁMISKACH)

Żeberko wieprzowe z pieczoną dynią i puree ziemniaczanym

Szynka w piwie Estrella z pieczonymi warzywami i puree z soczewicy

Halibut z puree dyniowo-waniliowym oraz pieczonymi warzywami

Dorsz w sosie krewetkowym z puree szczypiorkowym i gotowanymi warzywami

DESERY

Wybór ciast

WODA GAZOWANA/NIEGAZOWANA BEZ LIMITU W CENIE

180ZŁ/OS +8% VAT





CHRISTMAS MENU

OPEN BAR DO 4H

OPEN BAR SOFT **55 ZŁ/OS. +23% VAT**

NAPOJE BEZALKOHOLOWE:

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

OPEN BAR BASIC **160 ZŁ/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 ZŁ/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





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

