MAŁA WARSZAWA

ART & BUSINESS

JESTEM PRZESTRZEŃ / DLA MIŁOŚCI

MAŁA WARSZAWA
ART & BUSINESS

Są w życiu momenty, które chce się uczcić w wyjątkowy sposób, z niezwykłymi ludźmi i w niecodziennej scenerii. Nasza Przestrzeń to unikat. Możemy w niej zorganizować zarówno przyjęcie weselne na kilkaset osób, jak i kameralną imprezę urodzinową dla gości w każdym wieku. Do Państwa dyspozycji mamy salę bankietową, salę klubową, obszerną galerię oraz restaurację znajdującą się w oddzielnym, klimatycznym drewnianym budynku. Całości dopełnia otoczone zielenią urocze patio.
Państwa wyjątkowe chwile są wyjątkowe także dla nas. Dołożymy wszelkich starań, aby były niezapomniane.

welcome

MAŁA WARSZAWA
ART & BUSINESS

Menu weselne I

Cena 220 PLN netto od osoby

Powitanie

Powitanie chlebem i solą
Kieliszek wina musującego

Menu serwowane

Delikatne consomme z kaczki z warzywami brunoise i makaronem domowym
Pierś kurczaka supreme w sosie z czerwonego wina, podana z pieczonymi ziemniakami po prowansalsku i grillowaną papryką
Sernik z białą czekoladą i sosem śliwkowym

Lub

Veloute kalafiorowe z oliwą truflową
Polędwiczka wieprzowa w sosie musztardowym podana z puree z białej fasoli z tymiankiem i marchewką glazurowaną w miodzie
Brownie malinowe z figą

Bufet zimny

Deska przekąsek / oliwki / kapary / suszone pomidory / grissini / sery / hiszpańskie kiełbaski
Kaczka faszerowana jabłkami marynowanymi w porto.
Carpaccio z łososia marynowane w soku z limonki i miodu z gorczycą
Pasztet naszego wypieku z kremem żurawinowo-chrzanowym
Śledzie marynowane w pesto z burakami i drobną cebulą
Plastry marynowanej polędwiczki wieprzowej w kolendrze i imbirze na rukoli
Grillowane warzywa ze struganym parmezanem i pikantną czosnkową oliwią
Dodatki: pieczywo jasne, ciemne, masło

Sałatki

Sałatka nicejska z tuńczykiem i dressingiem musztardowym
Sałatka z młodego szpinaku z serem pleśniowym i chrupiącym boczkiem, prażonymi orzechami i gruszką
Sałatka z cieciorki z pomidorem i kolendrą

Bufet gorący

Zupa cebulowa z grzankami
Żeberka w sosie koniakowo – miodowym
Zapiekanka z bakłażana z pomidorami, cieciorką, mozzarellą i orientalnymi przyprawami
Fileciki z okonia nilowego na duszonym szpinaku w sosie z białego wina z rozmarynem
Fasolka szparagowa z pieczarkami i młodymi ziemniaczkami
Kluseczki parmezanowe z szałwią i masłem
Marchew Baby smażona na maśle z miodem

Bufet deserowy

Mus mascarpone / banan / kruche ciasteczka / karmel
Mus z białej czekolady z karmelizowaną cytryną
Szarlotka z grubą kruszonką, cynamonem i cukrem waniliowym
Mini ptysie z kremem śmietanowym
Tarta z borówkami i kremem waniliowym
Owoce
Sos do owoców: waniliowy, mus owocowy

Napoje

Kawa z ekspresu ciśnieniowego, wybór herbat, woda mineralna.
Napoje gazowane, wybór soków owocowych

Dodatki

Pieczywo
Masło smakowe
Pikle i marynaty
Wybór 3 sosów

MAŁA WARSZAWA
ART & BUSINESS

Menu weselne II

Cena 250 PLN netto od osoby

Powitanie

Powitanie chlebem i solą
Kieliszek wina musującego

Menu serwowane

Delikatny krem z pomidorów i włoskiego kopru
Udko z gęsi confit z sosem pomarańczowo - jabłkowym, dyniowym puree i chutneyem z czerwonej kapusty
Ciasto Morello z wiśniami i białą czekoladą

Lub

Kremowa zupa z białych szparagów z oliwą truflową
Grillowana polędwiczka wieprzowa z puree ziemniaczanym aromatyzowanym serem pleśniowym, serwowany z brukselką w sosie z ciemnego piwa
Beza z kremem mascarpone ze świeżmi owocami

Sałatki

Sałatka z makaronu orzo, suszone pomidory, grillowana cukinia i pieczona papryka
Sałatka z arbuza z serem feta, czerwoną cebulą i czarnymi oliwkami
Sałatka Waldorf z wędzonym kurczakiem, orzechami i winogronami
Sałatka ryżowa z wędzonym indykiem i ananasem w sosie jogurtowym z curry

Bufet zimny

Śledzie podawane na trzy sposoby: tatar, w oliwie z cebulką, w sosie z musztardy francuskiej
Wybór tradycyjnych polskich wędlin i kiełbas, pasztet domowy
Torcik z mozzarelli, pieczonej papryki i grillowanej cukinii z pesto oliwkowym
Tatar z wędzonego łososia z kaparami i gotowanym jajkiem
Rostbef marynowany w kolendrze i imbirze z rukolą
Tagliata wołowa z duszonymi porami i sezamem
Wędzona w gorącym dymie szynka z musem jabłkowo - chrzanowym Galantyna drobiowa z farszem z kurczaka i pistacjami
Pieczona pierś indyka z sosem tuńczykowo - kaparowym
Plastry grillowanych warzyw z dressingiem balsamiczno - bazyliowym

Bufet gorący

Żurek domowy z białą kiełbasą i gotowanym jajem
Pieczone udźce z indyka w sosie oranżowym z imbirem i prażonymi płatkami migdałów
Żeberka pieczone w miodzie i winie
Dorsz w śmietanowym sosie i suszonymi pomidorkami
Gratin warzywne z ciecierzycą, batatami i czerwoną papryką
Kopytka zapiekanie z szałwią i parmezanem
Kasza pęczak z wędzonym oscypkiem
Brokuły zapiekane pod beszamelem z marynowanymi karczochami

Bufet deserowy

Szarlotka z sosem waniliowym
Tiramisu z malinami
Pudding chia z musem mango
Puszysty sernik z karmelem
Mini beza z mascarpone i owocami
Mocno czekoladowe brownie z wiśniami
Tarta z owocami i kremem śmietanowym
Owoce filetowane cięte

Dodatki

Pieczywo
Masło smakowe
Pikle i marynaty
Wybór 3 sosów

Napoje

Kawa z ekspresu
herbaty
woda mineralna
napoje gazowane
wybór soków

Dodatkowe propozycje

Koktajl powitalny serwowany na tacach

Przekąski zimne 7 PLN za sztukę:

Mini szaszłyk z mozzarelli Bocconcini i pomidora koktajlowego z pesto Melon z szynką wędzoną i rukolą

Tataki z łososia z wasabi i dressingiem limonkowo-imbirowym Roladka z wędzonego łososia z kremowym serkiem ze szczypiorkiem i czerwonym kawiorem

Mus z wędzonego pstrąga z kaszanką i konfiturą jabłkową Tatar wołowy z jajkiem przepiórczym podany na żytnim chlebie Tatar ze śledzia z jabłkiem, kaparami i Creme Fraiche

Przekąski słodkie 6 PLN za sztukę:
Mini Creme Brulee
Mini mango Panna Cotta
Tartaletka owocowa
Mini mus czekoladowy
Mini szaszłyk owocowy z sosem truskawkowym

Stacja z kucharzem – 25 PLN/os. - czas trwania 2 godziny
Stacja z francuskimi naleśnikami z dodatkami i sosami – 20 PLN/os.

Stacja tajska:
Dania przygotowywane na miejscu przez naszego Szefa Kuchni
Makaron do wyboru:
sojowy / gryczany z sosami i dodatkami:
Kurczak / krewetki / warzywa
Sosy do wyboru:
Sos ostrygowy
Sos słodko – kwaśny
Sos chilli

Stacja z pierogami:
Ruskie
Kaczka
Bób

Stacja tatary:
Wołowy
Tuńczyk

Stacja gofry:
Słone z sałatką orientalną z wieprzowiną
Słodkie z konfiturą / bitą śmietaną / owocami

Sala Konferencyjna

Industrialne wnętrza Małej Warszawy z ponad stu letnią historią, stwarzają niepowtarzalny klimat i możliwość dowolnej nastrojowej aranżacji.

Sala
Koncertowa

Sala
Koncertowa

Sala
Koncertowa

Sala
Koncertowa

Sala
Koncertowa

Restauracja ♥

Restauracja ♥

Restauracja ❤

Restauracja

Restauracja

Restauracja

Restauracja ♥

GRAND CATERING EST. 2003

Restauracja ❤️

Oryginalne fabryczne detale

Korzystając z naszego zaplecza dekoracji możemy wystylizować przyjęcie weselne w każdym oczekiwanym przez Państwa stylu.

GRAND CATERING
EST. 2003

Nasza własna firma cateringowa
o wieloletnim doświadczeniu zadba
o najbardziej wyszukane poczęstunki.

GRAND CATERING
EST. 2003

GRAND CATERING
EST. 2003

Aula Teatralna to nasza duma i przestrzeń, która zachwyca wszystkich gości.

13

Każda z przestrzeni
ma swój odrębny
i niepowtarzalny klimat.

Sala
Klubowa Piec

Na naszym patio
stworzymy dla Was
nastrojowy open space.

Obserwujemy ślubne trendy.

Możemy zapewnić każdą dekorację.

MAŁA WARSZAWA
ART & BUSINESS

KONTAKT

BARBARA ŁADNA

506 094 464
barbara.ladna@malawarszawa.pl