



Oferta wigilijna

*Zbliżające się święta to doskonała okazja
do zorganizowania firmowej wigilii.*

*Wiemy, jak sprawić, by podczas tego spotkania czas
zwolnił, a sprawy zawodowe zeszły na drugi plan.*

*Dajcie się oczarować naszym świątecznym dekoracjom,
rozkoszujcie się świątecznymi specjałami prosto od naszej
Szefowej Kuchni. Niech się dzieje magia Świąt!*



Ul. Gen. Tadeusza Bora Komorowskiego 56c/u14 03-982 Warszawa



795765100



goclaw@bistrobibula.pl



www.bistrobibula.pl



3 warianty cenowe

OFERTA NA PRZYJĘCIA WIGILIJNE

NAJCZĘŚCIEJ WYBIERANY

PAKIET 2

Standard

195 zł/os.



4 przystawki



2 zupy
do wyboru



2 danie główne
do wyboru



mini deser



woda w karafkach
w cenie



dekoracja stołów
w cenie



czas trwania przyjęcia
4 godziny

PAKIET 3

Premium

269 zł/os.



5 przystawek



2 zupy
do wyboru



2 danie główne
do wyboru



deser premium
w cenie



woda w karafkach



dekoracja stołów
w cenie



czas trwania przyjęcia
bez ograniczeń

Dzieci (3-10 lat) 50% wartości menu

Dzieci do lat 3 - bezpłatnie



PAKIET PODSTAWOWY

PROPOZYCJA NR 1
159 ZŁ /OSOBA



PRZYSTAWKI

(przystawki stoją na stołach od początku trwania przyjęcia)

Sałatka jarzynowa z pieczonych warzyw korzennych

Śledzik z cebulką w oleju ze świeżym pieprzem podany z chrupiącą bagietką

Tapas z pasztetem z gęsiną naszego wypieku i konfiturą z zurawiny

ZUPA

(jedna dla wszystkich Gości)

Barszcz czerwony z domowymi uszkami

DANIE GŁÓWNE

(jedno dla wszystkich Gości)

Wigilijne pierogi z kapustą i grzybami podane ze złocistą cebulką na pszenicznym piwie i świeżym tymiankiem

DESER

Mini eklerek z polewą czekoladową i bitą śmietaną

NAPOJE

Woda gazowana / woda niegazowana
z miętą i cytryną



PAKIET STANDARD

PROPOZYCJA NR 2
195 ZŁ /OSOBA

PRZYSTAWKI

(przystawki stoją na stołach od początku trwania przyjęcia)

Śledzik z cebulką w oleju ze świeżym pieprzem podany z chrupiącą bagietką

Sałatka jarzynowa z pieczonych warzyw korzennych

Wigilijna ryba po grecku

Tapas z pasztetem z gęsiną naszego wypieku i konfiturą z żurawiny

ZUPA

(do wyboru przez Gości podczas przyjęcia)

Barszcz czerwony z domowymi uszkami

Domowy rosół z trzech mięs podany
z lanymi kluskami

DANIE GŁÓWNE

(do wyboru przez Gości podczas przyjęcia)

Wigilijne pierogi z kapustą i grzybami podane
ze złocistą cebulką na pszenicznym piwie i świeżym
tymiankiem

Zraz wieprzowy z wędzonym boczkiem, ogórkiem
kiszonym i musztardą w sosie własnym podany
z ziemniakami i surówką z buraka

DESER

Mini eklerek z polewą czekoladową i bitą śmietaną

NAPOJE

Woda gazowana / woda niegazowana
z miętą i cytryną



PAKIET PREMIUM

PROPOZYCJA NR 3

259 ZŁ /OSOBA

PRZYSTAWKI

(przystawki stoją na stołach od początku trwania przyjęcia)

Tapas z pasztetem z gęsiną naszego wypieku i konfiturą z czerwonej cebuli

Śledź pod śmietanową pierzynką podany z chrupiącą bagietką

Wigilijna ryba po grecku

Salatka jarzynowa z pieczonych warzyw korzennych

PRZYSTAWKA NA CIEPŁO

Wigilijne pierogi z kapustą i grzybami podane z barszczem

ZUPA

(do wyboru przez Gości podczas przyjęcia)

Zupa grzybowa z prawdziwków
z lanymi kluskami

Rosół z trzech mięs z lanymi kluskami

DANIE GŁÓWNE

(do wyboru przez Gości podczas przyjęcia)

Pierś z kurczaka w płatkach migdałowych podana
z ziemniakami z patelni i surówką z buraka

Zraz wieprzowy z wędzonym boczkiem, ogórkiem
kiszonym i musztardą w sosie własnym podany
z ziemniakami i surówką z buraka

DESER

Ciasto świąteczne

NAPOJE

Woda gazowana / woda niegazowana
z miętą i cytryną



OPEN BAR NAPOJE ZIMNE

Sok pomarańczowy/Sok jabłkowy
12 zł/os

OPEN BAR NAPOJE ZIMNE ORAZ NAPOJE GAZOWANE

Sok pomarańczowy/Sok jabłkowy
Coca cola/Coca cola 0/Sprite
22 zł/os

OPEN BAR NAPOJE GORĄCE

Kawa czarna (espresso, espresso doppio, americano)
Kawa biała (amercirano z mlekiem, cappucino, latte)
Herbata (czarna, zielona, owocowa)
22 zł/os

OPEN BAR ALKOHOLE

Trebbiano Wino białe - Włochy
Sangiovese Wino czerwone - Włochy
San Martino Prosecco z beczki - Włochy
Książęce Lager z beczki
70 zł/os

PAKIET POWITALNE PROSECCO

Kieliszek Prosecco dla każdego z Gości
Dla dzieci gratis napój bezalkoholowy
13 zł/os



W PRZYPADKU BRAKU WYBORU OPCJI OPEN BAR
ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ ZAMÓWIENIA NAPOJÓW
WEDEŁUG CENNIKA Z KARTY MENU

PAKIET WINO NR 1

6x Karafka 500ml Wino domowe
(do wyboru Białe Trebbiano
lub czerwone Sangiovese)
290 zł



PAKIET WINO NR 2

2x Undici Milesimato Extra Dry (750ml)
2x Capellana Tempranillo lub Capellana Macabeo
(750ml)
350 zł



BUFET LEMONIADOWY

Orzeźwiająca **lemoniada cytrynowa** ze świeżą miętą wraz z aranżacją stołu

- ◆ 1 słoik 5 litrowy 225,-
- ◆ 2 słoiki 5 litrowe 430,-



DESKA ANTIPASTI

- ◆ Camembert klasyczny 120g
 - ◆ Dojrzewający kozi ser 180g
 - ◆ Gorgonzola piccante 200g
 - ◆ Mini mozzarella 150g
 - ◆ Ser żółty 150g
 - ◆ Chorizo 110g
 - ◆ Kabanosy 105g
 - ◆ Oliwki 100g
 - ◆ Grissini 50g
 - ◆ Winogrono 300g
 - ◆ Orzechy włoskie 50g
- 275,-



SŁODKI STÓŁ

- ◆ Tarta pistacjowa z konfiturą malinową
 - ◆ Blok z ciemną czekoladą i bakaliami
 - ◆ Mini eklerki z polewą pistacjową i bitą śmietaną (10 szt.)
 - ◆ Mini eklerki z polewą czekoladową i bitą śmietaną (10 szt.)
- 480 ,-

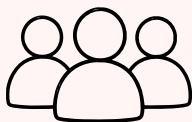


OFERTA NA PRZYJĘCIA WIGILIJNE

NAJWAŻNIEJSZE INFORMACJE



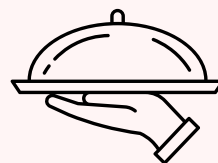
GODZINY
ORGANIZACJI
PRZYJĘĆ
10:00-22:00



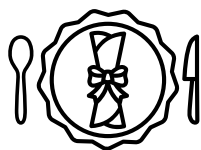
LICZBA OSÓB
MINIMUM 10



DEKORACJA STOŁÓW
W CENIE



DO RACHUNKU
DOLICZAMY SERWIS
KELNERSKI 10%



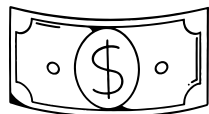
INDYWIDUALNE PODEJŚCIE

Świątecznie udekorowane stoły, elegancka oprawa i wyjątkowa atmosfera, zadbamy o każdy detal, aby Państwa spotkanie było świąteczne i wyjątkowe



WŁASNY ALKOHOL

W przypadku mocnych alkoholi (wódka, whisky etc.) można przynieść swoje - pobieramy korkowe 35 zł/but (max 0,5l), alkohol musi posiadać banderolę



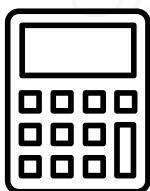
PŁATNOŚĆ

Płatność za przyjęcie przyjmujemy gotówką, kartą oraz przelewem.



ANTRESOLA

Antresola jest na Państwa wyłączność od 25 osób. Przy mniejszej ilości Gości zapewniamy prywatną przestrzeń oddzieloną parawanami.



SKORZYSTAJ Z NASZEGO KALKULATORA
I SPRAWDŹ ORIENTACYJNY KOSZT
TWOJEGO PRZYJĘCIA

[HTTPS://BISTROBIBULA.PL/KALKULATOR-PRZYJEC/](https://bistrobibula.pl/kalkulator-przyjec/)