

# OFERTA BUFETOWA / BUFFET OFFER

## PAKIET I: CLASSIC SELECTION

IDEALNY WYBÓR NA ELEGANCKI LUNCH BIZNESOWY LUB MNIEJ FORMALNE SPOTKANIE FIRMOWE. ŁĄCZY TRADYCYJNE SMAKI Z NOWOCZESNYM SZNYTEM NASZEJ KUCHNI.

THE PERFECT CHOICE FOR AN ELEGANT BUSINESS LUNCH OR AN INFORMAL CORPORATE GATHERING, BLENDING TRADITIONAL FLAVORS WITH OUR SIGNATURE MODERN TWIST.

220 PLN NETTO (VAT 8%) / OS

NET (VAT 8%) / PER PERSON

### PRZYSTAWKI ZIMNE / COLD APPETIZERS

PIECZONE BURAKI / GRILLOWANA CUKINIA / SER FETA / OLIWKI  
SUSZONE POMIDORY / KAPARY / RUKOLA / CHLEBOWA POSYPKA

ROASTED BEETROOT / GRILLED ZUCCHINI / FETA CHEESE / OLIVE  
SUN-DRIED TOMATOES / CAPERS / ARUGULA / PANGRATTATO

PEKLOWANY BOCZEK W PIWIE / SOS TATARSKI / CHRZAN

BEER-CURED PORK BELLY / TARTAR SAUCE / HORSERADISH

PIECZONE PÂTÉ Z BOROWIKAMI / BURACZKI Z KOZIM SEREM  
OLIWA TRUFLOWA

ROASTED PORCINI MUSHROOM PÂTÉ / BEETROOT WITH GOAT CHEESE  
TRUFFLE OIL

PIECZONY SCHAB / RICOTTA Z SUSZONYMI POMIDORAMI  
BAZYLIA / ORZECHY WŁOSKIE

ROASTED PORK LOIN / RICOTTA WITH SUN-DRIED TOMATOES  
BASIL / WALNUTS

MIESZANE SAŁATY / PIECZONY ŁOSOŚ / PIECZONA PAPRYKA  
SOS JOGURTOWY Z CZOSNKIEM I ŚWIEŻYMI ZIOŁAMI

MIXED GREENS / ROASTED SALMON / ROASTED BELL PEPPER  
YOGURT SAUCE WITH GARLIC AND FRESH HERBS

### ZUPA / SOUP

MINISTRONE / ZIOŁA PROWANSALSKIE

MINISTRONE / HERBES DE PROVENCE

### DANIA GORĄCE / HOT DISHES

POLĘDWICZKI WIEPRZOWE / SOS GRZYBOWY / TYMIANEK

PORK TENDERLOIN / MUSHROOM SAUCE / THYME

KURCZAK TIKKA MASALA / KOLENDRA / CYNAMON  
MLEKO KOKOSOWE

CHICKEN TIKKA MASALA / CORIANDER / CINNAMON  
COCONUT MIL

DORSZ / SOS PAPRYKOWY / PIECZONE SZALOTKI  
BROKUŁY Z GRILLA

COD / BELL PEPPER SAUCE / ROASTED SHALLOTS  
GRILLED BROCCOLI

RAVIOLI ZE SZPINAKIEM I RICOTTĄ / SOS PESTO BAZYLIOWE  
ŚMIETANKA

SPINACH AND RICOTTA RAVIOLI / BASIL PESTO SAUCE / CREAM

### DODATKI / SIDES

ZIEMNIAKI PIECZONE W CZOSNKU I MAJERANKU  
SOCZYSTY RYŻ JAŚMINOWY

POTATOES ROASTED WITH GARLIC AND MARJORAM  
JUICY JASMINE RICE

### DESSERTS / DESERY

TALERZ OWOCOWY / MINI SERNIK / MINI BROWNIE

FRUIT PLATTER / MINI CHEESECAKE / MINI BROWNIE

### WARUNKI REZERWACJI / TERMS & CONDITIONS

OFERTA OBEJMUJE WYMIENIONE DANIA SERWOWANE W FORMIE SZWEDZKIEGO STOŁU Z ZIMNYMI PRZEKAŚKAMI, GORĄCEGO BUFETU ORAZ MINIPORCJI DESEROWYCH. BUFET DOSTĘPNY JEST PRZEZ 3 GODZINY. PORCJA WYNOŚI 800 G JEDZENIA NA OSOBE.

WYDARZENIE MA CHARAKTER KOKTAJLOWY I ODBYWA SIĘ BEZ WYZNACZONYCH MIEJSC SIEDZĄCYCH. OFERTA SKIEROWANA JEST DO GRUP POWYŻEJ 50 OSÓB.

CENY PODAWANE SĄ W POLSKICH ZŁOTYCH (PLN) NETTO.

DO KOŃCOWEGO RACHUNKU DOLICZONY ZOSTANIE SERWIS KELNERSKI W WYSOKOŚCI 10% KWOTY RACHUNKU BRUTTO.

RACHUNEK ZOSTANIE ROZLICZONY NA PODSTAWIE POTWIERDZONEJ LICZBY GOŚCI NA 7 DNI PRZED WYDARZENIEM, ZMNIEJSZENIE LICZBY GOŚCI PO TYM TERMINIE NIE MA WPŁYWU NA WYSOKOŚĆ RACHUNKU.

NA ŻYCZENIE DOSTOSUJEMY MENU DO PREFERENCJI DIETETYCZNYCH (WEGE, GLUTEN-FREE).

\*

THE OFFER INCLUDES THE ABOVE-MENTIONED DISHES SERVED AS A BUFFET WITH COLD APPETIZERS, A HOT BUFFET AND MINI DESSERT PORTIONS, THE BUFFET IS AVAILABLE FOR 3 HOURS.

THE PORTION SIZE IS 800 G OF FOOD PER PERSON.

THE EVENT HAS A COCKTAIL FORMAT AND TAKES PLACE WITHOUT ASSIGNED SEATING. THE OFFER IS INTENDED FOR GROUPS OF MORE THAN 50 PEOPLE.

PRICES ARE GIVEN IN POLISH ZŁOTY (PLN), NET. A WAITER SERVICE FEE OF 10% OF THE GROSS BILL WILL BE ADDED TO THE FINAL INVOICE.

THE INVOICE WILL BE SETTLED BASED ON THE CONFIRMED NUMBER OF GUESTS 7 DAYS BEFORE THE EVENT; REDUCING THE NUMBER OF GUESTS AFTER THIS DATE WILL NOT AFFECT THE TOTAL AMOUNT OF THE BILL.

UPON REQUEST, WE CAN TAILOR THE MENU TO ACCOMMODATE DIETARY PREFERENCES (VEGETARIAN, GLUTEN-FREE).



PEPPER events



# OFERTA BUFETOWA / BUFFET OFFER

## PAKIET II: SIGNATURE SELECTION

WYRAFINOWANA KOMPOZYCJA DLA WYMAGAJĄCYCH GOŚCI. DOMINUJĄ TU AKCENTY KUCHNI ŚRÓDZIEMNOMORSKIEJ, AZJATYCKIEJ ORAZ AUTORSKIE PODEJŚCIE DO WOŁOWINY PREMIUM.

A SOPHISTICATED MENU CRAFTED FOR DEMANDING PALATES, FEATURING VIBRANT MEDITERRANEAN NOTES, ASIAN ACCENTS, AND OUR SIGNATURE TOUCH ON PREMIUM BEEF.

260 PLN NETTO (VAT 8%) / OS

NET (VAT 8%) / PER PERSON

### PRZYSTAWKI ZIMNE / COLD APPETIZERS

POMIDORY Z BAZYLIĄ / MOZZARELLA / ORZESZKI PINI / PESTO  
OLIWA / GRISSINI

TOMATOES WITH BASIL / MOZZARELLA / PINE NUTS / PESTO  
OLIVE OIL / GRISSINI

TATAR WOŁOWY / OGÓREK KISZONY / SZALOTKA  
MAJONEZ PIETRUSZKOWY / MUSZTARDA FRANCUSKA

BEEF TARTAR / PICKLED CUCUMBER / SHALLOT / PARSLEY MAYONNAISE  
FRENCH MUSTARD

TAGLIATA Z POLĘDWICY WOŁOWEJ / SZYNKA PARMEŃSKA / MELON  
RUKOLA / POMIDORKI CHERRY / PARMEZAN / KREM BALSAMICZNY

BEEF TENDERLOIN TAGLIATA / PARMA HAM / MELON / ARUGULA  
CHERRY TOMATOES / PARMESAN / BALSAMIC GLAZE

ROLADKI Z POLĘDWICZKI WIEPRZOWEJ / SZYNKA PARMEŃSKA  
MUSZTARDA DIJON / KAPARY / SOS MIODOWO-MUSZTARDOWY

PORK TENDERLOIN ROULADES / PARMA HAM / DIJON MUSTARD  
CAPERS / HONEY-MUSTARD SAUCE

SAŁATKA NICEJSKA / TUŃCZYK / JAJO / BOCZNIAKI W TEMPURZE  
CZERWONA FASOLA / SOS KOKTAJLOWY

NIÇOISE SALAD / TUNA / EGG / OYSTER MUSHROOMS IN TEMPURA  
RED BEANS / COCKTAIL SAUCE

### ZUPA / SOUP

MISO DASHI / TOFU / SEZAM / PAK CHOI

MISO DASHI / TOFU / SESAME / PAK CHOI

### DANIA GORĄCE / HOT DISHES

ESKALOPKI ZE SCHABU / SOS PIECZARKOWY  
KRUSZONKA PARMEZANOWA

PORK LOIN ESCALOPES / MUSHROOM SAUCE / PARMESAN CRUMB

KURCZAK CURRY / MLEKO KOKOSOWE  
TRAWA CYTRYNOWA / KAFFIR

CHICKEN CURRY / COCONUT MILK / LEMONGRASS  
KAFFIR LIME LEAVES

FILET Z ŁOSOSIA / RATATOUILLE WARZYWNE / BAZYLIA

SALMON FILLET / VEGETABLE RATATOUILLE / BASIL

SPAETZLE (KLUSKI KŁADZIONE) / MASŁO Z SZAŁWIĄ  
GRUBO MIELONY PIEPRZ

SPAETZLE / SAGE BUTTER / COARSELY GROUND BLACK PEPPER

### DODATKI / SIDES

ZIEMNIAKI PIECZONE W CZOSNKU I MAJERANKU  
SOCZYSTY RYŻ JAŚMINOWY

POTATOES ROASTED WITH GARLIC AND MARJORAM  
JUICY JASMINE RICE

### DESSERTS / DESERY

TALERZ OWOCOWY / MINI SERNIK / MINI BROWNIE

FRUIT PLATTER / MINI CHEESECAKE / MINI BROWNIE

### WARUNKI REZERWACJI / TERMS & CONDITIONS

OFERTA OBEJMUJE WYMIENIONE DANIA SERWOWANE W FORMIE SZWEDZKIEGO STOŁU Z ZIMNYMI PRZEKAŚKAMI, GORĄCEGO BUFETU ORAZ MINIPORCJI DESEROWYCH. BUFET DOSTĘPNY JEST PRZEZ 3 GODZINY. PORCJA WYNOŚI 800 G JEDZENIA NA OSOBE.

WYDARZENIE MA CHARAKTER KOKTAJLOWY I ODBYWA SIĘ BEZ WYZNACZONYCH MIEJSC SIEDZĄCYCH. OFERTA SKIEROWANA JEST DO GRUP POWYŻEJ 50 OSÓB.

CENY PODAWANE SĄ W POLSKICH ZŁOTYCH (PLN) NETTO. DO KOŃCOWEGO RACHUNKU DOLICZONY ZOSTANIE SERWIS KELNERSKI W WYSOKOŚCI 10% KWOTY RACHUNKU BRUTTO.

RACHUNEK ZOSTANIE ROZLICZONY NA PODSTAWIE POTWIERDZONEJ LICZBY GOŚCI NA 7 DNI PRZED WYDARZENIEM, ZMNIEJSZENIE LICZBY GOŚCI PO TYM TERMINIE NIE MA WPŁYWU NA WYSOKOŚĆ RACHUNKU.

NA ŻYCZENIE DOSTOSUJEMY MENU DO PREFERENCJI DIETETYCZNYCH (WEGE, GLUTEN-FREE).

\*

THE OFFER INCLUDES THE ABOVE-MENTIONED DISHES SERVED AS A BUFFET WITH COLD APPETIZERS, A HOT BUFFET AND MINI DESSERT PORTIONS, THE BUFFET IS AVAILABLE FOR 3 HOURS.

THE PORTION SIZE IS 800 G OF FOOD PER PERSON.

THE EVENT HAS A COCKTAIL FORMAT AND TAKES PLACE WITHOUT ASSIGNED SEATING. THE OFFER IS INTENDED FOR GROUPS OF MORE THAN 50 PEOPLE.

PRICES ARE GIVEN IN POLISH ZŁOTY (PLN), NET. A WAITER SERVICE FEE OF 10% OF THE GROSS BILL WILL BE ADDED TO THE FINAL INVOICE.

THE INVOICE WILL BE SETTLED BASED ON THE CONFIRMED NUMBER OF GUESTS 7 DAYS BEFORE THE EVENT; REDUCING THE NUMBER OF GUESTS AFTER THIS DATE WILL NOT AFFECT THE TOTAL AMOUNT OF THE BILL.

UPON REQUEST, WE CAN TAILOR THE MENU TO ACCOMMODATE DIETARY PREFERENCES (VEGETARIAN, GLUTEN-FREE).



# OFERTA BUFETOWA / BUFFET OFFER

## PAKIET III: PREMIUM VIP EXPERIENCE

UCZTA BEZ KOMPROMISÓW. PRESTIŻOWE MENU STWORZONE ZE SKŁADNIKÓW PREMIUM: OD SZLACHETNEJ DZICZYNY, AŻ PO NASZ FLAGOWY STEK CHATEAUBRIAND. IDEALNE NA GALE, JUBILEUSZE I SPOTKANIA VIP.  
AN UNCOMPROMISING FEAST. A PRESTIGIOUS MENU SHOWCASING PREMIUM INGREDIENTS FROM NOBLE VENISON TO OUR FLAGSHIP CHATEAUBRIAND. TAILORED FOR GALAS, ANNIVERSARIES AND VIP EVENTS.

350 PLN NETTO (VAT 8%) / OS  
NET (VAT 8%) / PER PERSON

### PRZYSTAWKI ZIMNE / COLD APPETIZERS

#### SĘKACZ Z PIECZONYCH BURAKÓW / SER KOZI / PISTACJE PRAŻONE CHRZAN ŚMIETANOWY / TRUFLA

ROASTED BEETROOT "SĘKACZ" LAYER CAKE / GOAT CHEESE  
ROASTED PISTACHIOS / CREAMY HORSERADISH / TRUFFLE

#### SZYŃKA Z SARNY / SOS MYŚLIWSKI / MINI PIKLE

VENISON HAM / HUNTER'S SAUCE / MINI PICKLES

#### SCHAB PIECZONY Z 'NDUJĄ / SALSA Z BAZYLI, MANGO, CHILI I KOPRU WŁOSKIEGO

PORK LOIN ROASTED WITH 'NDUJA / BASIL, MANGO,  
CHILI AND FENNEL SALSA

#### MARYNOWANY I WĘDZONY ŁOSOŚ / KOLENDRA / CHILI / LIMONKA SALSA Z EDAMAME I MARAKUJĄ

MARINATED AND SMOKED SALMON / CORIANDER / CHILI / LIME  
EDAMAME AND PASSION FRUIT SALSA

#### SALATKA Z PIECZONYM ŁOSOSIEM / FILETOWANE CYTRUSY AIOLI / SOS JOGURTOWY

ROASTED SALMON SALAD / FILLETED CITRUS FRUITS / AIOLI  
YOGURT SAUCE

### ZUPA / SOUP

#### ZUPA SEROWA Z KŁADZIONYM MIĘSEM CIEŁĘCYM I KOLENDRĄ

CHEESE SOUP WITH VEAL AND CORIANDER

### DANIA GORĄCE / HOT DISHES

#### WOŁOWINA PO BURGUNDZKU W CZERWONYM WINIE BEEF BOURGIGNON IN RED WINE

#### CHATEAUBRIAND / SOS Z SZYJEK RAKOWYCH GRILLOWANA SAŁATA RZYMSKA / SOS Z ZIELONEGO PIEPRZU

CHATEAUBRIAND / CRAYFISH TAIL SAUCE  
GRILLED ROMAINE LETTUCE / GREEN PEPPERCORN SAUCE

#### DORSZ / KUSKUS CYTRYNOWY / WARZYWA Z GRILLA MASŁO SZAFRANOWE

COD / LEMON COUSCOUS / GRILLED VEGETABLES / SAFFRON BUTTER

#### SMAŻONY MAKARON RYŻOWY / TOFU / SOS SOJOWY GRZYBY / KOLENDRA

STIR-FRIED RICE NOODLES / TOFU / SOY SAUCE  
MUSHROOMS / CORIANDER

### DODATKI / SIDES

#### PURÉE ZIEMNIACZANE ZE SZCZYPIORKIEM MARCHEWKI W POMARAŃCZY Z CHILI

POTATO MASH WITH CHIVES / ORANGE AND CHILI GLAZED CARROTS

### DESERY / DESSERTS

#### MINI BEZY / MUS KAWOWY / KINDER COUNTRY

MINI MERINGUES / COFFEE MOUSSE / KINDER COUNTRY

### WARUNKI REZERWACJI / TERMS & CONDITIONS

OFERTA OBEJMUJE WYMIENIONE DANIA SERWOWANE W FORMIE SZWEDZKIEGO STOŁU Z ZIMNYMI PRZEKAŚKAMI, GORĄCEGO BUFETU ORAZ MINIPORCJI DESEROWYCH. BUFET DOSTĘPNY JEST PRZEZ 3 GODZINY. PORCJA WYNOŚI 800 G JEDZENIA NA OSOBE.

WYDARZENIE MA CHARAKTER KOKTAJLOWY I ODBYWA SIĘ BEZ WYZNACZONYCH MIEJSC SIEDZĄCYCH. OFERTA SKIEROWANA JEST DO GRUP POWYŻEJ 50 OSÓB.

CENY PODAWANE SĄ W POLSKICH ZŁOTYCH (PLN) NETTO. DO KOŃCOWEGO RACHUNKU DOLICZONY ZOSTANIE SERWIS KELNERSKI W WYSOKOŚCI 10% KWOTY RACHUNKU BRUTTO.

RACHUNEK ZOSTANIE ROZLICZONY NA PODSTAWIE POTWIERDZONEJ LICZBY GOŚCI NA 7 DNI PRZED WYDARZENIEM, ZMNIEJSZENIE LICZBY GOŚCI PO TYM TERMINIE NIE MA WPŁYWU NA WYSOKOŚĆ RACHUNKU.

NA ŻYCZENIE DOSTOSUJEMY MENU DO PREFERENCJI DIETETYCZNYCH (WEGE, GLUTEN-FREE).

\*

THE OFFER INCLUDES THE ABOVE-MENTIONED DISHES SERVED AS A BUFFET WITH COLD APPETIZERS, A HOT BUFFET AND MINI DESSERT PORTIONS, THE BUFFET IS AVAILABLE FOR 3 HOURS.

THE PORTION SIZE IS 800 G OF FOOD PER PERSON.

THE EVENT HAS A COCKTAIL FORMAT AND TAKES PLACE WITHOUT ASSIGNED SEATING. THE OFFER IS INTENDED FOR GROUPS OF MORE THAN 50 PEOPLE.

PRICES ARE GIVEN IN POLISH ZŁOTY (PLN), NET. A WAITER SERVICE FEE OF 10% OF THE GROSS BILL WILL BE ADDED TO THE FINAL INVOICE.

THE INVOICE WILL BE SETTLED BASED ON THE CONFIRMED NUMBER OF GUESTS 7 DAYS BEFORE THE EVENT; REDUCING THE NUMBER OF GUESTS AFTER THIS DATE WILL NOT AFFECT THE TOTAL AMOUNT OF THE BILL.

UPON REQUEST, WE CAN TAILOR THE MENU TO ACCOMMODATE DIETARY PREFERENCES (VEGETARIAN, GLUTEN-FREE).

