SINCE 2001

RIVER CAFE

IMPREZY NA WIŚLE

O NAS...

DOŚWIADCZENIE PRZEKUWAMY W SUKCES EVENTU

Jesteśmy najdłużej działającą restauracją na Wiśle w Warszawie.
Nasze doświadczenie gastronomiczno- eventowe zdobywamy od 2001 r.
Mamy za sobą setki zrealizowanych wydarzeń, a opinie Gości świadczą o naszym profesjonalnym podejściu do indywidualnych potrzeb.
Zapewniamy komlepksową organizację eventów, od pomysłu, przez catering, po atrakcje dodatkowe.
U nas otrzymasz wysoką jakość w przystępnej cenie.
Zaufali nam między innymi:

Paramount | ayvens SOCIETE GENERALE GROUP | POLONIA PALACE HOTEL | SEB | Tele performance

SKOMPONUJ MENU NA TWOJE WYDARZENIE

W KAŻDYM PAKIECIE ZNAJDĄ PAŃSTWO DANIA
WEGETARIAŃSKIE I BEZGLUTENOWE
PAKIETY OPEN BAR ZAWIERAJĄ POZYCJE BEZALKOHOLOWE

OFERTA ZAWIERA CENY NETTO, STAWKA VAT CATERING 8%, OPEN BAR I ATRAKCJE 23%
PODANE KWOTY DOTYCZĄ SZEŚCIOGODZINNEGO WYDARZENIA

BUFET ZIMNY

WERSJA I

89 PLN/ ZA OSOBĘ

PÓŁMISEK WĘDLIN Z RODZINNEJ MASARNI GF

ŚLEDZ Z KARMELIZOWANĄ CEBULĄ I KAPARAMI GF

MINI CROISSANT Z KACZKĄ, PORZECZKĄ I SZPINAKIEM BABY

WRAPY Z PIECZONĄ PAPRYKĄ, RUKOLĄ, KURCZAKIEM I SERKIEM ZIOŁOWYM

PÓŁMISEK SERÓW DOJRZEWAJĄCYCH, MARYNOWANYCH I PLEŚNIOWYCH GF

MINI SAŁATKA GRECKA GF

HUMMUS, SMALEC FASOLOWY, PASTA Z GROSZKU GF

BABECZKI Z PESTO I MIGDAŁAMI

TARTA Z GRUSZKĄ I GORGONZOLĄ

WYBÓR PIECZYWA

300 G NA OSOBĘ

WERSJA II

119 PLN/ ZA OSOBĘ

PÓŁMISEK WĘDLIN WŁOSKICH I HISZPAŃSKICH GF

SPECK, WĘDZONY ZIEMNIAK, KWAŚNA ŚMIETANA GF

SPRING ROLLS Z WARZYWAMI I KURCZAKIEM, SOS MANGO GF

MINI CRISSANT ZE SPECKIEM, RUCOLĄ I SEREM WĘDZONYM

TATAR Z WĘDZONEGO ŁOSOSIA, KRAKERS, OLIWKI GF

PÓŁMISEK SERÓW DOJRZEWAJĄCYCH, MARYNOWANYCH I PLEŚNIOWYCH GF

MINI SAŁATKA Z MŁODYM SZPINAKIEM, TRUSKAWKAMI, ORZECHAMI I PARMEZANEM GF

HUMMUS, GUACAMOLE, PASTA Z SUSZONYCH POMIDORÓW

TARTA Z BROCCOLINI, SUSZONYMI POMIDORAMI I KARMELIZOWANĄ CEBULĄ

WYBÓR PIECZYWA

300 G NA OSOBĘ

BUFET GORĄCY

WERSJA I

99 PLN/ ZA OSOBĘ

ZUPA POROWA
GORGONZOLA, GRZANKI

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA GF
SOS KOPERKOWY, KALAFIOR, PUREE ZIEMNIACZANE

PIECZONY KARMAZYN
JULIENNE WARZYWNE, KASZA PĘCZAK, SOS ESTRAGONOWY

LAZANIA SELEROWA
SOS Z POMIDORÓW SAN MARZANO

LIŚCIE ŚWIEŻYCH SAŁAT
VINAIGRETTE

400 G NA OSOBĘ

WERJSA II

119 PLN/ ZA OSOBĘ

ZUPA MINESTRONE GF
BIAŁA FASOLA, PARMEZAN

PIECZONY UDZIEC WOŁOWY GF
SOS Z MUSZTARDY FRANCUSKIEJ, PIECZONE ZIEMNIAKI, MARCHEWKA BABY

HALIBUT
KUSUS RANI Z SZPINAKIEM, BLANSZOWANE WARZYWA

RAWIOLI ZE SZPINAKIEM I RICOTTĄ
PARMEZAN, SUSZONE POMIDORY

SAŁATKA Z WŁOSKIEJ KAPUSTY

SAŁATA MIX Z WIOSENNYMI WARZYWAMI

400 G NA OSOBĘ

DANIA Z RUSZTU

WERSJA I

99 PLN/ ZA OSOBĘ

KARKÓWKA W ROZMARYNIE

KIEŁBASA WĘDZONA

PODUDZIA Z KURCZAKA W ZIOŁACH PROWANSALSKICH

KASZANKA Z CEBULĄ I MAJERANKIEM

ŁOSOŚ Z WARZYWAMI I TYMIANKIEM

KUKURYDZA Z MASŁEM

CUKINIA, BAKŁAŻAN PAPRYKA W CURRY

ZIEMNIAKI Z TYMIANKIEM

DODATKI:
SAŁATY, OGÓRKI KISZONE, AUTORSKIE SOSY, PIECZYWO

400G NA OSOBĘ

WERSJA II

119 PLN/ ZA OSOBĘ

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA W MARYNACIE MYŚLIWSKIEJ

KIEŁBASA WĘDZONA Z RODZINNEJ MASARNI

STEKI WOŁOWE MINUTOWE W AZJATYCKIEJ MARYNACIE

SATAY Z KURCZAKA W GLAZURZE MIODOWEJ

ŻEBERKA W KORZENNYCH PRZYPRAWACH

KARMAZYN Z POREM I CYTRYNĄ

PIECZARKA PORTOBELLO FASZEROWANA KUSKUSEM I ZIOŁAMI

CUKINIA, BAKŁAŻAN, PAPRYKA W CURRY

ZIEMNIAKI Z MASŁEM

DODATKI:
SAŁATY, OGÓRKI KISZONE, AUTORSKIE SOSY, PIECZYWO

400G NA OSOBĘ

OPCJE DODATKOWE

BUFET SŁODKI

29 PLN/ ZA OSOBĘ

PÓŁMISEK OWOCÓW
MUS JAGODOWY Z MIGDAŁAMI
CIASTO OWOCOWE Z KRUSZONKĄ
CHLEBEK BANANOWY Z ORZECHAMI

150G NA OSOBĘ

PAKIET PIZZA

SMAKI DO WYBORU

MARINARA, MARGHERITA, DIAVOLA PROSCIUTTO E FUNGHI, VERDE, CAPRINO E PERA

20 SZT CENA 950 PLN
30 SZT CENA 1350 PLN
50 SZT CENA 2250 PLN
80 SZT CENA 3550 PLN

NA CIEPŁO

39 PLN/ ZA OSOBĘ

LASAGNE Z MIĘSEM WOŁOWYM

LASAGNE WEGETARIAŃSKA

200G NA OSOBĘ

FINGER FOODS

39 PLN/ ZA OSOBĘ

4 SZT. NA OSOBĘ

KREWETKA NACHOS, KREMOWY SEREK WASABI

ROSTBEF, OGÓREK PIKLOWANY, PASTA PAPRYKOWA

PROSCIUTTO, ZIEMNIAK, KWAŚNA ŚMIETANA

CROSTINI, GUACAMOLE, POMIDORKI

OPEN BAR

BEZ LIMITU DO 6H
KIELISZEK PROSZECCO NA WELCOME DRINK

PAKIET I

109 PLN/ ZA OSOBĘ

PIWO BECZKOWE
OKOCIM JASNE/ OKOCIM PSZENICZNE
WINO WYTRAWNE
BIAŁE TREBBIANO RUBICONE
CZERWONE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
CINZANO
BIANCO/ ROSSO
PIWA BEZALKOHOLOWE
OKOCIM RADLER/ CARLSBERG ZERO
WINA BEZALKOHOLOWE
CHARDONNAY ZERO/ PROSECCO ZERO

PAKIET II

139 PLN/ ZA OSOBĘ

PIWO BECZKOWE
OKOCIM JASNE/ OKOCIM PSZENICZNE
WINO WYTRAWNE
BIAŁE TREBBIANO RUBICONE
CZERWONE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
CINZANO
BIANCO/ ROSSO
WÓDKA
FINLANDIA VODKA
ŻUBRÓWKA/ GORZKA ŻOŁĄDKOWA/ SOPLICA SMAKOWA
PIWA BEZALKOHOLOWE
OKOCIM RADLER/ CARLSBERG ZERO
WINA BEZALKOHOLOWE
CHARDONNAY ZERO/ PROSECCO ZERO

KAŻDY PAKIET ZAWIERA NAPOJE BEZALKOHOLOWE

SOKI: POMARAŃCZOWY, JABŁKOWY, GREJFRUTOWY, Z CZARNEJ PORZECZKI
NAPOJE GAZOWANE: COCA-COLA, SPRITE, FANTA, TONIC KINLEY
WODA: GAZOWANA, NIEGAZOWANA
NAPOJE GORĄCE: VERGNANO 1882 - WYBÓR KAW Z EKSPRESU
HERBATA - RÓŻNE SMAKI

PAKIET III

159 PLN/ ZA OSOBĘ

PIWO BECZKOWE
OKOCIM JASNE/ OKOCIM PSZENICZNE
WINO WYTRAWNE
TREBBIANO RUBICONE
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
PROSECCO SAN MARTINO
CINZANO
BIANCO/ ROSSO
WÓDKA
FINLANDIA VODKA
ŻUBRÓWKA/ GORZKA ŻOŁĄDKOWA/ SOPLICA SMAKOWA
WHISKY/ WHISKEY
BALLANTINE'S FINEST SCOTCH
JACK DANIEL'S/ JACK FIRE
BOURBON JIM BEAM
RUM
BARCELO ANEJADO BLANCO/ DORADO
GIN
BICKEN'S LONDON DRY
KOKTAJLE
PORNSTAR MARTINI/
WHISKY SOUR/ MOJITO
KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE
PORNSTAR ZERO/ SOBER SOUR/
MOJITO NON ALKO
PIWA BEZALKOHOLOWE
OKOCIM RADLER/ CARLSBERG ZERO
WINA BEZALKOHOLOWE
CHARDONNAY ZERO/ PROSECCO ZERO

ELEGENANCE

249PLN/ ZA OSOBĘ

PIWO BECZKOWE
OKOCIM JASNE/ OKOCIM PSZENICZNE
RZEMIEŚLNICZE PIWA INNE BECZKI
APA/ IPA/ LAGER/ RADLER
WINO WYTRAWNE
MOANA BREEZE – SAUVIGNON BLANC NZ
INFINITY PRIMITIVO - WŁOCHY
PROSECCO
CINZANO D.O.C. 1757
APERITIVO
CINZANO BIANCO/ ROSSO
WÓDKA
PREMIUM KRUK ZIEMNIAK/ ŻYTO
ŻUBRÓWKA/ GORZKA ŻOŁĄDKOWA/ SOPLICA SMAKOWA
WHISKY/ WHISKEY
BALLANTINE'S/ GLENDALOUGH
JACK DANIEL'S/ JACK FIRE
BOURBON WOODFORD
RUM
BARCELO GRAN ANEJO
GIN
BULLDOG
TEQUILA
ESPOLON BLANCO/ REPOSADO
KOKTAJLE
APEROL SPRITZ/ HUGO SPRTIZ/
COSMOPOLITAN/
PORNSTAR MARTINI/
OLD CUBAN/ FRENCH 75/ WHISKY SOUR
KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE
PORNSTAR ZERO/ SOBER SOUR
MOJITO NON ALKO/ HUGO ZERO
PIWA BEZALKOHOLOWE
OKOCIM RADLER/ CARLSBERG ZERO
WINA BEZALKOHOLOWE
CHARDONNAY ZERO/ PROSECCO ZERO

OPCJE DODATKOWE

DO WCZEŚNIEJSZYCH PAKIETÓW

LEMONIADY
29 PLN/ ZA OSOBĘ

3 SMAKI Z NATURALNYCH SKŁADNIKÓW

KLASYCZNA CYTRYNOWA, BEZ CUKRU
RÓŻANA Z ROZMARYNEM
MALINOWA Z MIĘTĄ

3 KOKTAJLE
DO PAKIETU III
19 PLN/ ZA OSOBĘ

MARTINI ROYALE
CINZANO BIANCO, PROSECCO SAN MARTINO, SPRITE, LIMONKA, MIĘTA
JUNGLE BIRD
BARCELO DORADO, CAMPARI, SOUR, SOK ANANAS, ANGOSTURA
FRENCH 75
GIN BICKEN'S LONDON DRY, SOUR, SWEET, PROSECCO

PIWO PREMIUM
39 PLN/ ZA OSOBĘ

WYBÓR PIW RZEMIEŚLNICZYCH
APA / IPA / PSZENICA / LAGER
PIWO BECZKOWE
BLANC 1664
GUINNESS

SPRITZERY
39 PLN/ ZA OSOBĘ

APEROL SPRTIZ
APERITIVO, PROSECCO, WODA GAZOWANA, POMARAŃCZ
HUGO SPRTIZ
PROSECCO, ETIUDA CZARNY BEZ, MIĘTA, LIMONKA

MINI PAKIETY

BEZ LIMITU DO 6H

BEZALKO
39 PLN/ ZA OSOBĘ

SOKI
POMARAŃCZOWY, JABŁKOWY, GREJPFRUTOWY, Z CZARNEJ PORZECZKI
NAPOJE GAZOWANE
COCA-COLA, COLA ZERO, SPRITE, FANTA, TONIC KINLEY
WODA
GAZOWANA, NIEGAZOWANA
PIWO BEZALKOHOLOWE
NAPOJE GORĄCE
VERGNANO 1882 - WYBÓR KAW Z EKSPRESU,
HERBATA - RÓŻNE SMAKI

BEZALKO I PIWO
89 PLN/ ZA OSOBĘ

SOKI
POMARAŃCZOWY, JABŁKOWY, GREJPFRUTOWY, Z CZARNEJ PORZECZKI
NAPOJE GAZOWANE
COCA-COLA, COLA ZERO, SPRITE, FANTA, TONIC KINLEY
WODA
GAZOWANA, NIEGAZOWANA
PIWO BEZALKOHOLOWE
NAPOJE GORĄCE
VERGNANO 1882 - WYBÓR KAW Z EKSPRESU,
HERBATA - RÓŻNE SMAKI
PIWO
OKOCIM JASNE/ OKOCIM KLASYCZNA PSZENICA

ATRAKCJE DODATKOWE
POLECAMY

DJ Z OŚWIETLENIEM I NAGŁOŚNIENIEM
OD 2600 PLN

POKAZ BARMAŃSKI MISTRZOWIE ŚWIATA! TOMASZ MAŁEK I MAREK POSŁUSZNY
OD 4900 PLN

WAHADŁOWE 30 MINUTOWE REJSY SZKUTĄ TANGO DO 12 OS
600 PLN/ 1h

WARSZATY Z PIZZY / 1 PIZZA NA OSOBĘ /
80 PLN/OS
W PROGRAMIE: WIEDZA TEORETYCZNA, CZYM CHARAKTERYZUJE SIĘ DOBRA PIZZA, PRZYGOTOWANIE PIZZY (KILKA STANOWISK, PRACA W GRUPACH), WYPIEK PIZZY PRZEZ PIZZAIOLO, DEGUSTACJA WŁASNEJ PIZZY.

KASYNO, 2 STOŁY, OBSŁUGA KRUPIERSKA
OD 4500 PLN

WARSZTATY BARMAŃSKIE, MAKSYMALNIE 6 GRUP PO 3 OSOBY
OD 2000 PLN
W PROGRAMIE: PODSTAWOWA WIEDZA O MIKSOLOGII ORAZ PRZYGOTOWANIE TRZECH KLASYCZNYCH KOKTAJLI, TAKICH JAK APEROL SPRITZ, NEGRONI, WHISKY SOUR

FOTOBUDKA, GADŻETY, ZDJĘCIA Z LOGO FIRMY
2000 PLN/ 3H

KARAOKE, NAGŁOŚNIENIE, RZUTNIK, EKRAN, OBSŁUGA
OD 3500 PLN

DJ Z OŚWIETLENIEM I NAGŁOŚNIENIEM
OD 2600 PLN

OŚWIETLENIE EFEKTOWE
1200 PLN

NAGŁOŚNIENIE, DODATKOWE NAGŁOŚNIENIE
OD 1000 PLN

WYNAJĘCIE RZUTNIKA LASEROWEGO
600 PLN

SCENA, TRANSPORT, MONTAŻ, DEMONTAŻ
OD 1500 PLN

FOTOBUDKA 360 STOPNI
2000 PLN/ 3H

KONCERT „THE WARSAW DIXIELANDERS”
6000 PLN

KLIMAT STAREJ WARSZAWY „KAPELA CZERNIAKOWSKA”
OD 6000 PLN

KONCERT ROCKOWY KRZYSZTOF WAŁECKI/ "ODDZIAŁ ZAMKNIĘTY"
8000 PLN

POKAZ TAŃCÓW LATINO
OD 4500 PLN

PRZEWODNIK, JĘZYK POLSKI/ANGIELSKI
500 PLN

UBEZPIECZENIE UCZESTNIKÓW
15 PLN/ 1 OS

RATOWNIK WOPR, RATOWNIK MEDYCZNY
OD 900 PLN

PODSTAWOWE WARUNKI REZERWACJI

NIE POBIERAMY OPŁATY ZA WYNAJEM PRZESTRZENI PRZY MINIMALNEJ KWOCIE ZAMÓWIENIA WEDŁUG PONIŻSZEJ TABELI

	CHILL&PIZZA	RESTAURACJA	RIVER CAFE
MAKSYMALNA ILOŚĆ OSÓB W STREFIE	DO 100 OSÓB	DO 200 OSÓB	DO 450 OSÓB
PONIEDZIAŁEK-WTOREK	5 000 PLN	10 000 PLN	20 000 PLN
ŚRODA-CZWARTEK	7 000 PLN	15 000 PLN	30 000 PLN
PIĄTEK-NIEDZIELA	9 000 PLN	20 000 PLN	40 000 PLN

1. POTWIERDZENIEM REZERWACJI JEST WPŁATA 40% KWOTY ZAMÓWIENIA NA PODSTAWIE PRZESŁANEJ PRO FORMY - ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ ZMIANY WARUNKÓW REZERWACJI
2. PRZEDŁUŻENIE SPOTKANIA WYCENIANE JEST INDYWIDUALNIE, NA PODSTAWIE FINALNEGO ZAMÓWIENIA /MENU ORAZ ILOŚĆ OSÓB/, KTÓRE NALEŻY PRZESŁAĆ POTWIERDZIĆ NAJPÓŹNIEJ NA TYDZIEŃ PRZED DATĄ REZERWACJI
3. DO FINALNEJ KWOTY NALEŻY DOLICZYĆ KOSZT OCHRONY, TZN. 400 PLN ZA KAŻDE 50 OSÓB NA EVENCIE

MENU

ZIMNE PRZYSTAWKI W BUFECIE /300 G NA OSOBĘ/:

GF PÓŁMISEK WĘDLIN Z RODZINNEJ MASARNI
GF ŚLEDZ Z KARMELIZOWANĄ CEBULĄ I KAPARAMI
MINI CROISSANT Z KACZKĄ, PORZECZKĄ I SZPINAKIEM BABY
WRAPY Z PIECZONĄ PAPRYKĄ, RUKOLĄ, KURCZAKIEM I SERKIEM ZIOŁOWYM
GF PÓŁMISEK SERÓW DOJRZEWAJĄCYCH, MARYNOWANYCH I PLEŚNIOWYCH
GF MINI SAŁATKA GRECKA
GF HUMMUS, SMALEC FASOLOWY, PASTA Z GROSZKU
BABECZKI Z PESTO I MIGDAŁAMI
TARTA Z GRUSZKĄ I GORGONZOLĄ

CIEPŁE DANIE /JEDNA PIZZA NA OSOBĘ/:

MARINARA
MARGHERITA
DIAVOLA
PROSCIUTTO E FUNGHI
VERDE
CAPRINO E PERA

OPEN BAR

SOKI: POMARAŃCZOWY, JABŁKOWY, GREJFRUTOWY, Z CZARNEJ PORZECZKI
NAPOJE GAZOWANE: COCA-COLA, SPRITE, FANTA, TONIC KINLEY, WODA: GAZOWANA, NIEGAZOWANA
NAPOJE GORĄCE: VERGNANO 1882 - WYBÓR KAW Z EKSPRESU, HERBATA - RÓŻNE SMAKI

PIWO BECZKOWE,OKOCIM JASNE/ OKOCIM PSZENICZNE,
WINO WYTRAWNE BIAŁE TREBBIANO RUBICONE,CZERWONE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
CINZANO BIANCO/ ROSSO,
PIWA BEZALKOHOLOWE OKOCIM RADLER/ CARLSBERG ZERO
WINA BEZALKOHOLOWE
CHARDONNAY ZERO/ PROSECCO ZERO

PAKIET BASIC

CENA ZA OSOBĘ 239 PLN

MENU

ZIMNE PRZYSTAWKI W BUFECIE /300 G NA OSOBĘ/:

GF PÓŁMISEK WĘDLIN Z RODZINNEJ MASARNI
GF ŚLEDZ Z KARMELIZOWANĄ CEBULĄ I KAPARAMI
MINI CROISSANT Z KACZKĄ, PORZECZKĄ I SZPINAKIEM BABY
WRAPY Z PIECZONĄ PAPRYKĄ, RUKOLĄ, KURCZAKIEM I SERKIEM ZIOŁOWYM
GF PÓŁMISEK SERÓW DOJRZEWAJĄCYCH, MARYNOWANYCH I PLEŚNIOWYCH
GF MINI SAŁATKA GRECKA
GF HUMMUS, SMALEC FASOLOWY, PASTA Z GROSZKU
BABECZKI Z PESTO I MIGDAŁAMI
TARTA Z GRUSZKĄ I GORGONZOLĄ
WYBÓR PIECZYWA

BUFET GORĄCY

ZUPA /150G NA OSOBĘ/:

ZUPA POROWA
GORGONZOLA, GRZANKI

DANIA GŁÓWNE /400 G NA OSOBĘ/:

GF POLĘDWICZKA WIEPRZOWA
SOS KOPERKOWY, KALAFIOR, PUREE ZIEMNIACZANE

PIECZONY KARMAZYN
JULIENNE WARZYWNE, KASZA PĘCZAK, SOS ESTRAGONOWY

LAZANIA SELEROWA
SOS Z POMIDORÓW SAN MARZANO

LIŚCIE ŚWIEŻYCH SAŁAT
VINAIGRETTE

PAKIET OPTIMUM

CENA ZA OSOBĘ 339 PLN

OPEN BAR

SOKI: POMARAŃCZOWY, JABŁKOWY, GREJFRUTOWY, Z CZARNEJ PORZECZKI
NAPOJE GAZOWANE: COCA-COLA, SPRITE, FANTA, TONIC KINLEY
WODA: GAZOWANA, NIEGAZOWANA
NAPOJE GORĄCE: VERGNANO 1882 - WYBÓR KAW Z EKSPRESU
HERBATA - RÓŻNE SMAKI

PIWO BECZKOWE
OKOCIM JASNE/ OKOCIM PSZENICZNE
WINO WYTRAWNE
TREBBIANO RUBICONE
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
PROSECCO SAN MARTINO
CINZANO
BIANCO/ ROSSO
WÓDKA
FINLANDIA VODKA
ŻUBRÓWKA/ GORZKA ŻOŁĄDKOWA/ SOPLICA SMAKOWA
WHISKY/ WHISKEY
BALLANTINE'S FINEST SCOTCH
JACK DANIEL'S/ JACK FIRE
BOURBON JIM BEAM
RUM
BARCELO ANEJADO BLANCO/ DORADO
GIN
BICKEN'S LONDON DRY
KOKTAJLE
PORNSTAR MARTINI/ WHISKY SOUR/ MOJITO
KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE
PORNSTAR ZERO/ SOBER SOUR/ MOJITO NON ALKO
PIWA BEZALKOHOLOWE
OKOCIM RADLER/ CARLSBERG ZERO
WINA BEZALKOHOLOWE
CHARDONNAY ZERO/ PROSECCO ZERO

MENU

ZIMNE PRZYSTAWKI W BUFECIE/300 G NA OSOBĘ/:

GF PÓŁMISEK WĘDLIN WŁOSKICH I HISZPAŃSKICH
SPECK, WĘDZONY ZIEMNIAK, KWAŚNA ŚMIETANA
GF SPRING ROLLS Z WARZYWAMI I KURCZAKIEM, SOS MANGO
TATAR Z WĘDZONEGO ŁOSOSIA, KRAKERS, OLIWKI
GF PÓŁMISEK SERÓW DOJRZEWAJĄCYCH, MARYNOWANYCH I PLEŚNIOWYCH
GF MINI SAŁATKA Z MŁODYM SZPINAKIEM, TRUSKAWKAMI, ORZECHAMI I PARMEZANEM
GF HUMMUS, GUACAMOLE, PASTA Z SUSZONYCH POMIDORÓW
TARTA Z BROCCOLINI SUSZONYMI POMIDORAMI I KARMELIZOWANĄ CEBULĄ
MINI CRISSANT ZE SPECKIEM, RUCOLĄ I SEREM WĘDZONYM
WYBÓR PIECZYWA

BUFET GORĄCY

ZUPA /150G NA OSOBĘ/:

GF ZUPA MINESTRONE
BIAŁA FASOLA, PARMEZAN

DANIA GŁÓWNE /400 G NA OSOBĘ/:

GF PIECZONY UDZIEC WOŁOWY
SOS Z MUSZTARDY FRANCUSKIEJ, PIECZONE ZIEMNIAKI, MARCHEWKA BABY
HALIBUT
KUSUS RANI Z SZPINAKIEM, BLANSZOWANE WARZYWA
RAWIOLI ZE SZPINAKIEM I RICOTTĄ PARMEZAN, SUSZONE POMIDORY
SAŁATKA Z WŁOSKIEJ KAPUSTY
SAŁATA MIX Z WIOSENNYMI WARZYWAMI

BUFET SŁODKI/150 G NA OSOBĘ/:

PÓŁMISEK OWOCÓW
MUS JAGODOWY Z MIGDAŁAMI
CIASTO OWOCOWE Z KRUSZONKĄ
CHLEBEK BANANOWY Z ORZECHAMI

PAKIET ELEGANCE

CENA ZA OSOBĘ 499 PLN

OPEN BAR

SOKI: POMARAŃCZOWY, JABŁKOWY, GREJFRUTOWY, Z CZARNEJ PORZECZKI
NAPOJE GAZOWANE: COCA-COLA, SPRITE, FANTA, TONIC KINLEY
WODA: GAZOWANA, NIEGAZOWANA
NAPOJE GORĄCE: VERGNANO 1882 - WYBÓR KAW Z EKSPRESU
HERBATA - RÓŻNE SMAKI

PIWO BECZKOWE
OKOCIM JASNE/ OKOCIM PSZENICZNE
RZEMIEŚLNICZE PIWA INNE BECZKI
APA/ IPA/ LAGER/ RADLER
WINO WYTRAWNE
MOANA BREEZE – SAUVIGNON BLANC- NOWA ZELANDIA
INFINITY PRIMITIVO - WŁOCHY
PROSECCO
CINZANO D.O.C. 1757
APERITIVO
CINZANO BIANCO/ ROSSO
WÓDKA
PREMIUM KRUK ZIEMNIAK/ ŻYTO
ŻUBRÓWKA/ GORZKA ŻOŁĄDKOWA/SOPLICA SMAKOWA
WHISKY/ WHISKEY
BALLANTINE'S/ GLENDALOUGH
JACK DANIEL'S/ JACK FIRE
BOURBON WOODFORD
RUM
BARCELO GRAN ANEJO
GIN
BULLDOG
TEQUILA
ESPOLON BLANCO/ REPOSADO
KOKTAJLE
APEROL SPRITZ/ HUGO SPRTIZ/ COSMOPOLITAN
PORNSTAR MARTINI/ OLD CUBAN/ FRENCH 75/ WHISKY SOUR
KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE
PORNSTAR ZERO/ SOBER SOUR/ MOJITO NON ALKO/ HUGO ZERO
PIWA BEZALKOHOLOWE
OKOCIM RADLER/ CARLSBERG ZERO
WINA BEZALKOHOLOWE
CHARDONNAY ZERO/ PROSECCO ZERO

ZAMÓW U NAS SWOJĄ IMPREZĘ TEMATYCZNĄ

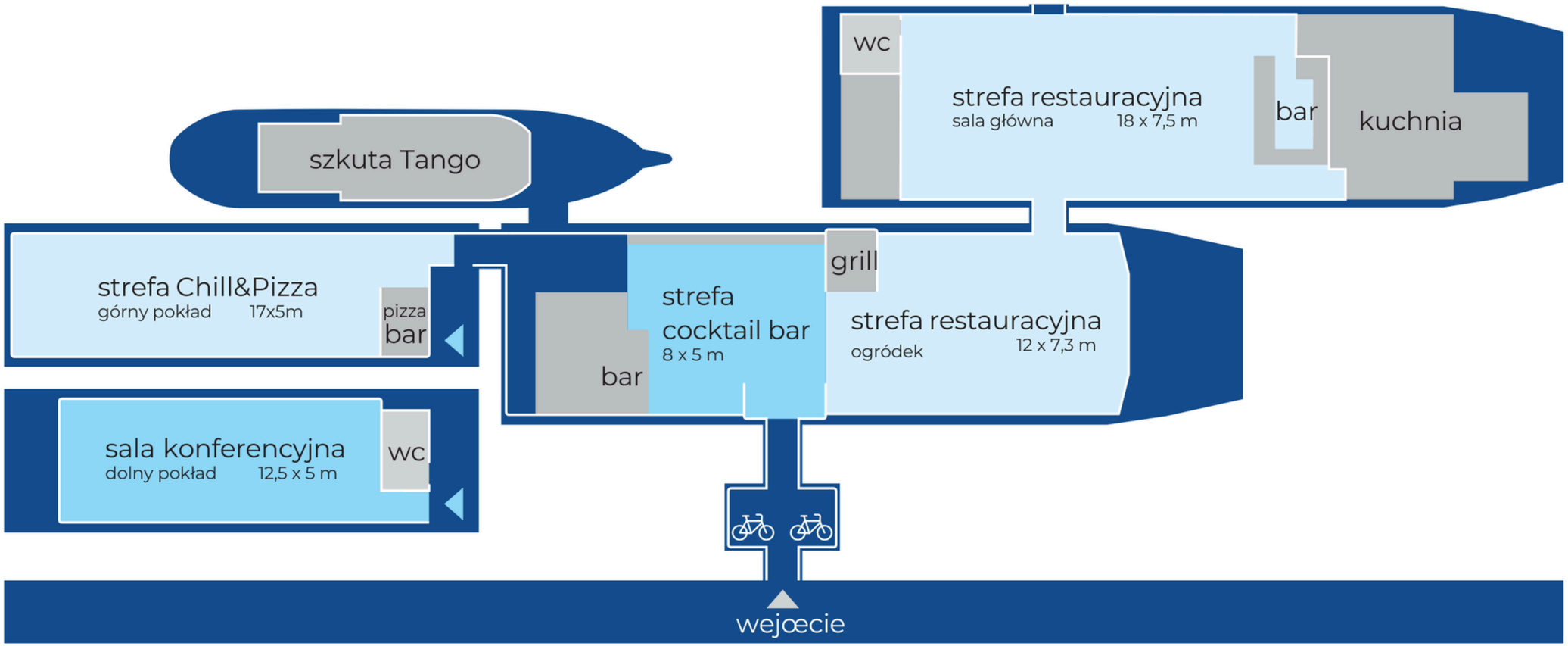
MARYNARSKA
HAWAJSKA
ŚWIĄTECZNA - WIGILIJNA

-DEKORACJE
-DEDYKOWANE MENU
-KOKTAJLE ALKOHOLOWE I BEZ ALKOHOLOWE W KLIMACIE WYDARZENIA
-GWARANTUJEMY WSPANIAŁY KLIMAT

INFORMACJE OGÓLNE

- Zapewniamy profesjonalną opiekę naszego event managera zarówno w trakcie planowania wydarzenia, jak i podczas jego realizacji.
- Naszym atutem jest zadaszona, otwarta przestrzeń restauracji, przystosowana również na wypadek gorszej pogody. Główna część jest klimatyzowana lub ogrzewana w zależności od warunków atmosferycznych.
- Wynajęta restauracja lub jej strefa przeznaczona jest do wyłącznej dyspozycji Gości eventu.
- Istnieje możliwość modyfikacji menu za dodatkową dopłatą
- Menu oraz ilość osób należy potwierdzić 7 dni przed realizacją spotkania. Po tym czasie wszelkie zmiany będą dodatkowo płatne według indywidualnej wyceny.
- Parking strzeżony znajduje się w odległości 500 m od restauracji.
- Przystanek komunikacji miejskiej 200 m od restauracji vis a vis Multimedialnego Parku Fontann.
- Aranżacja sali jest w cenie eventu.
- Przechowanie i serwis tortu 10 pln/osoba. Wymagany jest dowód zakupu.
- Wyłącznym potwierdzeniem rezerwacji terminu jest wpłata zadatku/zaliczki w wysokości 40% kwoty zamówienia. W przypadku rezygnacji wpłacona kwota jest bezzwrotna. Pokrywa ona straty restauracji wynikające z niewykorzystania rezerwowanego terminu.
- Ceny podane w ofercie są cenami netto. Do wszystkich podanych cen za część gastronomiczną należy doliczyć 10% serwisu.
- Czas trwania eventu do 6h. Istnieje możliwość przedłużenia spotkania w trakcie jego trwania, informację należy przekazać na 30 minut przed końcem. Koszt przedłużenia ustalany jest indywidualnie, w zależności od zamówienia.

PIOTR.WITUSZYŃSKI@RIVERCAFE.PL | 501 555 211


wc
strefa restauracyjna
sala główna
18 x 7,5 m
bar
kuchnia
szkuta Tango
strefa Chill&Pizza
górny pokład
17x5m
pizza
bar
grill
strefa
cocktail bar
8 x 5 m
bar
strefa restauracyjna
ogródek
12 x 7,3 m
sala konferencyjna
dolny pokład
12,5 x 5 m
wc
wejœcie