Quadrille

experience the wonderland

menu okolicznościowe

oferta dotyczy przyjęć organizowanych w 2027 roku.

menu serwowane

Quadrille

195 zł — 3 dania
260 zł — 4 dania

Pieczywo i masło: +15 zł/os.

Oferta dostępna od 10 osób.

Prosimy o wybór jednolitego menu, po jednym daniu z każdej pozycji.

Wszystkie przedstawione ceny są cenami brutto.

przystawka

› Gravlax z pstrąga z koprem włoskim i majonezem ziołowym
› Metka z wędzonej kaczki · marynowana czerwona kapusta z karmelizowanym czosnkiem
› Sernik ze słonecznika z ogórkami małosolnymi i dressingiem koperkowym *(vegan)*

zupa

› Krem pomidorowo-paprykowy z mozzarellą
› Bulion wołowy z pielmieni cielęcym i masłem czosnkowym
› Żurek z jajkiem
› Zupa szczawiowa na wędzonych warzywach *(vegan)*

danie główne

› Stek z udka kurczaka z kolendrą i chili, polenta jaglana
› Kurczak butterfly z puree ziemniaczanym i mizerią
› Orzo z wołowiną w czerwonym winie, sałata rzymska
› Miętus w sosie z białego wina, kapusta włoska z selerem w brązowym maśle
› Risotto serowe z grillowanymi boczniakami i brokułem (dostępne również w wersji wegańskiej)

deser

› Tarta jabłkowa z sosem cynamonowym
› Sable gruszkowe z lodami waniliowymi
› Sernik rumiankowy z sorbetem malinowym
› Mus z gorzkiej czekolady z wiśniami i rozmarynem *(vegan)*

zimne przekąski podawane na półmiskach

Quadrille

150 zł - 1 półmisek
(1 pozycja z listy)

1 półmisek dedykowany jest dla 4 osób

Pieczywo i masło są zawarte w cenie.

- Deska wędlin regionalnych
- Deska polskich serów
- Wołowina z miso i ogórkiem
- Śledź po Żuławsku
- Wędzone tofu z brokułem i migdałami
- Sałatka z grillowanymi bakłażanami, pesto z czarnego sezamu
- Terrina wieprzowe z wątróbką, konfitura z pigwy
- Wędzony łosoś z sałatką ziemniaczaną i koperkiem
- Tartinki z makrelą i kiszonym ogórkiem
- Sałatka grecka z dresingiem oregano
- Sałatka jarzynowa z marynowanym śledziem
- Grillowany rostbef z sosem holenderskim
- Buraki z kozim serem i orzechami włoskimi
- Sałatka ziemniaczana z porem i tofu
- Pasztet z ćwikłą i piklami
- Grillowane tofu z dresingiem imbirowym

Oferta dostępna od 10 osób.

Wszystkie przedstawione ceny są cenami brutto.

menu bufetowe

Quadrille

wersja 1 — 195 zł
3 zimne · 2 dania główne · 2 dodatki · 2 desery · pieczywo, masło

wersja 2 — 245 zł
4 zimne · 1 zupa · 3 dania główne · 2 dodatki · 2 desery · owoce krojone · pieczywo, masło

Chef's Choice:

wersja 1 —175 zł
3 zimne · 2 dania główne · 2 dodatki · 2 desery · pieczywo, masło

wersja 2 — 220 zł
4 zimne · 1 zupa · 3 dania główne · 2 dodatki · 2 desery · owoce krojone · pieczywo, masło

Bufet uzupełniany jest przez 1 godzinę.
Każda kolejna godzina uzupełniania: +25% ceny podstawowej.

Oferta dostępna od 20 osób.

Wszystkie przedstawione ceny są cenami brutto.

zimne
› Wolnogotowana łopatka wieprzowa z musztardą miodową i balsamicznymi cebulkami
› Konfitowany kurczak w majonezie czosnkowym z brokułami i migdałami
› Carpaccio wołowe z serem Bursztyn i cebulą balsamiczną
› Rilletes z wędzonego łososia z oliwkami i koprem
› Tapenada z tuńczyka i oliwek z kolendrą i chilli
› Kozi ser z cykorią i orzechami włoskimi
› Bar sałatkowy (świeże sałaty i warzywa, oliwy, wegański winegret)
› Grillowane brokuły z dresingiem migdałowym i tofu *(vegan)*
› Carpaccio z pieczonego selera w dressingu sherry z rukolą *(vegan)*
› Tatar z pomidora z olejem z zielonego pieprzu *(vegan)*
› Grillowana papryka Ramiro z kiszonym musztardowcem i pistacjami *(vegan)*

zupy
› Zupa gulaszowa z jagnięciną
› Krem z pieczonych ziemniaków i boczku
› Krem z grzybów leśnych
› Zupa pomidorowa z ryżem
› Zupa szczawiowa na wędzonych warzywach *(vegan)*

dania główne
› Kurczak po myśliwsku
› Wieprzowina w sosie piwnym z groszkiem i marchewką
› Kotlety schabowe z karmelizowaną cebulą
› Pieczona kaczka z sosem majerankowym i pieczonymi jabłkami
› Dorsz w sosie szafranowym
› Sola w sosie koperkowym z porami
› Pierogi z kapustą i grzybami z okrasą
› Curry warzywne *(vegan)*
› Wegańskie kiełbaski z pieczarkami i porem *(vegan)*

Quadrille

dodatki ciepłe

› Puree ziemniaczane
› Potatki z ziołami i masłem klarowanym
› Kopytka z suszonymi pomidorami i czerwoną cebulą
› Arancini z kaszy pęczak
› Grillowane warzywa korzeniowe z rozmarynem *(vegan)*
› Blanszowane warzywa z oliwą kaszubską i ziołami *(vegan)*

d e s e r y

› Mini tort tiramisu
› Mini royal chocolate
› Mini biała czekolada z malinami
› Mini tort pistacjowy
› Ciasto jogurtowe
› Pleśniak
› Brownie
› Sernik królewski
› Owoce filetowane

napoje

Quadrille

Pakiety obowiązują od 10 osób.

Cena koktajli zawiera bar i obsługę barmańską.

	do 4h	do 8h
pakiety napojów bezalkoholowych Woda · kawa · herbata · soki owocowe	49 zł/os.	59 zł/os.
pakiety napojów z winem Woda · kawa · herbata · soki owocowe · napoje gazowane wino białe · wino czerwone · wino bezalkoholowe białe i czerwone	125 zł/os.	149 zł/os.
open bar Woda · kawa · herbata · soki owocowe · napoje gazowane · wino białe · wino czerwone · wino bezalkoholowe białe i czerwone · wódka biała	155 zł/os.	185 zł/os.
drinki i koktajle 4 koktajle 8 koktajli	+ 99 zł/os + 119 zł/os.	
Aperol Spritz · Aperol Spritz 0% · Mojito · Mojito 0% · Whiskey Sour · Gin & Tonic · Negroni · Tommy's Margharita		

dodatkowo płatne Piwo (lager · porter · bezalkoholowe) / prosecco / rum (jasny i ciemny) / tequila (silver i gold)	+ 20 zł / os
Whisky / gin	+ 25 zł / os

Wszystkie przedstawione ceny są cenami brutto.

menu fingerfood

Quadrille

16 zł / sztuka

wytrawne

› Lolipops · kaczka w curry
› Tartaletka · ketchup z cukinii i nerkowca *(vegan)*
› Tartaletka · łosoś w creme fraiche z ogórkiem
› Tartinka · pastrami wołowe i remoulade selerowe
› Bułeczka · truflowa polenta z kawiorem z bakłażana *(vegan)*
› Kornet · kozi ser z brązowym masłem i burakiem w melasie
› Koreczki · ser Bursztyn z figą i pietruszką
› Koreczki · wędzony pstrąg z białą rzodkwią i pumperniklem

słodkie

› Tartaletka · słony karmel · borówka
› Tartaletka · gorzka czekolada · wiśnia
› Galaretka · bergamotka · koper
› Mus waniliowy · truskawka

Minimalne zamówienie wynosi 3 sztuki na osobę.

Wszystkie przedstawione ceny są cenami brutto.

Quadrille

marcin malak
Event Manager
sales2@quadrille.pl
+48 887 997 700

joanna radzikowska
Event Manager
sales1@quadrille.pl
+48 609 851 255