

DOCK 19

Katensis Gessler

MENU

dla grup

Rodzinna impreza dopasowana
do Waszych potrzeb lub spotkanie
biznesowe wyprasowane w kant?

U nas zrealizujesz każdą imprezę
okolicznościową, a my dopilnujemy,
żeby była wymarzona.

Spokojnie oddajcie się w nasze
doświadczone ręce i zajmijcie się
zaproszeniem Gości!

DOCK 19
Hateusz Gessler

MENU

TAPAS MENU

150 pln / os

Chleb na zakwasie z domowym masłem
/ Sourdough bread, homemade butter

Smażone chorizo /
Fried chorizo

Kalmary ala Romana /
Calamari ala Romana

Kurczak w ponzu i yuzu /
Chicken in ponzu and yuzu

Panierowany boczniak /
Breaded oyster mushroom

Hummus z pitą /
Hummus with pita

Pieczona papryka nadziewana serem feta /
Roasted peppers with feta

Ziemniaczki z majonezem truflowym /
Potatoes with truffle mayonnaise

MENU

MENU 200 pln / os

Przystawki / Starter mix

Chleb na zakwasie i domowe masło /
Sourdough bread, homemade butter

Tatar z polędwicy wołowej / *Beef tartare*

Śledź po warszawsku / *Herring Warsaw style*

Sałata rzymska z krewetkami i awokado / *Salad with
shrimps and avocado*

Kopytka ze szparagami / *Kopytka- Homemade potato
dumplings with asparagus- VEGE*

Zupy do wyboru / Choice of soup_(dla grup poniżej 20 os)

Chłodnik z botwinki / *Beetroot cooler soup*

Rosół z kaczki z kluskami / *Duck broth with noodles*

Danie główne do wyboru / Choice of main

Smażony dorsz ze szpinakiem i puree z kremem z bazylii /
Cod fillet with spinach, potato puree and basil cream

Policzki wołowe z ziemniaczanym gratin i warzywami /
Beef cheeks with potato gratin and vegetables

Risotto ze szparagami / *Risotto with asparagus*

Deser / Dessert

Sernik nowojorski/ *Cheesecake*

Ptyś i owoce sezonowe/ *Cream puff with seasonal fruits*

MENU

CREVETT MAYO SET

Menu 300 pln / os

Przystawki / Starter mix

Chleb na zakwasie i domowe masło /
Sourdough bread, homemade butter

Melon z szynką dojrzewającą /
Melon with ripening ham /

Carpaccio wołowe z truflowym aioli /
Beef carpaccio with truffle aioli

Cytrusowe ceviche z tuńczyka / *Citrus tuna ceviche*

Plater owoców morza / *Piment d'espelette*
*Ostrygi, duże krewetki, szalotka w occie, majonez Piment d'espelette/
Oysters, large shrimps, vinegar shallots, Piment d'espelette mayo sauce*

Danie główne do wyboru / Choice of main

Shrimp roll / *Shrimp roll*

Mule po marynarsku / *Sailor-Style Mussels*

Deser / Dessert

Sernik nowojorski/ *Cheesecake*

Ptyś i owoce sezonowe/
Cream puff with seasonal fruits

Czekoladowe brownie z orzechami /
Chockolate brownie with nuts

OPEN BAR

1. OPCJA PODSTAWOWA

Open bar w cenie 25 zł od osoby

Woda gazowana / niegazowana

Kawa, herbata (do deseru)

2. OPCJA BEZALKOHOLOWA

Open bar w cenie 50 zł od osoby, dostępny do 4h

Kawa, herbata

Woda gazowana / niegazowana

Coca-cola, Coca-Cola Zero

Fanta, Sprite, Tonic

Soki Cappy

Lemoniada

OPEN BAR

3.OPCJA SREBRNA

Open bar w cenie 190 zł od osoby, dostępny do 4h

Welcome drink: kieliszek Cava Bastets Brut

Wino musujące: Cava Bastets Brut

Wino białe: Chardonnay La Jolie F. Chauvenet,
Ayre Verdejo Verdeal,

Natureo Muscat 0% Torres- bezalkoholowe

Wino czerwone: Cabernet Sauvignon Michel Laroche,
Caravan Durif Quarisa,

Natureo Garnacha Syrah 0% Torres

Wino różowe: Vina Esmeralda Rosado Torres

Piwo: Beczkowe lager 33, 50 cl, lager 50 cl, bezalkoholowe 50 cl

Gin: Finsbury

Rum: Havana Club 3yo, Sailor Jerry

Wódka: Żubrówka biała

Whisky/Bourbon: Grant's Triple Wood, Wild Turkey Bourbon

Napoje bezalkoholowe:

Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Sprite, Tonic,

Kawa, herbata, woda mineralna

Koktajle: Gin sour, Cuba libre, Whisky sour, Wódka sour, Old
Fashioned, New York sour

OPEN BAR

4.OPCJA ŻŁOTA

Open bar w cenie 230 zł od osoby, dostępny do 4h

Welcome drink: kieliszek Prosecco Rosé Torresella

Wino musujące: Prosecco P Santa Margherita,
Prosecco Rose Torresella

Wino białe: Bianco di Custoza San Rustico,
Tonno Catarratto Chardonnay,
Natureo Muscat 0% Torres- bezalkoholowe

Wino czerwone: Lu'Li Appasite Masca del Tacco
Cabernet Sauvignon Las Mulas Miguel Torres,
Natureo Garnacha Syrah 0% Torres

Wino różowe: Vina Esmeralda Rosado Torres

Piwo: Beczkowe lager 33, 50 cl, lager 50 cl, bezalkoholowe 50 cl

Gin: Finsbury, The Botanist

Rum: Havana Club 3yo, Sailor Jerry

Wódka: Żubrówka biała, Bols Platinum

Whisky/Bourbon: Tullamore D.E.W, Jack Daniels

Napoje bezalkoholowe:

Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Sprite, Tonic, Soki Cappy, kawa,
herbata, woda mineralna

Koktajle: Gin sour, Old Cuban, Cuba Libre, Whisky sour, Wódka
sour, Old Fashioned, New York sour, Porn Star

OPEN BAR

5. OPCJA CZARNA

Open bar w cenie 300 zł od osoby, dostępny do 4h

Welcome drink: kieliszek Champagne Taittinger Brut Reserva

Wino musujące: La Farra Valdobbiadene Prosecco Superiore

Wino białe: Gruner Veltliner Vom Loss Weingut Diwald,

3055 Chardonnay Jean Leon,

Natureo Muscat 0% Torres- bezalkoholowe,

Wino czerwone: Cabernet Sauvignon Las Mulas Miguel Torres,

3055 Merlot Jean Leon,

Natureo Garnacha Syrah 0% Torres

Wino różowe: Rumeurs Rose Lescarelle

Piwo: Beczkowe lager, Pszeniczne 50 cl, bezalkoholowe 50 cl

Gin: Finsbury, Hendrick's

Rum: Havana Club 3 yo, Appleton Estate Signature Blend

Wódka: Bols Platinum, Żubrówka czarna

Whisky/Bourbon: Grant's Triple Wood, Grant's 12 yo,

Jack Daniels

Napoje bezalkoholowe: Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Sprite, Tonic, Kawa, herbata, woda mineralna San Pellegrino, Acqua Panna

Koktajle: French 75, Gin sour, Old Cuban, Cuba Libre, Porn Star Martini, Wódka sour, Whisky sour, Old Fashioned, New York sour

WARUNKI REZERWACJI

Istnieje możliwość wcześniejszego dokonania selekcji win i alkoholi, które będą serwowane podczas rezerwacji lub wybór jednej z opcji open baru.

Przewidywany czas rezerwacji to 4,5 h.

Gwarancją rezerwacji terminu jest wpłata zadatku w wysokości 40%, natomiast reszta należności płatna będzie w dniu rezerwacji gotówką lub kartą płatniczą. Do końcowego rachunku doliczany jest serwis 12,5% od całego zamówienia.

Restauracja ma prawo do zachowania wpłaconego zadatku, jeśli zamawiający zrezygnuje z rezerwacji na 30 dni roboczych przed planowaną wizytą.

Zapraszamy!

www.dock19.pl

Rezerwacja: +48 534 911 167 rezerwacja@dock19.pl