

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

200 zł/os.

MIX PRZYSTAWEK / *STARTER MIX*

Tatar z polędwicy wołowej / *Beef tartare*

Śledź po warszawsku / *Herring Warsaw style*

Kopytka z grzybami – VEGE / *Homemade potato dumplings
with mushrooms – VEGE*

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

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU / *CHOICE OF MAIN COURSE*

Filet z dorsza z puree ziemniaczanym i kremem z bazylii / *Cod
fillet with mashed potatoes and basil cream*

Noga kaczki z czerwoną kapustą i gratin ziemniaczanym /
Duck leg with red cabbage and potato gratin

Risotto z grzybami – VEGE / *Risotto with mushrooms – VEGE*

DUET DESER / *DESSERT DUO*

Ptyś z morelami / *Apricot cream puff*

Sernik nowojorski / *New York cheesecake*

MENU

280 zł/os.

MIX PRZYSTAWEK / *STARTER MIX*

- Tatar z polędwicy wołowej / *Beef tartare*
Śledź po warszawsku / *Herring Warsaw style*
Włoska burrata z pieczonym pomidorem – VEGE / *Buratta cheese with roasted tomato – VEGE*
Krewetki w stylu Hong Kong / *Hong Kong style grilled shrimps*
Tuńczyk Teriyaki / *Teriyaki Tuna*
Sałatka Cobb z awokado – VEGE / *Cobb salad with avocado*
Chleb na zakwasie i domowe masło / *Sourdough bread, homemade butter*

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU / *CHOICE OF MAIN COURSE*

- Łosoś z puree ziemniaczanym, wasabi i sałatką azjatycką /
Salmon with mashed potatoes, wasabi and Asian salad
Polędwica wołowa z zapiekanką ziemniaczaną i warzywami /
Beef tenderloin with potato casserole and vegetables
Pół kaczki z kapustą i pomarańczą / *Half a duck with red cabbage and orange*
Risotto z truflą – VEGE / *Risotto with truffle – VEGE*

TRIO DESER / *DESSERT TRIO*

- Ptyś z morelami / *Apricot cream puff*
Sernik nowojorski / *New York cheesecake*
Ciastko Dock19 / *Dock19 cake*

OPEN BAR

OPCJA BEZALKOHOLOWA

50 zł/os., dostępny do 4h

Kawa, herbata
Woda gazowana / niegazowana
Coca-Cola, Coca-Cola Zero
Fanta, Sprite, Tonic
Soki Cappy
Lemoniada

OPCJA WINO I PIWO

150 zł/os., dostępny do 4h

Wino białe domowe
Wino czerwone domowe

Piwo: Bezkowe Pilsner, bezalkoholowe

Napoje bezalkoholowe:
Woda gazowana / niegazowana
Coca-Cola, Coca-Cola zero,
Fanta, Sprite, Tonic,
soki Cappy
Lemoniada
Kawa, herbata

OPEN BAR

OPCJA SREBRNA

190 zł/os., dostępny do 4h

Welcome drink: kieliszek Cava Bastets Brut

Wino musujące: Cava Bastets Brut

Wino białe: Chardonnay La Jolie F. Chauvenet ,

Villa Belvedere Pinot Grigio,

Natureo Muscat 0% Torres – bezalkoholowe

Wino czerwone: Cabernet Sauvignon Michel Laroche,

Casa Solis Carmenere.,

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

OPCJA ŻŁOTA

230 zł/os., dostępny do 4h

Welcome drink: kieliszek Prosecco Rosé Torresella

Wino musujące: Prosecco P Santa Margherita ,
Prosecco Rose Torresella

Wino białe: Villa Belvedere Pinot Grigio,
Tonno Catarratto–Chardonnay,
Natureo Muscat 0% Torres – bezalkoholowe

Wino czerwone: Casa Solis Carmenere,
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

OPCJA CZARNA

300 zł/os., dostępny do 4h

Welcome drink: kieliszek Champagne Taittinger Brut Reserva

Wino musujące: Prosecco P Santa Margherita ,
Prosecco Rose Torresella

Wino białe: La Pettegola Vermentino,
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: Vina Esmeralda Rosado Torres

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