

DOCK 19

Katarzyna 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
Hatzen Gessler

MENU 180 zł/osoba

MIX PRZYSTAWEK

Tatar z polędwicy wołowej

Śledź po warszawsku

Kopytka z warzywami korzeniowymi - VEGE

Chleb na zakwasie i domowe masło

ZUPA DO WYBORU

Rosół z kaczki

Zupa grzybowa - VEGE

DANIA GŁÓWNE DO WYBORU

Filet z dorsza z puree ziemniaczanym i kremem z bazylii

Noga kaczki z czerwoną kapustą i gratin ziemniaczanym

Risotto z grzybami – VEGE

DUET DESER

Ptyś i owoce sezonowe

Sernik nowojorski

MENU 240 zł/osoba

MIX PRZYSTAWEK

Tatar z polędwicy wołowej

Śledź po warszawsku

Włoska burrata z pieczonym pomidorem-VEGE

Kopytka z korzeniowymi warzywami- VEGE

Salatka Cobb z awokado – VEGE

Chleb na zakwasie i domowe masło

ZUPA DO WYBORU

Rosół z kaczki

Zupa grzybowa - VEGE

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU

Filet z dorsza z puree ziemniaczanym i kremem z bazylii

Policzki wołowe z zapiekanką i warzywami

Risotto z truflą - VEGE

TRIO DESER

Sernik nowojorski

Jabłko DOCK19

Ptyś i owoce sezonowe

MENU 290 zł/osoba

MIX PRZYSTAWEK

Tatar z polędwicy wołowej

Śledź po warszawsku

Krewetki w stylu Hong Kong

Tuńczyk teriyaki

Kopytka z korzeniowymi warzywami - VEGE

Włoska burrata z pieczonym pomidorem - VEGE

Sery francuskie

Sałatka Cobb z awokado – VEGE

Chleb na zakwasie i domowe masło

ZUPA DO WYBORU

Rosół z kaczki

Azjatycka zupa tom kha kai

Zupa grzybowa - VEGE

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU

Łosoś w sosie maślanym

Polędwica wołowa z zapiekanką i warzywami

Pół kaczki ze śliwkami

Risotto z trufłą - VEGE

TRIO DESER

Sernik nowojorski

Jabłko DOCK19

Ptyś i owoce sezonowe

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

Wino czerwone: Cabernet Sauvignon Michel Laroche,
Caravan Durif Quarisa

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: Cava Raives Brut Reserva, Prosecco Rosé
Torresella

Wino białe: Bianco di Custoza San Rustico, Tonno Catarratto
Chardonnay

Wino czerwone: Caravan Durif Quarisa,
Cabernet Sauvignon Las Mulas Miguel

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: Riesling Trocken Estate Ulrich Langguth

Cuvée Terrement blanc

Wino czerwone: Lu'Li Appasite Masca del Tacco,

Yerring Pinot noir

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.

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