

DOCK19
Hatensz Gessler

DOCK19
Hatensz Gessler

OFERTA
GRUPOWA



POZNAJ NASZĄ PRZESTRZEŃ

ROOFTOP

Klimatyczna przestrzeń na świeżym powietrzu, urozmaicona akcentami w stylu boho – idealna na chilloutowe spotkania ze znajomymi, ale także na letnie spotkania biznesowe.

Naturalne materiały, zieleń i nastrojowe światło tworzą wakacyjną atmosferę pełną swobody, relaksu i nowoczesnej elegancji.

Rooftop z widokiem, sezonowe menu i autorskie koktajle sprawiają, że każda okazja staje się wyjątkowa.



POZNAJ NASZĄ PRZESTRZEŃ

SALA GŁÓWNA Z BAREM

Sala główna to unikalne połączenie surowego, industrialnego designu z nowoczesną funkcjonalnością. Przestrzeń zachwyca oryginalnymi detalami – metalowymi konstrukcjami oraz minimalistycznymi elementami wystroju, które tworzą niepowtarzalny klimat miejsca.

Przestrzeń ta jest idealna zarówno na kameralne spotkania, jak i większe eventy biznesowe, kreatywne spotkania, a także wieczorne wyjścia w wyjątkowej atmosferze.

Surowa estetyka przestrzeni przełamana jest ciepłym oświetleniem i komfortowymi meblami, co tworzy przestrzeń jednocześnie nowoczesną i komfortową.

Stylowy bar zachęca do relaksu przy aromatycznych aperitifach i wyjątkowych koktajlach.



POZNAJ NASZĄ PRZESTRZEŃ

ORANŻERIA

Wyjątkowa przestrzeń – nasz przeszklony ogród zimowy łączący elegancję wnętrza z naturalnym światłem. To idealne miejsce na kameralne przyjęcia, spotkania firmowe czy uroczyste kolacje z widokiem na miasto i niebo nad głową.

Przestrzeń wyposażona jest w wygodne łóża z kanapami, które zapewniają komfort i swobodną atmosferę – doskonałą zarówno na długie wieczory przy winie, jak i luźniejsze eventy towarzyskie.

W ciepłe dni oranżeria otwiera się na zewnątrz dzięki przesuwным oknom. Chłodnymi wieczorami natomiast oferuje przytulne miejsce z ciepłym klimatem – niezależnie od pogody.



MENU

200 zł

PRZYSTAWKI SERWOWANE DO PODZIAŁU

Tatar z polędwicy wołowej

Tartaletka z łososiem

Kopytka z grzybami 🌿

Burrata z pesto bazyliowym i konfitowanymi pomidorami 🌿

Sałata Cobb z awokado 🌿

Chleb na zakwasie z masłem 🌿

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU

Halibut w sosie na bazie cydru z puree z pieczonego selera
i piklowanym jabłkiem

Pierś z dzikiej kaczki w sosie demi-glace z pomarańczą,
puree marchewkowym i gratin ziemniaczanym

Risotto z truflą 🌿

DESERY SERWOWANE DO PODZIAŁU

Ptyś z kremem kokosowym i czerwoną porzeczką

Ciastko migdałowe z białą czekoladą i musem owocowym

🌿 – danie wegetariańskie



MENU

300 zł

PRZYSTAWKI SERWOWANE DO PODZIAŁU

Tatar z polędwicy wołowej

Tartaletka z łososiem

Krewetki w stylu Hong Kong

Bliny z ikłą łososia i crème fraîche

Kopytka z grzybami 

Burrata z pesto bazyliowym i konfitowanymi pomidorami 

Parfait z foie gras z orzechami

Chleb na zakwasie z masłem 

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU

Łosoś w sosie w bazyliowym sosie beurre blanc

z puree ziemniaczanym i ogórkiem

Pół kaczki z puree marchewkowym i kluskami śląskimi

Polędwica wołowa w sosie grzybowym z gratin ziemniaczanym

Risotto z truflą 

DESERY SERWOWANE DO PODZIAŁU

Ptyś z kremem kokosowym i czerwoną porzeczką

Ciastko migdałowe z białą czekoladą i musem owocowym

Torcik waniliowy z konfiturą malinową



PROPOZYCJE TORTÓW

Z myślą o wyjątkowych chwilach oferujemy torty
autorstwa naszej cukierniczki,
tworzone z sercem i smakiem

Tort bezowy (do 15 osób)

Czekoladowo-karmelowy z orzechami i marakują

Biała czekolada z wanilią i owocami leśnymi

Czekoladowo-orzechowy z czarną porzeczką

Smaki, które proponujemy to nasze klasyczne kompozycje,
ale jesteśmy otwarci na indywidualne życzenia

OPEN BAR

OPCJA BEZALKOHOLOWA

70 zł – dostępny 3 godziny

80 zł – dostępny 4 godziny

Woda gazowana & niegazowana

Coca-Cola, Coca-Cola Zero

Fanta, Sprite, Tonic

Soki Cappy

Lemoniada

Kawa

Herbata

DOCK 19
Mateusz Gessler



OPEN BAR

OPCJA M

170 zł – dostępny 3 godziny

200 zł – dostępny 4 godziny

50 zł – przedłużenie o 1 godzinę

WINA MUSUJĄCE

Prosecco Lamia Extra Dry, wino musujące 0%

WINA BIAŁE

Casa Solis Chardonnay, wino białe 0%

WINA CZERWONE

Casa Solis Carmenere, wino czerwone 0%

PIWA

Beczkowe jasne Beck's, Corona Extra, Corona Cero 0%

WÓDKA

Żubrówka biała

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Woda gazowana & niegazowana

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic, soki Cappy

Kawa, herbata

DOCK 19
Holenderskie Górskie



OPEN BAR

OPCJA L

250 zł – dostępny 3 godziny

280 zł – dostępny 4 godziny

60 zł – przedłużenie o 1 godzinę

WELCOME DRINK

Prosecco Lamia Extra Dry albo koktajl French DOCK19

WINA MUSUJĄCE

Prosecco Lamia Extra Dry, wino musujące 0%

WINA BIAŁE

Casa Solis Chardonnay, wino białe 0%

WINO RÓŻOWE

Esmeralda Rosado Torres

WINA CZERWONE

Casa Solis Carmenere, wino czerwone 0%

PIWA

Beczkowe jasne Beck's, Corona Extra, Stella Artois, Corona Cero 0%

GIN: Tenjaku

RUM: Sailor Jerry

WÓDKA: Żubrówka biała, Żubrówka czarna

WHISKY: Grant's Triple Wood, Wild Turkey Bourbon

KOKTAJLE: Aperol Spritz, Whisky Sour, Wódka Sour, Gin Sour

Old Fashioned, Gin&Tonic, Cuba Libre

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Woda gazowana & niegazowana

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic, soki Cappy

Kawa, herbata

DOCK19
Hatensz Gessler



OPEN BAR

OPCJA XL

450 zł – dostępny 3 godziny

520 zł – dostępny 4 godziny

90 zł – przedłużenie o 1 godzinę

WELCOME DRINK

kieliszek szampana Taittinger Brut Reserve albo koktajl French DOCK19

WINA MUSUJĄCE

Szampan Taittinger Brut Reserve, wino musujące 0%

WINA BIAŁE

Sauvignon Blanc Baby Doll Yealands Estate, wino białe 0%

WINO RÓŻOWE

Côtes de Provence Les Papilles, Domaine Gueissard

WINA CZERWONE

Amarone della Valpolicella Bolla, wino czerwone 0%

PIWA

Beczkowe jasne Beck's, Corona Extra, Stella Artois, Leffe, Corona Cero 0%

GIN: Hendrick's

RUM: Appleton Estate Signature Blend

WÓDKA: Belvedere

LIKIER: Jagermeister

WHISKY: Glenfiddich 12, Jack Daniel's

KOKTAJLE: Pornstar Martini, Aperol Spritz, Negroni

Whisky Sour, Wódka Sour, Gin Sour, Old Fashioned, Gin&Tonic, Cuba Libre

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Woda San Pellegrino i Acqua Panna

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic, soki Cappy

Kawa, herbata



DOCK19
Hutens Gessler



INFORMACJE

Na prośbę Gości organizujemy

Oprawę muzyczną – DJ, występ wokalny, muzyka na żywo
z zespołem, recital instrumentalny

Oprawę artystyczną – pokaz taneczny, pokaz iluzjonisty,
pokaz barmański flair

Oprawę florystyczną – dekoracje stołów, przestrzeni, tematyczne,
sezonowe, okazjonalne, eventowe

Atrakcje integracyjne – live cooking, warsztaty kulinarne,
karaoke, fotobudka z gadżetami, warsztaty barmańskie



INFORMACJE

Ceny w ofercie zawierają VAT
8% dla menu i 23% dla open baru.

Na życzenie możemy przeliczyć całość
według stawki 23% VAT.

Oferujemy możliwość rezerwacji każdej przestrzeni na
wyłącznie, bez względu na liczbę uczestników czy skalę
wydarzenia – dopasowując się do indywidualnych potrzeb.

SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI



rezerwacja@dock19.pl



www.dock19.pl



+48 534 911 167

Restauracja DOCK19 by Mateusz Gessler
ul. Wybrzeże Kościuszkowskie 43C
00-347 Warszawa

DOCK19
Mateusz Gessler

