

marmolada

Spizarnia

Szanowni Państwo,

poniżej znajdują się wyszczególnione elementy naszej oferty eventowej podzielone na:

- spis przystawek - ilości do wyboru według Państwa preferencji
- oferty organizacji przyjęcia w formie grilla/ III warianty do wyboru
- ofertę stworzenia dowolnej karty dla Państwa gości ze spisu pozycji z karty restauracyjnej z poprzednio ustalonym pre-orderem/ pozycje z kart stałych zamieszczone poniżej
- ofertę zorganizowania słodkiego stołu oraz tortów które mogą być spersonalizowane - oraz smakowo dobrane do najbardziej wymagających podniebień

Przy organizowaniu przyjęć powyżej 25 osób udostępniamy do Państwa dyspozycji cały namiot letni na wyłączność, abyście mogli Państwo swobodnie spędzić czas z bliskimi. Wszystkie miejsca przygotowywane są z zachowaniem wszelkich norm bezpieczeństwa sanitarnego oraz odkażenia strefy środkami dezynfekującymi.

Do Państwa dyspozycji pozostawiamy również nasze kino letnie z możliwością wyświetlenia np zdjęć, które z pewnością ubarwią klimat Państwa przyjęcia - zdjęcia zgrane na pendrive musimy otrzymać do 4 dni przed planowanym terminem przyjęcia.

Spizarnia Marmolada posiada Wine Room, z którego możemy razem z naszym Wine Concierge skomponować kartę win na Państwa przyjęcie (przy organizowaniu przyjęcia- korkowego nie pobieramy) - podczas organizowania przyjęcia prywatnego obowiązują ceny z naszego Wine Roomu, a nie ceny restauracji. To samo dotyczy naszego Marmoladowego Barku - chętnie skomponujemy wspólnie z Państwem specjalnie dobrane menu alkoholowe - od aperitif do digestifu, według Państwa preferencji.

Zapraszamy serdecznie na degustację i wspólne stworzenie karty alkoholi dla Państwa gości.

Wszystkie soft drinki liczymy zgodnie z kartą menu:

- Karafka wody z owocami gaz/niegazowana, 1 liter - 25 zł
- Karafka z sokami, 1 liter - 30 zł
- Cola/tonik/sprite/cola 0, butelka 0,2 - 8 zł
- Mango lassi - 16 zł
- Koktajle - 15 zł
- Lemoniady - 12 zł
- Kompot domowy - 12 zł

Udział dzieci do lat 3 nie jest wliczany do rachunku, dzieci między 4 i 8 lat liczone są w cenie 50% ceny osoby dorosłej.

Z naszej strony zapewniamy serwis na wyłączność do Państwa dyspozycji, dlatego też doliczamy do rachunku końcowego 10% za obsługę Państwa przyjęcia.

Jeśli chodzi o dekorację, podstawową jej formą jest dekoracja stołów kwiatami - koszt 500 zł, z uwzględnieniem wybranej przez Państwa kolorystyki. Jeśli chodzi o pozostałe wymagania: z wielką przyjemnością zajmujemy się spełnieniem Państwa życzeń w dodatkowej kwocie ustalonej bezpośrednio w zależności od potrzeby na każdy event (na przykład ukwiecony taras/stoły/tematyczne dekoracje/balony z helem, z cyferkami etc.).

Ustalonym terminem potwierdzenia ilości gości jest termin 4 dni przed planowanym przyjęciem - ilość gości potwierdzona finalnie w tym czasie będzie ilością jaka obowiązuje Spizarnię Marmoladę do pre-order oraz przygotowania wszelkich wybranych przez Państwa opcji, tym samym jest to ilość jaka będzie rozliczana do rachunku końcowego przyjęcia prywatnego. Ustalenie finalnie menu na przyjęcie prywatne powinno mieć miejsce 8 dni przed datą przyjęcia.

W razie jakichkolwiek dodatkowych pytań bądź pomysłów pozostajemy do Państwa dyspozycji, zawsze chętni na podjęcie wyzwania, aby Wasze święto było wyjątkowe, niepowtarzalne i niezapomniane.

Wszelkimi ustaleniami dotyczącymi przyjęć prywatnych zajmuje się Pani Karolina: 577 516 616

Zapraszamy do współpracy - jesteśmy tu do Państwa dyspozycji :)

marmolada

Spizarnia

PRZYSTAWKI

Tatar z ekologicznej polędwicy wołowej z jajkiem przepiórczym, parmezanem i oliwą z białej truflii	54 zł
Deska włoskich wędlin suszonych, serów twardych oraz serów pleśniowych	deska 65 zł
Marmoladowa deska domowych pasztetów (pasztet z kaczki, pasztet cielęcy, kruchy pasztet drobiowy), z ostrym chrzanem, grzybkami oraz MARMOLADĄ z gorzkich sycylijskich pomarańczy	deska 54 zł
Cały owoc awokado czarnego z Izraela, szynka parmeńska, parmezan	37 zł
Cały owoc awokado czarnego z Izraela, raki, kawior, parmezan	48 zł
Smalec klasyczny	18 zł
Racuszki z cukini, łosoś wędzony, kawior	36 zł
Delikatny śledź w oleju, ogórek, grzybki shimeji	34 zł
Jajka faszerowane z migdałami, 6 połówek	29 zł
Carpaccio wołowe, ruccola, parmezan, pomidorki cherry	38 zł
Koreczki z łososiem, szpinakiem, maskarpone	32 zł
Koreczki z szynką parmeńską, ruccolą, riccotą	29 zł

PRZYSTAWKI WEGETARIAŃSKIE

Cały owoc czarnego awokado z Izraela, kawior, jajko przepiórcze, parmezan	38 zł
Smalec wegański	16 zł
Danie Vega: papryka z naszej Spizarni wypełniona aromatycznymi, szlachetnymi kaszami, ziołami i orzechami	36 zł
Hummus, warzywa surowe	28 zł
Carpaccio z buraka kolorowego, pestki słonecznika, świeże zioła	35 zł

SALATKI

Salata z kozim serem, prażone pestki słonecznika, świeże figi, owoce, ser kozi, autorski sos mango z kolendrą i marakują	42 zł
Duża salata z boczkiem, jajka przepiórcze, groszek cukrowy, autorski sos BBQ, parmezan, karczochy	40 zł
Salaty mix, szarpany rostbeef, pieczony w przyprawach 3 h, autorski sos BBQ	46 zł
Salata rzymska, anchois, krewetki black tiger, pomidorki cherry, dojrzewający młody ser kozi	48 zł
Mix sałat, krewetki tygrysie, pomidorki cherry, parmezan	48 zł
Mix sałat, warzywa świeże, pestki dyni, domowe vinegre	30 zł
Mieszanka sałat, polędwica z hodowli ekologicznej, papryczki chilli, gruszka	52 zł
Salatka bakaliowa, kukurydza, ananas, orzechy	29 zł
Syta aromatyczna salatka z tuńczyka	32 zł
Salatka z aromatycznym na zimno wędzonym łososiem w przyprawach, młody dojrzewający ser kozi, pomidorki cherry	54 zł

MARMOLADOWE RARYTASY

Ślimaki po Burgundzku, 12 sztuk w maselku czosnkowym, rarytas	70 zł
Krewetki black tiger zatopione w maselku z czosnkiem , 12 sztuk, specjalność Marmolady	68 zł
Carpaccio z ośmiornicy z limonką	79 zł
Jesiotr, świeża rybka prosto z Mazur w całości, wędzona na zimno	1 kg/ 120 zł
Sum w całości prosto z Mazur, wędzony na zimno	1 kg/ 100 zł
Wyśmienity łosoś wędzony na zimno	1 kg/ 110 zł
Krewetki w trzech odsłonach/w sosie winnym/w sosie pomidorowym/w maselku	72 zł
Naleśniki z rakami, 2 sztuki	60 zł

PRZYSTAWKI DLA DZIECI

Quesadilla z brzoskwiniami, pszenna tortilla, kawałki piersi kurczaka z brzoskwiniami	29 zł
MARMOLADOWA PIZZA na bazie tortilli:	
- ananas, szynka, serek	28 zł
- szynka, kukurydza, brzoskwinia	29 zł
- ser żółty, pesto, pomidory	25 zł
- krewetki, maskarpone, bazylia	36 zł
Naleśniki z kurczakiem w sosie śmietanowym	29 zł
Naleśniki ze świeżym szpinakiem, szynką i śmietanką	25 zł

ZUPY

Podajemy w bemaarach 6 litrowych, do wyboru pozostawiamy poniższe propozycje:

Pyszna zupa rybna (specjał marmoladowy), mule, krewetki, groszek, 2 rodzaje ryb	26 zł
Zupa rybna pomidorowa, dwa rodzaje ryb, młoda marchew, warzywa	23 zł
Bogata zupa grzybowa, łazanki, śmietana	24 zł
Barszcz czerwony z młodymi burakami, borowikami, jabłkiem	21 zł
Barszcz czerwony czysty	18 zł
Rosołek jak u mamy, gotowany na trzech rodzajach mięs, marchewka, warzywa	22 zł
Bulion z wiejskiej kaczki	20 zł
Barszcz biały, francuskie młode ziemniaczki, kiełbasa domowa biała, jajko gotowane	23 zł
Krem z buraka i malin, serek kozi	23 zł
Śmietanowa zupa warzywna	19 zł
Fasolowa zupa Bun, boczek, majeranek	20 zł
Tradycyjna zupa z pomidorów malinowych	19 zł

DANIA GŁÓWNE

Ofertę stworzenia dowolnej karty dla Państwa gości ze spisu pozycji z karty restauracyjnej z poprzednio ustalonym pre-orderem, pozycje z kart stałych zamieszczone poniżej:

Wiejska kaczka duszona w morelach i aromatycznym sosie	49 zł
Naleśniki z delikatnym farszem z jagnięciną i warzywami	56 zł
Klasyczne polskie pierogi z aromatycznym mięsem	39 zł
Naleśniki podawane ze szpinakiem, łososiem i sezamem	34 zł
Karkówka pieczona w całości 6 h w tymianku	39 zł
Spaghetti z krewetkami	46 zł
Tagliatelle z owocami morza	42 zł
Spaghetti z polędwicą, pomidorkami cherry i parmezanem	46 zł
Spaghetti aglio di olio	29 zł
Raviolii z orzechami brazylijskimi w sosie śmietanowym	34 zł
Pieczone udziki z kurczaka ze śliwkami kalifornijskimi	39 zł
Pieczone faszerowane ćwiartki kurze	39 zł
Policzki wołowe duszone 8 h w czerwonym winie	56 zł
Vega, delikatne pierogi faszerowane czarną soczewicą	38 zł
Leczo - danie kuchni węgierskiej (proponujemy w wersji vega oraz klasycznej)	35 zł
Spaghetti bolognese	29 zł

RARYTASY MARMOLADY

Ogromne dzikie krewetki argentyńskie które są poławiane w Oceanie Atlantyckim. Ich kulinarnym atutem jest delikatna konsystencja ze słodkawym, maślanym posmakiem homara. Charakteryzują się tym, iż żyjąc przy dnie oceanu zawierają w swoim organizmie cząsteczki piachu oceanicznego wyczuwalnego w ich subtelnym i wyrafinowanym smaku. Są prawdziwym rarytatem dla podniebienia doceniane przez smakoszy na całym świecie.	5 sztuk/ 78 zł
Stek z polędwicy z francuskim serem pleśniowym. Aromatyczna, wyśmienita polędwica z ekologicznej hodowli leżakowana w oliwie z czosnkiem podawana z kwiatem cukinii	62 zł
Lamb Chops/jagnięcina z kosteczką. Rarytas: delikatna jagnięcina z ekologicznej hodowli, subtelnie smażona z szaflwią, czosnkiem oraz białą truflą, sałatka z młodym dojrzewającym serem kozim	66 zł
Krewetki black tiger smażone na patelni. Duże krewetki BLACK TIGER zatopione w maselku i czosnku podane z pysznym chlebem włoskim	porcja pojedyncza / 6 sztuk 42 zł porcja powiększona /10 sztuk 66 zł
Rybne pierogi marmoladowe wypełnione farszem z ryb oraz krewetek	44 zł
Świeży sum z hodowli ekologicznej, młode francuskie ziemniaczki	68 zł
Stek z łososia z czarnym ryżem w pomidorach koktajlowych	52 zł
Spagetti ze ślimakami - autorskie danie marmoladowe	69 zł

OFERTA GRILLOWA DANIA GŁÓWNE Z GRILLA, 3 WARIANTY DO WYBORU

WARIANT I 80 zł/osobę

- Steki z karkówki wekowane w ziołach 18 h
- Udka kurczaka w przyprawach
- Szaszłyki na dwa sposoby:
 - na słodko z owocami i kurczakiem
 - wytrawne z dymką, karkówką i papryką kolorową

Dodatki:

- Warzywa z grilla: cukinia, papryka, dymka młoda, marchewka
- Ziemniaczki pieczone w folii
- Sałaty w warzywach surowymi w sosie Vinegre

WARIANT II 120 zł/osobę

- Steki z karkówki wekowane w ziołach 18 h
- Żeberka z grilla wekowane w miodzie i rozmarynie
- Cukinia faszerowana jagnięciną
- Szaszłyki na dwa sposoby:
 - boczek na ostro, warzywa, dymka
 - jagnięcina, ser pleśniowy, warzywa

Dodatki:

- Warzywa z grilla: cukinia, papryka, dymka młoda, marchewka
- Owoce z grilla: ananas, brzoskwinie, jabłka kwaśne
- Ziemniaczki pieczone w folii z masłem czosnkowym
- Sałaty w warzywach surowymi w sosie Vinegre
- Sałaty z owocami z autorskim sosem mango/ marakuja / kolendra/ mojito

WARIANT III 220 zł/osobę

- Cukinia faszerowana jagnięciną
- Labrax (okoń morski) na dwa sposoby:
 - pieczony w folii z ziołami i masłem czosnkowym
 - duszony z rozmarynem i cytryną
- Szaszłyki na dwa sposoby:
 - kalmary, dymka, warzywa
 - krewetki black tiger, cebulki, zioła świeże
- Steki z karkówki wekowane w ziołach 18h
- Żeberka z grilla wekowane w miodzie i rozmarynie

RARYTAS MARMOLADY - OGROMNE - DZIKIE KREWETKI ARGENTYŃSKIE, które są poławiane w Oceanie Atlantyckim. Ich kulinarnym atutem jest delikatna konsystencja ze słodkawym, maślanym posmakiem homara. Charakteryzują się tym, iż żyjąc przy dnie oceanu zawierają w swoim organizmie cząsteczki piachu oceanicznego wyczuwalnego w ich subtelnym i wyrafinowanym smaku. Są prawdziwym rarytatem dla podniebienia doceniane przez smakoszy na całym świecie.

Dodatki:

- Warzywa z grilla: cukinia, papryka, dymka młoda, marchewka
- Plater świeżych owoców: ananas, brzoskwinie, jabłka kwaśne, kiwi
- Ziemniaczki pieczone w folii
- Sałaty w warzywach surowymi w sosie Vinegre
- Sałaty z owocami z autorskim sosem mango/marakuja/kolendra/mojito
- Sałata podana z krewetkami black Tiger i młodym dojrzewającym kozim serem

SŁODKOŚCI

Vega/delikatne pierogi, wypełnione po brzegi borówkami amerykańskimi, podane ze słodkim serkiem	30 zł
Naleśniki na słodko podawane z serkiem oraz pulpą mango. Pyszne cieniutkie naleśniki w towarzystwie owoców naszej Spizarni serwowane na zimno w upalne dni	29 zł
Drip cake w kremie z kwiatami, bezikami, makaronikami w dowolnych kolorach z dedykacją napisaną na masie cukrowej	Tort na 15 osób: 450 zł Tort na 20 osób: 500 zł
Desery w słoiczkach: tiramisu/malinowa chmurka/sernik z mango/mus czekolada i maliny	15 zł
Popsy małe	8 zł
Popsy w formie magnum	10 zł
Cup cake	15 zł
Bezy z maskarpone i owocami	16 zł
Krucha tarta z owocami	130 zł/8 porcji
Puszasty sernik z mango	160 zł/12 porcji
Puszasty sernik z borówkami	160 zł/12 porcji
Tarta z białej czekolady i owocami	130 zł/8 porcji
Tarta z ciemnej czekolady i wiśniami	130 zł/8 porcji
Czekoladowe ciasto z maskarpone i pijaną limonką	190 zł/12 porcji

Wszelkimi ustaleniami dotyczącymi przyjęć prywatnych zajmuje się Pani Karolina: 577 516 616