

PROPOZYCJA WELCOME DRINKÓW

Kir Gloria

Wino musujące Prosecco z likierem Cassis i połówką truskawki na rancie
/ Prosecco sparkling wine with Cassis & strawberry garnish /

Cena za osobę 24,00 PLN

Szarlotka

Żubrówka z sokiem jabłkowym i częścią jabłka
/ Żubrówka vodka with apple juice & apple garnish /

Cena za osobę 14,00 PLN

Wino musujące

Kieliszek wina musującego
/ Glass of sparkling wine /

Cena za osobę 19,00 PLN

Tanquarey

Gin z tonikiem i plastrem grejfruta
/Gin with tonic and slice of grapefruit/

Cena za osobę 24,00 PLN

Martini Bianco

Martini z oliwką
/Martini with olive/

Cena za osobę 14,00 PLN

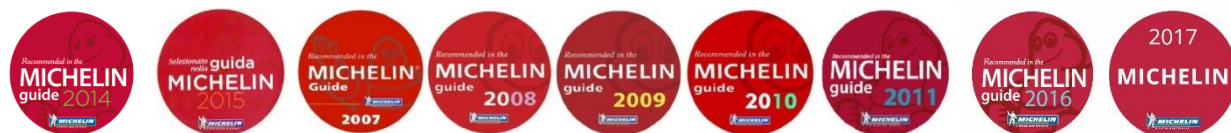
NON ALCOHOLIC DRINK

Virgin Mojito
/Virgin Mojito

Cena za osobę 14,00 PLN

Do powyższych cen należy doliczyć 10% serwisu.
A 10% service charge will be added to the bill.

Propozycje menu serwowanego z selekcją przystawek



MENU I

Przystawki w stole / Appetizers

*Śledzie w zalewie korzennej z przetartym mleczem podane z tartym ziemniakiem
/ Marinated herring with grated milt served with grated potatoes*

*Tatar z polędwicy wołowej na staropolskim razowcu z marynowaną kurką
/ Beef tartare on toast with marinated chanterelle*

*Roladki z cukinii faszerowane pastą z łososia i pasta pieczarkową
/ Zucchini roulades stuffed with salmon mousse and mushroom spread*

*Salata z kozim serem, kaparami, pieczonymi pomidorami cherry i prażonym czosnkiem
/ Salad with goat cheese, capers, roasted cherry tomatoes and roasted garlic*

*Carpaccio z buraka na musie z czarnego bzu, z młodym szpinakiem,
orzechami i wegańskim parmezanem*

/ Beetroot carpaccio on elderberry mousse, with spinach, nuts and vegan Parmesan cheese

Zupa / Soup

*Bursztynowy rosół z kołdunami jagnięcymi
/ Broth with lamb meat noodles*

Dania Główne / Main Courses

*Udo kaczki z rumianymi kopytkami i zasmażanymi buraczkami
/ Duck leg with roasted potato dumplings and fried beetroot
lub/or*

*Dorsz podany z sosem cytrynowym na kremowym risotto
z pomidorkami cherry i groszkiem cukrowym
/ Cod fish served with lemon sauce and creamy risotto with cherry tomatoes and peas
Lub/or*

*Burak Wellington z pesto, pieczarkami i musem buraczano – balsamicznym
/ Wellington beetroot with pesto, mushrooms and beetroot – balsamic mousse*

Desery / Sweet Things

*Sernik ze skórką pomarańczową
/ Cheesecake with orange rind*

Cena od osoby 129,- PLN / Price per person 129,- PLN

*Do powyższych cen należy doliczyć 10% serwisu / A 10% service charge will be added to the bill
Ceny zawierają podatek VAT / Prices include VAT*

MENU II

Przystawki w stole / Appetizers

*Zielone sałaty z dressingiem musztardowym z miodem lipowym i wędzoną pierśią z kaczki
/ Various salads with mustard and honey dressing served with smoked duck breast*

*Rolmops na carpaccio z marynowanego buraka
/ Rollmops on marinated beetroot carpaccio*

*Carpaccio wołowe z selerem naciowym skropione oliwą truflową oprószone Grana Padano
/ Beef carpaccio with celery, truffle oil and Grana Padano cheese*

*Salata z kozim serem, kaparami, pieczonymi pomidorami cherry i prażonym czosnkiem
/ Salad with goat cheese, capers, roasted cherry tomatoes and roasted garlic*

*Carpaccio z buraka na musie z czarnego bzu z młodym szpinakiem, orzechami i wegańskim
parmezanem*

/ Beetroot carpaccio on elderberry mousse, with spinach, nuts and vegan Parmesan cheese

*Wariacja na temat pierogów w AleGlorii: ruskie, z mięsem, z gorgonzolą i szpinakiem
/ Dumplings variation in AleGloria: cottage cheese & potatoe, meat, Gorgonzola and spinach,*

Zupa / Soup

*/ Krem z dyni / Pumpkin cream soup
lub/ or*

*Zupa warzywna z pieczonymi pomidorkami cherry zasypiana koprem i dymką
/ Vegetables soup with roasted cherry tomatoes, dill & green shallots*

Dania Główne / Main Courses

*Pierś z perliczki marynowana w soku z winogron z sosem morelowym, rumianymi kopytkami
i gruszką karmelizowaną z cynamonem*

*/ Guinea fowl breast marinated in grape juice with apricot sauce, browned potato dumplings &
caramelized pear with cinnamon*

lub/or

*Halibut na sosie maślanym z cukinią i puree z gorczycą
/ Halibut fish on butter sauce with zucchini and mustard puree*

Lub/or

*Burak Wellington z pesto, pieczarkami i musem buraczano – balsamicznym
/Wellington beetroot with pesto, mushrooms & beetroot – balsamic mousse*

Desery / Sweet Things

*Tort bezowy z kremem mascarpone i owocami
/ Meringue cake with mascarpone cream and fruits*

Cena od osoby 149,- PLN / Price per person 149,- PLN

LIVE COOKING

Tatar siekany na żywo / / Live chopped tartare

20 zł/os / per person

(dla grup od 25 do 30 osób)

(for groups of 25 to 30 people)

MENU III

Przystawki w stole / Appetizers

Carpaccio z kaczkiej piersi wśród młodych sałat na musie z czarnego bzu
/ Carpaccio of duck breast with mix of greens lettuce on elderberry mousse

Salata Verde. Z pieczonym kozim serem, świeżym szpinakiem,
avocado, prażonym czosnkiem i parmezanem

/ Green salad with baked goat cheese, spinach, avocado, roasted garlic & Parmesan

Tatar z polędwicy wołowej na staropolskim razowcu z marynowaną kurką

/ Beef tartare on toast with marinated chanterelle

Wariacja na temat pierogów w AleGlorii: ruskie, z mięsem, z gorgonzolą i szpinakiem

/ Dumplings variation in AleGloria: cottage cheese & potatoe, meat, Gorgonzola and spinach

Tatar z wędzonej marchewki z avocado i twarożkiem z nerkowca

/Smoked carrot tartare with avocado and cashew mousse

Placki ziemniaczane z łososiem i kwaśną śmietaną

/Crispy potato cakes with salmon and caviar

Zupa / Soup

Barszcz rubinowy z knedlami fasolowymi

/Red borsch with bean dumplings

lub/or

Barszcz biały z ziemniakami i jajem poche

/ White borsch with poached egg

Dania Główne / Main Courses

Konfitowane udo z gęsi z sosem wiśniowo-chrzanowym podane z pyzami i pieczonym jabłkiem
faszerowanym buraczkami

/Confit goose leg with cherry and horseradish sauce served with potato dumplings and baked
apple stuffed with beetroot

lub/or

Chrupiący filet z troci wędrownej na kremowo-aksamitnym risotto z owocami morza

/ Crispy fillet of sea trout with creamy & velvety risotto with seafood

Desery / Sweet Things

Królewski Tort Beza Paolova: z truskawkami, kremem Amaretto i bezą włoską

/ Royal meringue Paolova Gateau: strawberries, Amaretto cream & meringue

Cena od osoby 180,- PLN / Price per person 180,- PLN

PROPOZYCJE PAKIETÓW Z NAPOJAMI

OPEN BAR I

Wino Białe

Don Hugo Bianco, Spain

Wino czerwone

Don Hugo Tinto, Spain

Piwo /Beer

Napoje bezalkoholowe

Soki / Juices

pomarańcza, grapefruit, jabłko, porzeczka

orange, grapefruit, apple, black currant

Napoje gazowane / Fizzy soft drinks / coca cola, fanta, sprite

Woda mineralna / Mineral water

Herbata / Tea / Dilmah

Kawa / Coffee

Cena brutto od osoby / Gross price per person

do 4 godzin 79,00 / do 6 godzin 119,00

up to 4 hours 79,00 / up to 6 hours 119,00

OPEN BAR II

Wino Białe

Tenta Chardonnay, Central Valley Chile

lub

Rosemount Founders Edition Chardonnay

Wino czerwone

Tenta Cabernet Sauvignon Central Valley Chile

lub

Rosemount Founders Edition Shiraz

Alkohole/Alkohols

Piwo / Beer

Vodka Żubrówka Black

Whisky Ballantines

Koktajle alkoholowe:

Whisky sour
Vodka sour
Bloody Merry
Screwdriver
Cucumber vodka

Napoje bezalkoholowe

Soki / Juices
pomarańcza, grapefruit, jabłko, porzeczka
orange, grapefruit, apple, black currant
Napoje gazowane / Fizzy soft drinks / coca cola, fanta, sprite
Woda mineralna / Mineral water
Herbata / Tea / Dilmah
Kawa / Coffee

Cena brutto od osoby / Gross price per person

do 4 godzin 119,00 / do 6 godzin 159,00
up to 4 hours 119,00/ up to 6 hours 159,00

OPEN BAR III

Wino musujące na powitanie / Sparking wine for Welcome

Wino Białe

Tenta Chardonnay, Central Valley Chile
lub

Rosemount Founders Edition Chardonnay

Wino czerwone

Tenta Cabernet Sauvignon Central Valley Chile
lub

Rosemount Founders Edition Shiraz

Alkohole / Alkohols

Piwo / Beer
Campari Bitter
Vodka Żubrówka Black
Whisky Ballantines
Gin Seagrams
Rum Havana
Tequila Olmeca
Baileys

Koktajle alkoholowe:

Long Island iced Tea
Whisky sour
Vodka sour
Tequilla Sunrice
Cuba Libre
Gin & Tonic
Campari & orange juice

Napoje bezalkoholowe

Soki / Juices
pomarańcza, grapefruit, jabłko, porzeczka
orange, grapefruit, apple, black currant
Napoje gazowane / Fizzy soft drinks / coca cola, fanta, sprite
Woda mineralna / Mineral water
Herbata / Tea / Dilmah
Kawa / Coffee

Cena brutto od osoby / Gross price per person

do 4 godzin 149,00 / do 6 godzin 179,00
up to 4 hours 149,00/ up to 6 hours 179,00

OPEN BAR Soft

Napoje bezalkoholowe

Soki / Juices
pomarańcza, grapefruit, jabłko, porzeczka
orange, grapefruit, apple, black currant
Napoje gazowane / Fizzy soft drinks / coca cola, fanta, sprite
Woda mineralna / Mineral water
Herbata / Tea / Dilmah
Kawa / Coffee

Cena brutto od osoby / Gross price per person

do 4 godzin 45,00 / do 6 godzin 65,00
up to 4 hours 45,00/ up to 6 hours 65,00

Do powyższych cen należy doliczyć 10% serwisu.

A 10% service charge will be added to the bill

Po przekroczeniu czasu trwania open baru, napoje będą liczone

wg konsumpcji po cenach z karty

/ After open bars time limit beverages will be charge according to consumption

INFORMACJE DODATKOWE

Podane w ofercie ceny zawierają:

1. *Menu podane w formie serwowanej, dostępne według ustaleń.*
2. *Menu wydrukowane dla każdego z gości.*

Propozycje dodatkowo płatne po uprzednim zamówieniu:

1. *Dekoracja ze świeżych kwiatów na stołach.*
2. *Oprawa artystyczna przyjęcia, (DJ, Skrzypek lub Trio muzyczne).*
3. *Sprzęt audio – wizualny (nagłośnienie konferencyjne – mikrofon oraz system nagłośnieniowy – 1000 zł netto + 23% Vat).*
4. *Prezentacja z degustacją win.*
5. *Pokaz lepienia pierogów.*

Informacja o płatnościach:

Ostatecznym potwierdzeniem organizacji przyjęcia przez restaurację AleGloria jest informacja pisemna (email) oraz wpłata zaliczki w wysokości około 50% całkowitej kwoty wynikającej z wybranej propozycji.



Restauracja AleGloria

Plac Trzech Krzyży 3

00-535 Warszawa

Tel.: +48 22 584 70 80

Mobile.: +48 691 780 200

Fax: +48 22 584 70 81

www.alegloria.pl