CZERWONY WIEPRZ

KULINARNA LEGENDA WARSZAWY

Celebruj z nami ten świąteczny czas!

Zapraszamy na niezwykłą kulinarną podróż w czasie, w trakcie której poczujecie Państwo niezapomniane smaki oraz ducha historii czasów PRL.

Restauracja Czerwony Wiperz
ul. Żelazna 68, 00-866 Warszawa
biuro@czerwonywieprz.pl
tel. 602 - 600 - 815

















Menu świąteczne nr. 1

ZAKĄSKA CIEPŁA
/ serwowana indywidualnie,
podawana z kubkiem barszczu czerwonego /

Pierogi z kapustą i grzybami

DANIA GŁÓWNE
/ serwowane indywidualnie /

Udo z kaczki podawane z buraczkami,
kopytkami i pieczonym jabłkiem

Grillowany łosoś podawany na szpinaku, z aromatycznym sosem
cytrynowym i blanszowanym bukietem warzyw

DESERY
/ serwowane w środek stołu /

Kutia z makiem, bakaliami i miodem
Szarlotka „Złota Polska Jesień" wypiekana z jesiennych jabłek
ogrodowych Szara Reneta i Antonówka
Sernik bożonarodzeniowy z białą czekoladą i sorbetem malinowym

NAPOJE
Kompot z suszonych owoców aromatyzowany pomarańczą 200ml / os



Menu świąteczne nr. 2

ZAKĄSKI ZIMNE
/ serwowane na półmiskach w środek stołu /

Pieczone mięsa podany z marynowanymi grzybami i sosem chrzanowym
Zimne nóżki w galarecie podawane z marynowanymi kurkami
Ryba po grecku
Śledzie na dwa sposoby: w śmietanie, w oleju
Tradycyjna sałatka jarzynowa z jajkiem

ZUPA
Wigilijny barszcz czerwony z uszkami nadziewanymi kapustą i grzybami

DANIA GŁÓWNE
/ serwowane na półmiskach w środek stołu /

Pieczony sandacz w sosie migdałowym podawany z kopytkami i bukietem parowanych warzyw
Pieczone polędwiczki wieprzowe w sosie z leśnych grzybów, podawane z opiekanymi ziemniakami i zasmażanymi buraczkami

DESERY
/ serwowane na półmiskach w środek stołu /

Sernik Bożonarodzeniowy z bakaliami i sosem wiśniowym
Rolada biszkoptowa z makiem i sosem waniliowym

NAPOJE
Kompot z suszonych owoców aromatyzowany pomarańczą 200ml / os



Menu świąteczne nr. 3

ZAKĄSKI ZIMNE
/ serwowane na półmiskach w środek stołu /

Pieczone mięsa podane z marynowanymi grzybami i sosem chrzanowym
Zimne nóżki w galarecie podawane z marynowanymi kurkami
Ryba po grecku
Pasztet z dziczyzny pieczony w plastrach wędzonego boczku
Śledzie w trzech smakach: w śmietanie, w oleju,
z marynowanymi śliwkami i gruszkami
Tradycyjna sałatka jarzynowa z jajkiem
Koszyk wiejskiego chleba z masłem

ZAKĄSKA GORĄCA
/ serwowana na półmiskach w środek stołu, do wyboru,
jedna z dwóch na etapie finalizacji menu /

Pierogi z kapustą i grzybami
Bigos z dziczyzną i leśnymi grzybami, podlewany czerwonym winem

ZUPA
Wigilijny barszcz czerwony z uszkami nadziewanymi kapustą i grzybami

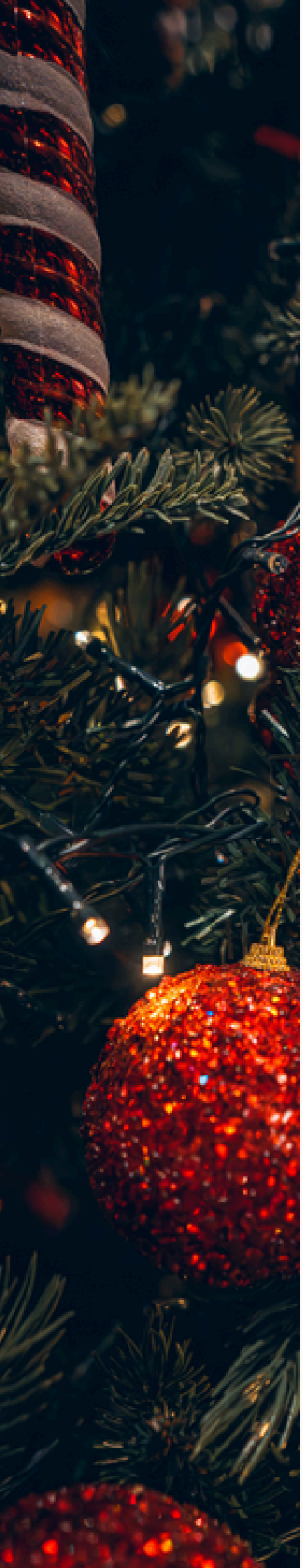
DANIA GŁÓWNE
/ serwowane na półmiskach w środek stołu /

Dorsz w sosie cytrynowym podawany z ziemniakami z wody z koprem i blanszowanymi warzywami
Pieczona kaczka w sosie wiśniowym z pieczonym jabłkiem, zasmażanymi buraczkami i domowymi kopytkami
Zrazy wołowe a'la Marszałek Tito, podawane w sosie z leśnych grzybów

DESERY
/ serwowane na półmiskach w środek stołu /

Sernik Bożonarodzeniowy z bakaliami i sosem wiśniowym
Rolada biszkoptowa z makiem i sosem waniliowym
Piernik Świąteczny

NAPOJE
Kompot z suszonych owoców aromatyzowany pomarańczą 200ml / os



Menu świąteczne nr. 4

ZAKĄSKI ZIMNE
/ serwowane na półmiskach w środek stołu /

Tradycyjny tatar wołowy
Pieczone mięsa podane z marynowanymi grzybami i sosem chrzanowym
Zimne nóżki w galarecie podawane z marynowanymi kurkami
Ryba po grecku
Tatar z łososia marynowany w soku z cytryny
Śledzie w trzech smakach: w śmietanie, w oleju, z marynowanymi śliwkami i gruszkami
Bukiet sałat z kozim serem z chrupiącymi faworkami
Tradycyjna sałatka jarzynowa z jajkiem
Koszyk wiejskiego chleba z masłem

ZAKĄSKI GORĄCE
/ serwowane na półmiskach w środek stołu /

Pierogi z kapustą i grzybami podane z zasmażaną cebulą
Bigos z dziczyzną i leśnymi grzybami, podlewany czerwonym winem

ZUPA
Zupa 3 grzyby z wiejską śmietaną i ziemniakami

DANIA GŁÓWNE
/ serwowane na półmiskach w środek stołu /

Grillowany dorsz w sosie rakowym podany z ziemniakami z wody z koprem i blanszowanymi warzywami
Polędwica wołowa Chateaubriand w sosie koniakowo – pieprzowym, podawana z borowikami
Pieczona kaczka w sosie wiśniowym z pieczonym jabłkiem, zasmażanymi buraczkami i domowymi kopytkami

DESERY
/ serwowane na półmiskach w środek stołu /

Beza migdałowa z Conitreau
Kutia z makiem, bakaliami i miodem
Piernik świąteczny z bakaliami
Sernik Bożonarodzeniowy z bakaliami i sosem wiśniowym

NAPOJE
Kompot z suszonych owoców aromatyzowany pomarańczą 200ml / os



NAPOJE
- OPEN BAR

Propozycja OPEN BAR I

Soki: pomarańczowy, grapefruitowy, jabłkowy, porzeczkowy
Napoje gazowane: coca cola, fanta, sprite
Woda mineralna
Herbata Ronnefeldt Kawa Illy

Propozycja OPEN BAR II

Wino białe/czerwone
Wino musujące
Piwo Kozel
Piwo bezalkoholowe: Lech Free, Kozel 0%
Soki: pomarańczowy, grapefruitowy, jabłkowy, porzeczkowy
Napoje gazowane: coca cola, fanta, sprite
Woda mineralna
Herbata Ronnefeldt
Kawa Illy



NAPOJE
- OPEN BAR

Propozycja OPEN BAR III

Wino białe/czerwone
Wino musujące
Piwo Kozel
Piwa bezalkoholowe : Lech Free, Kozel 0%
Wódka Biały Bocian
Whisky Johnny Walker
Whisky Jim Beam White
Gordon's Gin 0%
Millhils Dry Gin
Soki: pomarańczowy, grapefruitowy, jabłkowy, porzeczkowy
Napoje gazowane: coca cola, fanta, sprite
Woda mineralna
Herbata Ronnefeldt
Kawa Illy



NAPOJE
- OPEN BAR

Propozycja OPEN BAR IV

Wino białe/czerwone
Wino musujące
Piwo Kozel
Piwa bezalkoholowe : Lech Free, Kozel 0%
Wódka Czarny Bocian
Whisky Jim Beam Black
Republika White Rum
Tanqueray London Dry
Johnnie Walker Black
Soki: pomarańczowy, grapefruitowy, jabłkowy, porzeczkowy
Napoje gazowane: coca cola, fanta, sprite
Woda mineralna
Herbata Ronnefeldt
Kawa Illy

INFORMACJE DODATKOWE

PODANE W OFERCIE CENY ZAWIERAJĄ

- Menu podane w formie serwowanej, dostępne według ustaleń,
- Serwis kelnerski (do ogólnego rachunku doliczamy 12,5 % serwisu)

INFORMACJA O PŁATNOŚCIACH

W przypadku długiego okres pomiędzy założeniem rezerwacji a terminem jej realizacji, restauracja w sytuacji istotnego wzrostu cen produktów zastrzega sobie możliwość zmiany cen zawartych w ofercie

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

WARUNKI ANULACJI

W przypadku anulowania potwierdzonej rezerwacji klient zobowiązany jest do przekazania tej informacji w formie pisemnej (email).

- W terminie 30-15 dni przed realizacją – ponosząc 50% kosztów ustalonej kwoty zamówienia.
- W terminie 14-3 dni przed realizacją – ponosząc 70% kosztów ustalonej kwoty zamówienia.
- Na 3 i mniej dni przed realizacją – ponosząc 100% kosztów ustalonej kwoty zamówienia.

Klient uprawniony jest do przedstawienia ostatecznej liczby Gości na 48 h przed rozpoczęciem przyjęcia, za potwierdzeniem zmiany przez Restaurację.
Zmiana liczby Gości nie powinna przekroczyć 10 % wcześniej deklarowanej liczby osób.

Gdy liczba osób na przyjęciu będzie większa niż ustalona,
klient zostanie obciążony za każdą dodatkową osobę o kwotę wynikającą z kalkulacji.

Z poważaniem,
Dział sprzedaży +48 602 600 815
biuro@czerwonywieprz.pl



GRUPA GOOD FOOD CONCEPT

Odkryj najlepsze miejsca w Warszawie!

elixir

THE ROOTS BAR & MORE

MUZEUM WÓDKI

PRIMITIVO KUCHNIA I WINO

CZERWONY WIEPRZ

Zeskanuj kod QR i poznaj nas lepiej!

www.gfc-grupa.pl