



Blue Cactus
RESTAURANT & BAR

WESELE W Blue Cactus

220
ZŁ/OS.

Dzień ślubu i wesela jest jednym z najważniejszych dni w życiu. Chcemy sprawić, aby ta uroczystość pozostała w pamięci Państwa i Waszych Gości jako wyjątkowe i długo wspomniane wydarzenie.

Jeśli szukają Państwo sprawdzonego miejsca na wesele w Warszawie to Blue Cactus gotowy jest spełnić Państwa oczekiwania. Zapewnia kompleksową obsługę, sale weselne dla i ... osób, doskonałą kuchnię i przede wszystkim doświadczenie oraz profesjonalną obsługę.

Młodej Parze proponujemy:

- czerwony dywan,
- dekorację wejścia,

- powitanie chlebem i solą,
- tłuczenie kieliszków,
- dekorację sali,
- dekorację stołów: tiule, kwiaty, świece, płatki róż,
- stylowe krzesła Pary Młodej,
- dekorację krzeseł dla Gości,
- profesjonalną obsługę,
- rocznicową kolację w Blue Cactus!
- Dzieci do trzeciego roku życia, uczestniczą w weselach bezpłatnie.

Parking własny monitorowany | Szatnia dla 500 osób | Opieka hostess | Opieka menadżera
Przestrzeń na wyłączność | Lokalizacja: **Warszawa Mokotów – Park Morskie Oko**

Certyfikat Jakości



20 LETNIE DOŚWIADCZENIE
RESTAURACYJNE I EVENTOWE

Blue Cactus

tel.: 22 851 23 21
email: rezerwacje@bluecactus.pl

Ul. Zajączkowska 11
04 - 444 Warszawa

www.bluecactus.pl

WESELE – 220 zł/os

Kieliszek wina musującego lub Mojito na powitanie

OBIAD/KOLACJA SERWOWANA

ZUPA (do wyboru):

KREM POMIDOROWY Z CHRUPĄCYMI TORTILLAMI

KREM CYTRYNOWY Z JAŚMINOWYM RYŻEM

POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE

SOCZYSTE POŁĘDWICZKI PIECZONE PODANE NA SOSIE
Z GRZYBÓW LEŚNYCH PODAWANE Z OPIEKANYMI
ZIEMNIACZKAMI W ZIOŁACH I BROKUŁAMI Z WODY Z
OPIEKANYMI MIGDAŁAMI

MENU BUFET

SAŁATKA:

SAŁATKA ZE SZPINAKIEM I AVOCADO

Mix sałat ze szpinakiem, grillowany kurczak, avocado,
prażone pestki dyni, domowe grzanki czosnkowe z sosem
malinowym

GRECKA

Pomidory, cebula, ogórki ser feta i czarne oliwki wymieszane
z sosem z oliwy, octu winnego i oregano.

BUFET DESEROWY

CHIMICHANGA JABŁKOWA

Deserowa odmiana buritto w chrupiącej tortilli wypełniona
jabłkami i rodzynkami w miodzie z cynamonem
Podawana na ciepło!

MUS CZEKOLADOWY

Z białej i ciemnej czekolady, podany z bitą śmietaną i sosem
czekoladowym

LEMON BROWNIE

Cytrynowo-maślane brownie z limonkową polewą

**OWOCE FILETOWANE Z BRĄZOWYM CYKREM I
CYNAMONEM**

ZIMNE PRZYSTAWKI

MINI TOSTADY Z KREWETKAMI I AVOCADO

CAPRESSE Z DOMOWYM PESTO

CARPACCIO ŁOSOSIOWE Z LIMONKĄ I KAPARAMI

TORTILLE NADZIEWANE KREMOWYM SERKIEM I
KREWETKAMI

SŁONA TARTOLETKA Z KURCZAKIEM CURRY

PLACUSZKI Z KUKURYDZY Z WĘDZONA
POŁĘDWICZKĄ WIEPRZOWĄ I MARYNOWANYM
IMBIREM

ROLADKI Z PIECZONEJ PAPRYKI I KOZIEGO SERA

Z SOSEM BALSAMICZNYM I ROSZPONKĄ
PIECZYWO JASNE I CIEMNE

DANIA CIEPŁE

KOKOSOWE KREWETKI

Krewetki w chrupiącym kokosie z dipem malinowym z chili.

CACTUS QUASADILAS

Tortille z mąki pszennej wypełnione serem cheddar,
podawane z salsą fresca

POTATO SKINS

Ziemniaczki pieczone z mundurkach, wypełnione serem,
posiekany bekoniem i podane z kwaśną śmietaną

ŁOSOŚ PIECZONY

Stek z łososia w ziołach podany na sosie maślano-
cytrynowym

KURCZAK CYTRYNOWY

Grilowany kurczak marynowany w cytrynowej zaprawie,
soczysty i delikatny

**WARZYWA BLANSZOWANE, ZIEMNIACZKI
PIECZONE W ZIOŁACH**

ŻUREK - Serwowany po północy

NAPOJE BEZALKOHOLOWE W FORMIE OPEN BARU

- soki (pomarańcz, jabłko, czarna porzeczka, greifruit)
- napoje gazowane
- woda gazowana i niegazowana
- kawa i herbata,

DODATKOWO PŁATNE:

ALKOHOLE

- Wg spożycia zgodnie z cenami z karty
- W formie open baru (z różnym asortymentem do wyboru)

POWYŻSZY PAKIET ZAWIERA:

- drink powitalny
- tort ze strzelającymi racami
- bufet deserowy
- profesjonalną obsługę (kelnerzy, barmani, kucharze)
- nadzór Managera
- możliwość wynajęcia Sali na wyłączność
- kolacja w pierwszą rocznicę ślubu
- opiekę hostess
- toalety, szatnie, parking
- sprzątnięcie
- ochronę
- parking niestrzeżony monitorowany

DODATKOWE

Alkohole serwowane w formie open baru przez całe przyjęcie – 100 zł brutto za osobę

- Wódka biała
- Prosecco
- Wino białe i czerwone - Włochy/Hiszpania
- Piwo beczkowe Złote Lwy

Własny alkohol – opłata korkowa 15 zł/btl

Live cooking Show – 30 zł/os

Stół wiejski – 2000 zł

Wyserwowanie własnego tortu – 100 zł

POWYŻSZE MENU JEST PRZYKŁADOWE.
Zapraszamy do kontaktu, aby poznać inne warianty

MOŻLIWE ATRAKCJE DODATKOWE

- Oprawa muzyczna przyjęcia – DJ, osoba prowadząca
- Obsługa techniczna – nagłośnienie, oświetlenie efektowe
- Zespół z muzyką na żywo
- Mariachi Los Amigos
- Fotobudka
- Pokaz barmański

Wszelkie zmiany dotyczące liczby gości mogą być dokonane na 7 dni przed planowaną datą przyjęcia.

OBSŁUGA

Serwis kelnerski w wysokości 10% wartości zamówienia zostanie doliczony do końcowego rachunku.

/ Podane ceny są wartościami netto /

/Oferta możliwa przy organizacji eventu powyżej osób/

Cena za dzieci

Dzieci do lat 4 - 0%

Dzieci od lat 4-12 – 60 zł

Dzieci od 12 lat - 100%