



Menu dla grup

Dziękujemy za zainteresowania organizacją wydarzenia w Sobremesie, gdzie spotykają się hiszpański temperament i polska wrażliwość, tworząc unikalną różnorodność smaków i zapachów. Szef kuchni Przemysław Zieliński dba by każde danie zachowało swój charakter.

Nasze przystawki serwowane są w formie tapas - niewielkich przekąsek znanych z hiszpańskich barów - i zachęcają do dzielenia się smakami.

Świetnym dopełnieniem naszej oferty jest staranna selekcja win oraz bogata oferta koktajli autorskich i klasycznych.



OFERTA 139 ZŁ BRUTTO/OS

TAPAS

Aceitunas

Oliwki Sobremesa

PINCHOS

hiszpańskie kanapeczki z dodatkami

- Szynka Serrano, aioli z pieprzem Espelette, papryczka Padrón, czarne oliwki
- Grillowany kozi ser, wytrawny dżem truskawkowy, piklowana cebula, karmelizowane jabłka

Puerros a la plancha con salsa romesco

Grillowane pory z sosem romesco, prażonymi migdałami, parmezanem i balsamico

Calamares Fritos

Smażone panierowane kalmary z czarnym aioli

Pimientos de Padrón

Hiszpańskie zielone papryczki z Galicji, oliwa Arbequina, płatki soli morskiej

Gambas rebozadas

Krewetki Black Tiger w chrupiącej panierce, konfitura z pieczonej papryki i kopru włoskiego, aioli ze skorup krewetek, chipsy z czosnku i chilli

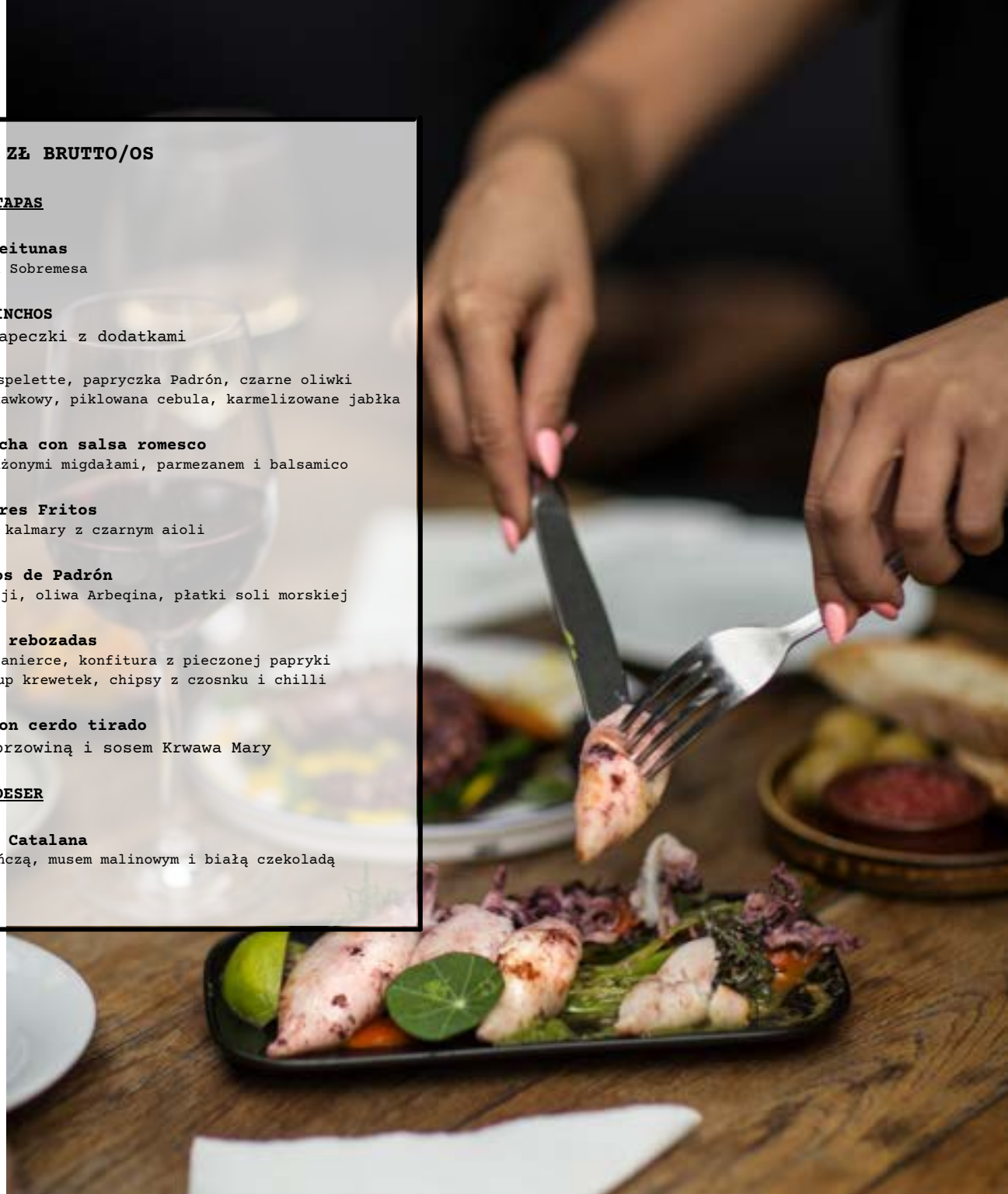
Croquetas con cerdo tirado

Krokiety z szarpaną wieprzowiną i sosem Krwawa Mary

DESER

Crema Catalana

Lawendowy krem kataloński z pomarańczą, musem malinowym i białą czekoladą



OFERTA 189 ZŁ BRUTTO/OS

TAPAS

Aceitunas

Oliwki Sobremesa

Pinchos

hiszpańskie kanapeczki z dodatkami

- Szynka Serrano, aioli z pieprzem Espelette, papryczka Padrón, czarne oliwki
- Grillowany kozi ser, wytrawny dżem truskawkowy, piklowana cebula, karmelizowane jabłka

Ensalada de Zanahorias y Queso de Cabra

Sałatka z marchewkami gotowanymi w owczej serwatce i grillowanym kozim serem

Tortilla con queso de cabra y espárragos

Hiszpański omlet ziemniaczany zapieczony z kozim serem i szparagami

Setas de cardo fritas

Boczniaki smażone w tempurze z aioli

Croquetas con cerdo tirado

Krokiety z szarpaną wieprzowiną i sosem Krwawa Mary

Calamares Fritos

Smażone panierowane kalmary z czarnym aioli

Pimientos de Padron

Hiszpańskie zielone papryczki z Galicji duszone w oliwie Arbequina z solą Maldon

Chorizo al Sidra

Hiszpańskie kiełbaski duszone w cydrze z czosnkiem

Boquerones

Smażone sardynki w tempurze aioli kaparowym

Patatas bravas

Smażone młode ziemniaki z pikantnym sosem z pieczonej papryki i pomidora z aioli

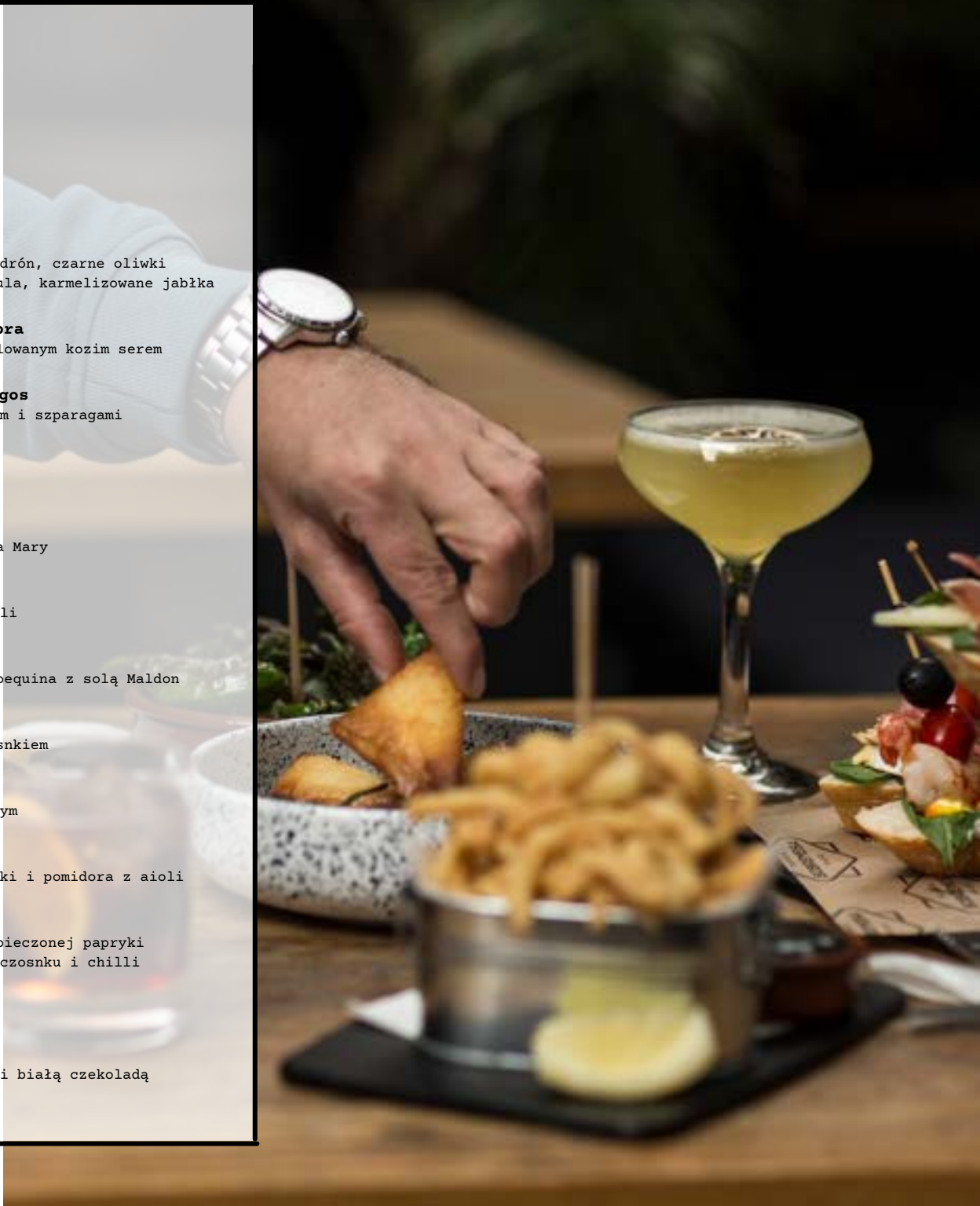
Gambas rebozadas

Krewetki Black Tiger w chrupiącej panierce, konfitura z pieczonej papryki i kopru włoskiego, aioli ze skorup krewetek, chipsy z czosnku i chilli

DESER

Crema Catalana

lawendowy krem kataloński z pomarańczą, musem malinowym i białą czekoladą



OFERTA 259 ZŁ BRUTTO/OS

TAPAS

Aceitunas

Oliwki Sobremesa

Pinchos

hiszpańskie kanapeczki z dodatkami

- Szynka Serrano, aioli z pieprzem Espelette, papryczka Padrón, czarne oliwki
- Grillowany kozi ser, wytrawny dżem truskawkowy, piklowana cebula, karmelizowane jabłka

Ensalada de Zanahorias y Queso de Cabra

Sałatka z marchewkami gotowanymi w owczej serwatce i grillowanym kozim serem

Tortilla con queso de cabra y espárragos

Hiszpański omlet ziemniaczany zapieczony z kozim serem i szparagami

Setas de cardo fritas

Boczniki smażone w tempurze z aioli

Croquetas con cerdo tirado

Krokiety z szarpaną wieprzowiną i sosem Krwawa Mary

Gambas rebozadas

Krewetki Black Tiger w chrupiącej panierce, konfitura z pieczonej papryki i kopru włoskiego, aioli ze skorup krewetek, chipsy z czosnku i chilli

Calamares Fritos

Smażone panierowane kalmary z czarnym aioli

Pimientos de Padron

Hiszpańskie zielone papryczki z Galicji duszone w oliwie Arbequina z solą Maldón

Chorizo al Sidra

Hiszpańskie kiełbaski duszone w cydrze z czosnkiem

Patatas bravas

Smażone młode ziemniaki z pikantnym sosem z pieczonej papryki i pomidora z aioli

DANIA GŁÓWNE

Paella Valenciana de Pollo

Hiszpański ryż z kurczakiem, chorizo i warzywami na bulionie mięsny z szafranem

(Opcjonalnie) Arroz de Verduras

Hiszpański ryż wegetariański z sezonowymi warzywami na bulionie z szafranem

DESER

Crema Catalana

Lawendowy krem kataloński z pomarańczą, musem malinowym i białą czekoladą

Tarta de Santiago

Hiszpańska tarta migdałowa z owocami sezonowymi, creme anglaise i sherry Pedro Ximenez



OFERTA 300 ZŁ BRUTTO/OS

TAPAS

Aceitunas

Oliwki Sobremesa

Pinchos

hiszpańskie kanapeczki z dodatkami

- Szynka Serrano, aioli z pieprzem Espelette, papryczka Padrón, czarne oliwki
- Grillowany kozi ser, wytrawny dżem truskawkowy, piklowana cebula, karmelizowane jabłka

Ensalada de Zanahorias y Queso de Cabra

Sałatka z marchewkami gotowanymi w owczej serwatce i grillowanym kozim serem

Tortilla con queso de cabra y espárragos

Hiszpański omlet ziemniaczany zapieczony z kozim serem i szparagami

Setas de cardo fritas

Boczniki smażone w tempurze z aioli

Croquetas con cerdo tirado

Krokiety z szarpaną wieprzowiną i sosem Krwawa Mary

Gambas rebozadas

Krewetki Black Tiger w chrupiącej panierce, konfitura z pieczonej papryki i kopru włoskiego, aioli ze skorup krewetek, chipsy z czosnku i chilli

Calamares Fritos

Smażone panierowane kalmary z czarnym aioli

Pimientos de Padron

Hiszpańskie zielone papryczki z Galicji duszone w oliwie Arbequina z solą Maldon

Chorizo al Sidra

Hiszpańskie kiełbaski duszone w cydrze z czosnkiem

Patatas bravas

Smażone młode ziemniaki z pikantnym sosem z pieczonej papryki i pomidora z aioli

DANIA GŁÓWNE

Paella de Mariscos

Hiszpański ryż z owocami morza i warzywami na bulionie szafranowym

(Opcjonalnie) Arroz de Verduras

Hiszpański ryż wegetariański z sezonowymi warzywami na bulionie z szafranem

DESER

Crema Catalana

Lawendowy krem kataloński z pomarańczą, mussem malinowym i białą czekoladą

Tarta de Santiago

Hiszpańska tarta migdałowa z owocami sezonowymi, creme anglaise i sherry Pedro Ximenez





TAPAS
SOBREMESA
BAR

USŁUGI DODATKOWE:

- LIVE COOKING:
 - PAELLA,
 - KROJENIE SZYNKI
- TORTY OKAZJONALNE NA ZAMÓWIENIE
- DJ / MUZYKA NA ŻYWO
- MAGIK / ILUZJONISTA
- STAND UP
- RZUTNIK + EKRAN
- NAGŁOŚNIENIE + MIKROFON

Dodatkowe informacje:

- Organizator rezerwacji grupowych zobowiązany jest do opłacenia całości rachunku tj. łącznie z dodatkowymi zamówieniami, które zostały złożone poza wcześniej ustalonym menu;
- do rachunku doliczany jest serwis w wysokości 10%;
- warunkiem zorganizowania wydarzenia jest wcześniejsze złożenie rezerwacji i wybór menu na min. 5 dni przed spotkaniem
- rezerwacja obowiązuje w godzinach otwarcia restauracji, przedłużenie czasu trwania jest możliwe po wcześniejszym ustaleniu i za dodatkową opłatą 1000 zł netto każda kolejna rozpoczęta godzina
- za szkody wyrządzone podczas rezerwacji odpowiada Organizator

Forma płatności:

- ostatecznym potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zaliczki w wysokości 40% kwoty wynikającej z ustalonego menu;
- w przypadku nie wpłynięcia zaliczki w ustalonym terminie, rezerwacja uważana jest za nieważną;
- jeżeli w dniu wydarzenia liczba uczestników ulegnie zmianie na mniejszą, Organizator zostanie obciążony za uprzednio potwierdzoną liczbę uczestników;
- w przypadku zwiększenia liczby uczestników Organizator zostanie obciążony za każdą dodatkową osobę wynikającą z wybranej oferty, jeśli w lokalu będą dostępne wolne miejsca;
- ostateczna liczba Gości musi zostać potwierdzona najpóźniej 3 dni przed planowaną rezerwacją.
- W przypadku braku korekty drogą mailową, przyjmuje się liczbę Gości podaną w ostatniej przesłanej propozycji;
- płatność przelewem 7 dni na podstawie dokumentu księgowego
- wpłata zaliczki oznacza, że w przypadku rezygnacji z rezerwacji do 14 dni przed planowaną datą, zaliczka zostanie zwrócona w całości. Wyjątek stanowią rezerwacje restauracji na wyłączność, w przypadku rezygnacji w terminie krótszym niż 30 dni zaliczka nie zostanie zwrócona

Uwagi:

- w przypadku ofert przesłanych na 3 miesiące przed datą wydarzenia, ceny dań i napojów mogą ulec niewielkim korektom;
- roczniki podawanych win mogą ulec zmianie jeżeli przedstawione zostały wyczerpane.



Pragnę również zaznaczyć, iż jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie z Państwa strony, a także podkreślić, że do każdego Gościa podchodzimy indywidualnie. Dołożymy wszelkich starań aby nasza oferta sprostała Państwa oczekiwaniom. W razie pytań lub wątpliwości służę pomocą!

SOBREMESA BROWARY SP. Z O. O.
UL. FRANCUSKA 24/2
03-906 WARSZAWA
NIP: 113 301 00 50
NR KONTA: 03 1090 0088 0000 0001 4689 6667