
+48 534 911 167

CATERING@DOCK19.PL

DOCK19
Hatensz Gessler

Catering
święteczny
Dock 19



CATERING@DOCK19.PL

+48 534 911 167

DOCK 19 – TWÓJ PARTNER W ORGANIZACJI NIEZAPOMNIANYCH PRZYJĘĆ I EVENTÓW

Zapewniamy kompleksową obsługę cateringową na najwyższym poziomie, dostosowaną do Twoich potrzeb i charakteru wydarzenia. Niezależnie od tego, czy organizujesz kameralne spotkanie, firmowy bankiet czy większą uroczystość, przyjedziemy i zadbamy o każdy detal – od stylowej prezentacji dań po wyjątkowy smak i aromat każdej potrawy.

DOCK 19
Mateusz Gessler



MENU

PRZYSTAWKI

Ryba po grecku
Śledź macerowany w oleju lnianym
Sałatka jarzynowa – VEGE



ZUPA

Barszcz czerwony z uszkami – VEGE

DOCK 19
Mateusz Gessler

Obsługa kelnerska wiąże się z dodatkowym kosztem – 400 zł netto od kelnera.
Do rachunku końcowego zostanie doliczony serwis w wysokości 10%

140 ZŁ NETTO/OS.

DOSTĘPNY 4 GODZINY

DANIA GORĄCE W BEMARACH

Pierogi z kapustą i grzybami – VEGE
Pieczona noga kaczki z pomarańczą
Łosoś w sosie buerre blanc z kaparami

DODATKI

Pieczone warzywa sezonowe – VEGE
Kluski śląskie – VEGE

DESER

Makowiec



OPEN BAR



BEZALKOHOLOWY

70 ZŁ NETTO/OS. – DOSTĘPNY 3 GODZINY

80 ZŁ NETTO/OS. – DOSTĘPNY 4 GODZINY

Woda gazowana & niegazowana

Coca-Cola, Coca-Cola Zero

Fanta, Sprite, Tonic

Soki Cappy

Kawa

Herbata



OPCJA M

170 ZŁ NETTO/OS. – DOSTĘPNY 3 GODZINY

200 ZŁ NETTO/OS. – DOSTĘPNY 4 GODZINY

50 ZŁ NETTO/OS. – PRZEDŁUŻENIE O GODZINĘ

Wino musujące:

Cava Bastets Brut

Vina Goyena Sparkling 0%

Wino białe:

Villa Belvedere Pinot Grigio

Natureo Muscat Torres 0%

Wino czerwone:

Casa Solis Carmenere

Piwo:

Corona Extra, Corona Cero

Wódka:

Żubrówka biała

Napoje bezalkoholowe:

Woda gazowana & niegazowana

Coca-Cola, Coca-Cola zero

Fanta, Sprite, Tonic

Soki Cappy

Kawa

Herbata

DOCK 19
Mateusz Gessler

OPCJA L

250 ZŁ NETTO/OS. – DOSTĘPNY 3 GODZINY

280 ZŁ NETTO/OS. – DOSTĘPNY 4 GODZINY

60 ZŁ NETTO/OS. – PRZEDŁUŻENIE O GODZINĘ

Welcome drink:

Cava Bastets Brut / Drink French DOCK19

Wino musujące:

Cava Bastets Brut, Vina Goyena Sparkling 0%

Wino białe:

Villa Belvedere Pinot Grigio

Natureo Muscat Torres 0%

Wino różowe:

Esmeralda Rosado Torres

Wino czerwone:

Pinot Noir Baron Philippe de Rothschild

Piwo:

Corona Extra, Stella Artois, Corona Cero

Gin: Tenjaku

Rum: Sailor Jerry

Wódka: Żubrówka biała, Żubrówka czarna

Whisky: Grant's Triple Wood

Wild Turkey Bourbon

Koktajle: Aperol Spritz, Whisky Sour

Wódka Sour Gin Sour, Old Fashioned

Gin&Tonic, Cuba Libre

Napoje bezalkoholowe:

Woda gazowana & niegazowana

Coca-Cola, Coca-Cola Zero

Fanta, Sprite, Tonic

Soki Cappy

Kawa

Herbata



OPCJA XL

450 ZŁ NETTO/OS. – DOSTĘPNY 3 GODZINY

520 ZŁ NETTO/OS. – DOSTĘPNY 4 GODZINY

90 ZŁ NETTO/OS. – PRZEDŁUŻENIE O GODZINĘ

Welcome drink:

kieliszek Champagne Taittinger Brut Reserve / Drink French DOCK19

Wino musujące:

Champagne Taittinger Brut Reserve, Vina Goyena Sparkling 0%

Wino białe:

Sauvignon Blanc Baby Doll Yealands Estate, Natureo Muscat Torres 0%

Wino różowe:

Cotes du Provence Les Papillies, Domaine Gueissard

Wino czerwone:

Amarone della Valpolicella Bolla

Piwo:

Corona Extra, Stella Artois, Leffe, Corona Cero

Gin: Hendrick's

Rum: Appleton Estate Signature Blend

Wódka: Belvedere

Likier: Jagermeister

Whisky: Glenfiddich 12, Jack Daniel's

Koktajle: Pornstar Martini, Aperol Spritz, Negroni, Whisky Sour, Wódka Sour

Gin Sour, Old Fashioned, Gin&Tonic, Cuba Libre

Napoje bezalkoholowe:

Woda San Pellegrino & Acqua Panna, Coca-Cola, Coca-Cola Zero

Fanta, Sprite, Tonic, soki Cappy

Kawa, herbata



SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

TELEFON

+48 534 911 167

ADRES E-MAIL

catering@dock19.pl

STRONA INTERNETOWA

www.dock19.pl