



MENU EVENTOWE



KONTAKT

norblin@blue-cactus.pl

533-420-480

MENU TAPAS #1

Nachos kukurydziane z salsami 🌾

pico de gallo / chimichurri habanero / salsa queso / guacamole

Taquitos z dorszem 🌾

ser mozzarella / salsa roja / crème fraîche / kolendra

Mini burrito z kurczakiem

mexi ryż / pasta z fasoli / ser cheddar / pico de gallo crème fraîche / kolendra

Quesadilla z grillowanymi warzywami Fajita 🌿

ser mozzarella / pico de gallo / crème fraîche / kolendra

Wings of fire 🔥🔥

sos Louisiana / dip blue cheese / kolendra

BBQ Wings

sos BBQ / dip gorgonzola / kolendra

Churrosy

cynamon / brązowy cukier / sos czekoladowy

Napoje

kieliszek wina domowego (białe / czerwone)
lub

piwo 0,3l / os. **GRATIS**

woda gazowana / niegazowana **GRATIS**

99 PLN netto/os

MENU TAPAS #2

Nachos kukurydziane z salsami 🌽🌿

pico de gallo / chimichurri habanero / salsa queso / guacamole

Tatar wołowy Ranchero

tost teksański / pikle / kolendra / prażone orzechy

Quesadilla z grillowanymi warzywami Fajita 🌿

ser mozzarella / pico de gallo / crème fraîche / kolendra

Sałatka Aztec Caesar z kurczakiem

Chrupiące kalmary

aioli / sos chipotle / limonka

Mini burrito chilli con carne 🔥

chilli con carne / mexi ryż / pasta z fasoli / ser cheddar / pico de gallo
crème fraîche / kolendra

Papryczki Padron /Grillowane halloumi

papryczka padron / salsa serowa / limonka

Churrosy

cynamon / brązowy cukier / sos czekoladowy

Napoje

kieliszek wina domowego (białe / czerwone)
lub

piwo 0,3l / os. **GRATIS**

woda gazowana / niegazowana **GRATIS**

119 zł netto / os

MENU TAPAS #3

Nachos kukurydziane z salsami 🌽🌿

pico de gallo / chimichurri habanero / salsa queso / guacamole

Mexi Bowl z avocado 🥑

mix sałat / mexi ryż / pieczony topinambur / karmelizowany fenkuł
/ pomidory cherry / avocado / mango / chimichurri /
płatki chilli / kolendra / mini kukurydze

Quesadilla z grillowanymi warzywami Fajita

ser mozzarella / pico de gallo / crème fraîche / kolendra

BBQ Wings

sos BBQ / dip gorgonzola / kolendra

Chrupiące kalmary

aioli / sos chipotle / limonka

Mini burrito z krewetkami

kreetki / mexi ryż / pasta z fasoli / ser cheddar / pico de gallo
crème fraîche / kolendra

Tatar wołowy Ranchero 🔥

tost teksański / pikle / kolendra / prażone orzechy

Pepper Poppers 🔥

panierowane papryczki jalapeño nadziewane kremowym serkiem
sos chimichurri habanero / crème fraîche / kolendra

Churrosy

cynamon / brązowy cukier / sos czekoladowy

Napoje

kieliszek wina domowego (białe / czerwone)
lub

piwo 0,3l / os. **GRATIS**

woda gazowana / niegazowana **GRATIS**

139 zł netto / os

MENU EVENTOWE SHARING #1

PRZYSTAWKI

Nachos kukurydziane z salsami 🌾🌿

pico de gallo / chimichurri habanero / salsa queso / guacamole

Taquitos z boczniakiem

Wings of fire 🔥

BBQ Wings

Chrupiące kalmary

DANIA GŁÓWNE

Stek z grillowanego kalafiora 🌾

salsa orzechowa / pistacja / fenkuł / szczypiorek / płatki chili / mix sałat

Quesadilla

grillowana pszenna tortilla / ser mozzarella / pico de gallo / crème fraîche 🌿

grillowany kurczak lub warzywa Fajita

Burrito chilli con carne / kurczak / grillowane warzywa

DESERY

Apple cobbler

konfitura wiśniowa / kruszone orzechy

Churrosy

karmelizowane jabłka / cynamon / przyprawy meksykańskie / kruszonka / orzechy

169 zł netto / os

MENU EVENTOWE SHARING #2

PRZYSTAWKI

Nachos kukurydziane z salsami 🌽 🌿

pico de gallo / chimichurri habanero / salsa queso / guacamole

Papryczki Padron / Grillowane halloumi 🔥 🔥

BBQ Wings

Quesadilla z warzywami Fajita 🌿

Pepper Poppers 🔥 🔥

Tatar wołowy Ranchero 🔥

DANIA GŁÓWNE

Pieczony kurczak Lemon

puree ziemniaczane / warzywa sezonowe

Wieprzowe żeberka BBQ

pieczony ziemniak / meksykański coleslav

Stek z grillowanego Kalafiora

salsa orzechowa / pistacja / fenkuł / szczypiorek / płatki chili /
mix sałat

DESERY

Brownie czekoladowe

konfitura wiśniowa / kruszone orzechy

Churrosy

cynamon / brązowy cukier / sos czekoladowy

189 zł netto / os

MENU EVENTOWE SHARING #3

PRZYSTAWKI

Nachos kukurydziane z salsami 🌾 🌿

pico de gallo / chimichurri habanero / salsa queso / guacamole

Avocado con queso 🌾 🌿

BBQ Wings

Quesadilla z warzywami Fajita 🌿

Tatar wołowy Ranchero 🔥

Pepper Poppers 🔥 🔥

Smażone kalmary 🌾

DANIA GŁÓWNE

Tomahawk wieprzowy

frytki crunchy / chimichurri

Łosoś

frytki z batata / warzywa sezonowe / sos cytrynowo - miętowy

Wołowe żeberka BBQ

puree ziemniaczane / warzywa sezonowe / sos honey - gochujang

Stek z grillowanego Kalafiora

salsa orzechowa / pistacja / fenkuł / szczypiorek / płatki chili

DESERY

Brownie czekoladowe

konfitura wiśniowa / kruszone orzechy

Churrosy

cynamon / brązowy cukier / sos czekoladowy

Apple Cobbler

karmelizowane jabłka / przyprawy meksykańskie / kruszonka / cynamon / orzechy

229 zł netto / os

MENU BUFET #1 (od 40 osób)

PRZYSTAWKI ZIMNE

Nachos kukurydziane z salsami 🌾🌿

pico de gallo / chimichurri habanero / salsa queso / guacamole

Mexi bowl z halloumi

Taquitos z boczniakiem

DANIA CIEPŁE

BBQ Wings

Mexi pierogi z bryndzą

Chili con carne 🔥🌾

Grillowane sezonowe warzywa 🌾🌿

Pieczony ziemniak 🌾🌿

Mexi ryż 🌾🌿

DESERY

Churrosy

cynamon / brązowy cukier / sos czekoladowy

Apple Cobbler

karmelizowane jabłka / przyprawy meksykańskie / kruszonka / cynamon / orzechy

189 PLN netto/os. 3h

229 PLN netto/os. 4h

MENU BUFET #2 (od 40 osób)

PRZYSTAWKI ZIMNE

Nachos kukurydziane z salsami 🌾 🌿

pico de gallo / chimichurri habanero / salsa queso / guacamole

Mexi bow z avocado i halloumi

Tatar wołowy Ranchero 🔥

Taquitos z boczniakiem 🌾

DANIA CIEPŁE

Zupa do wyboru: zupa meksykańska lub krem pomidorowy

Filet z dorsza

Kurczak Lemon 🌾

Żeberka BBQ 🌾

Grillowane sezonowe warzywa 🌾 🌿

Pieczony ziemniak 🌾 🌿

Mexi ryż 🌾 🌿

DESERY

Brownie czekoladowe

konfitura wiśniowa / kruszone orzechy

Churrosy

cynamon / brązowy cukier / sos czekoladowy

229 PLN netto/os. 3h

269 PLN netto/os. 4h

MENU BUFET #3 (od 35 osób)

PRZYSTAWKI ZIMNE

Nachos kukurydziane z salsami 🌾 🌿

pico de gallo / chimichurri habanero / salsa queso / guacamole

Mexi Bowl z halloumi

Tatar wołowy Ranchero 🔥

Tatar z łososa

Taquitos z dorszem 🌾

DANIA CIEPŁE

Zupa do wyboru: zupa meksykańska lub krem pomidorowy

Kurczak Lemon

Łosoś pieczony 🌾

Żeberka BBQ 🌾

Grillowane sezonowe warzywa 🌾 🌿

Pieczony ziemniak 🌾 🌿

Mexi ryż 🌾 🌿

DESERY

Brownie czekoladowe

konfitura wiśniowa / kruszone orzechy

Churrosy

cynamon / brązowy cukier / sos czekoladowy

Apple Cobbler

karmelizowane jabłka / przyprawy meksykańskie / kruszonka / cynamon / orzechy

249 PLN netto/os. 3h

299 PLN netto/os. 4h

MENU EVENTOWE

OPEN BAR SOFT DRINKS

KAWA
HERBATA
LEMONIADA CYTRYNOWA
LEMONIADA TRUSKAWKOWA
SOK JABŁKOWY
SOK POMARAŃCZOWY
COCA COLA
COCA COLA ZERO
FANTA
SPRITE
TONIC
WODA GAZOWANA
WODA NIEGAZOWANA

Każda kolejna godzina to 25 PLN netto / osoba.
Opłata jest liczona od każdej pozostałej osoby.

69 PLN netto/os 4h

MENU EVENTOWE OPEN BAR #1

PIWA RZEMIEŚLNICZE "INNE BECZKI"

Blue Cactus

Lager Win-Win

Free IPA 0%

WINA

Wino białe | Castelo de Pias | Vinho Branco | Portugalia

Wino czerwone | Castelo de Pias | Vinho tinto | Portugalia

Frizzante

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

Hugo Spritz 0%

Margarita Frozen Truskawkowa 0%

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Kawa & Herbata

Soki & Woda

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonik

Każda kolejna godzina to 45 PLN netto / osoba.

Opłata jest liczona od każdej pozostałej osoby.

165 PLN netto/os 4h

MENU EVENTOWE OPEN BAR #2

ALKOHOLE MOCNE

Tequila Sierra Silver

Bourbon Jim Beam

Wódka Amundsen

KOKTAJE ALKOHOLOWE

Wódka Sour

Whisky Sour

Gin & Tonic

Cuba Libre

Frozen Strawberry Margarita

WINA

Wino białe | Castelo de Pias | Vinho Branco | Portugalia

Wino czerwone | Castelo de Pias | Vinho tinto | Portugalia

Frizzante

KOKTAJE BEZALKOHOLOWE

Hugo Spritz 0%

Margarita Frozen Truskawkowa 0%

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Kawa & Herbata

Soki & Woda

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonik

Każda kolejna godzina to 45 PLN netto / osoba.

Opłata jest liczona od każdej pozostałej osoby.

199 PLN netto/os 4h

MENU EVENTOWE OPEN BAR #3

ALKOHOLE MOCNE

Tequila Sierra Silver

Bourbon Jim Beam

Rum Republica

Gin Millhill's London Dry

Wódka Amundsen

PIWA RZEMIEŚLNICZE "INNE BECZKI"

Blue Cactus

Lager Win-Win

Free IPA 0%

WINA

Wino białe | Castelo de Pias | Vinho Branco | Portugalia

Wino czerwone | Castelo de Pias | Vinho tinto | Portugalia

Frizzante

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

Hugo Spritz 0%

Margarita Frozen Truskawkowa 0%

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Kawa & Herbata

Soki & Woda

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonik

Każda kolejna godzina to 69 PLN netto / osoba.

Opłata jest liczona od każdej pozostałej osoby.

280 PLN netto/os 4h

MENU EVENTOWE OPEN BAR #3

KOKTAJLE

Margarita Truskawkowa Frozen

Tequila Sierra Silver / granita truskawkowa

Paloma

Tequila Sierra Silver / kordiał grejpfrutowy / limonka

Jim Beam Sour

Bourbon Jim Beam White / Angostura Bitter / białko / sok z cytryny

Martini Fiero Spritz

Martini Fiero / Frizzante / woda gazowana

Hugo Spritz

De Kuyper Elderflower / frizzante / limonka / mięta

Cuba Libre

Republica Reserva white Rum / coca - cola / limonka

Każda kolejna godzina to 69 PLN netto / osoba.

Opłata jest liczona od każdej pozostałej osoby.

280 PLN netto/os 4h

DODATKOWE INFORMACJE

Do końcowego rachunku doliczamy serwis restauracyjny:

do każdego stoliku w wysokości **10%** kwoty rachunku

do grup powyżej 30 osób w wysokości **12,5%** kwoty rachunku

**Ostateczną liczbę osób należy podać najpóźniej
na 48h przed rozpoczęciem kolacji.**

Rachunek dzielimy na maksymalnie 3 płatności.

PATRYK K. IWAN

Manager Restauracji Blue Cactus

KONTAKT

norblin@blue-cactus.pl

533420480

DO ZOBACZENIA W BLUE CACTUS!