



Blue Cactus

Fabryka Norblina

SPĘDŹ Z NAMI ŚWIĘTA W BLUE CACTUS





MENU I

169 PLN / OS NETTO
+45 PLN / OS (BUFET)

Zupa

Barszcz czerwony z uszkami

Przystawki

Śledzie tradycyjne i w śmietanie

Pasztet domowy z żurawiną i chrzanem

Salatka jarzynowa

Talerz wędlin i mięs pieczystych z ćwikła i chrzanem

Ryba po grecku

Pieczyno rzemieślnicze

Dania Ciepłe

Pierogi z kapusta i karmelizowana cebulką

Pieczona Karkówka w sosie pieczeniowym

Tradycyjny Bigos wigilijny

Pieczone ziemniaki z warzywami korzennymi i ziołami

Deser

Domowy makowiec



MENU II

199 PLN / OS NETTO
+45 PLN / OS (BUFET)

Zupa

(do wyboru)

Barszcz czerwony z uszkami

lub

Zupa grzybowa z łazankami

Przystawki

(sharing)

Śledzie tradycyjne i w śmietanie

Pasztet domowy z żurawiną i chrzanem

Salatka jarzynowa

Talerz wędlin i mięs pieczystych z ćwikła i chrzanem

Salatka z buraków, olej z pestek dyni, kozi ser

Pieczywo rzemieślnicze

Dania Ciepłe

(sharing)

Pierogi z kapustą i grzybami i karmelizowana cebulką

Szynka wieprzowa pieczona w piwie

Tradycyjny Bigos wigilijny

Pieczone ziemniaki z warzywami korzennymi i ziołami

Polędwica z Dorsza z sosem cytrynowym

Deser

Domowy makowiec

Sernik





MENU III

249 PLN / OS
+45 PLN / OS (BUFET)

Zupa

Barszcz czerwony z uszkami
lub

Zupa grzybowa z łazankami

Przystawki

Śledzie tradycyjne i w śmietanie

Śledzie z chorizo i ziemniakami

Tatar wołowy

Salatka jarzynowa

Talerz wędlin i mięs pieczystych z ćwikła i chrzanem

Salatka z buraków, olej z pestek dyni, kozi ser

Pieczywo rzemieślnicze

Dania Ciepłe

Pierogi z kapustą i karmelizowana cebulką

Udko kaczki confitowane na musie z jabłka

Tradycyjny Bigos wigilijny

Pieczone ziemniaki z warzywami korzennymi i ziołami

Polędwica z Dorsza z sosem cytrynowym

Deser

Makowiec domowy

Sernik



Blue Cactus
MENU EVENTOWE

OPEN BAR #1 69 PLN netto/os 4h

**PAKIET NAPOI
BEZALKOHOLOWYCH**

Kawa
Herbata
sok jabłkowy
Sok pomarańczowy
Lemoniada cytrynowa
Woda gazowana
Woda niegazowana
Coca cola
Coca cola zero
Fanta
Sprite
Tonic



Blue Cactus
MENU EVENTOWE

OPEN BAR #1 199 PLN netto/os 4h

OPEN BAR #1 299 PLN netto/os 6h

PIWA RZEMIEŚNICZE "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

KOKTAJE BEZALKOHOLOWE

Hugo Spritz 0%
Margarita Frozen Truskawkowa 0%

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Kawa & Herbata
Soki & Woda
Coca Cola, Coca Cola Zero,
Fanta, Sprite, Tonik



Blue Cactus
MENU EVENTOWE

OPEN BAR #2 269 PLN netto/os 4h

OPEN BAR #2 399 PLN netto/os 6h

ALKOHOLE MOCNE

Tequila Sierra Silver
Bourbon Jim Beam
Republica Reserve White Rum
Gin Millhill's London Dry
Wódka Amundsen

KOKTAJLE

**Margarita Truskawkowa Frozen, Paloma, Martini Fiero Spritz,
Gingerbread Whiskey Sour, Christmas Gin & Tonic**

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.*





Dodatkowe informacje

Do końcowego rachunku doliczamy serwis restauracyjny:

- do każdego stolika w wysokości 10% kwoty rachunku
- do grup powyżej 30 osób w wysokości 12,5% kwoty rachunku

Ostateczną liczbę osób prosimy podać najpóźniej na 72h przed rozpoczęciem kolacji.

Rachunek dzielimy na maksymalnie 3 płatności.

Patryk K. Iwan

Manager Restauracji Blue Cactus

Kontakt:

norblin@blue-cactus.pl

533-420-480

Do zobaczenia w Blue Cactus!