



Oferta

Blue Cactus

Fabryka Norblina



O nas

Blue Cactus to legenda warszawskiej sceny Tex-Mex. W latach 90. **jako pierwsi w Warszawie** wprowadziliśmy tę kuchnię, tworząc miejsce pełne smaków, koilorów i dobrej energii. Przez **22 lata** byliśmy częścią ważnych cgwil naszych Gości - spotkań, świętowań i wspomnień.

Dziś wracamy.

W **nowym miejscu i nowej odśłonie**, ale z tym samym sercem do kuchni Tex-Mex i atmosfery, za którą pokochaliście Blue Cactus. Łączymy nasze doświadczenie z nową energią, jakością i świeżym spojrzeniem.

To wciąż Blue Cactus.

Autentycznie. Kolorowo. Na nowo.





Kuchnia Tex Mex

Kuchnia tex-mex to spotkanie meksykańskiego temperamentu z amerykańskim rozmachem, szczególnie tym teksańskim. Jest głośna w smaku, bezpośrednia i konkretna - oparta na intensywnych przyprawach, solidnych porcjach i składnikach, które nie udają niczego więcej niż są.

Wołowina, fasola, tortille i ciągnący się żółty ser budują dania sycące, komfortowe i stworzone do dzielenia się przy stole. Tex-mex nie szuka finezji - stawia na energię, charakter i czystą przyjemność jedzenia.

Kolacje | Imprezy firmowe Warsztaty | Śniadania biznesowe

Każde wydarzenie organizujemy w oparciu o indywidualne potrzeby Klienta.

Przygotowujemy dedykowane oferty dopasowane do celu spotkania, profilu uczestników oraz oczekiwanego charakteru wydarzenia.

Specjalizujemy się w organizacji kolacji, imprez firmowych i śniadań biznesowych. Naszym wyróżnikiem są **warsztaty kulinarne i barmańskie** - nowoczesna forma integracji zespołów, łącząca doświadczenie, współpracę i dobrą zabawę.

Do dyspozycji oddajemy:

- 75 calowy ekran
- mikrofony
- szerokopasmowe Wifi
- klimatyzację i wentylację



Blue Cactus

Warsztaty kulinarne

To nie jest zwykłe gotowanie, to doświadczenie. Pracujemy na jakościowych produktach, pod okiem doświadczonych kucharzy, w luźnej, ale dobrze zaplanowanej formule.

Idealne na integrację zespołu, event firmowy albo po prostu fajny czas z ludźmi.

Hands-on, zero nudy, maksimum smaku i dobrej energii. Wychodzisz najedzony, z nowymi skillami i wspomnieniami, które zostają na długo.

od 290 PLN netto/os





Warsztaty barmańskie

Warsztaty barmańskie to angażująca forma integracji zespołu, łącząca wiedzę, doświadczenie i wspólna zabawę.

Uczestnicy poznają ciekawostki na temat tequili i wyruszają w symboliczną podróż do Meksyku, odkrywając kulturę i tradycje stojące za klasycznymi koktajlami.

Finałem warsztatów jest samodzielne przygotowanie **Margarity** oraz meksykańskiej **Sangrity**.

W wersji rozszerzonej program wzbogacony jest o wprowadzenie do świata bourbonów, podczas którego uczestnicy poznają podstawy ich produkcji i tworzą klasyczne koktajle: **Whiskey Sour** oraz **Old Fashioned**.

200 PLN netto/os

285 PLN netto/os

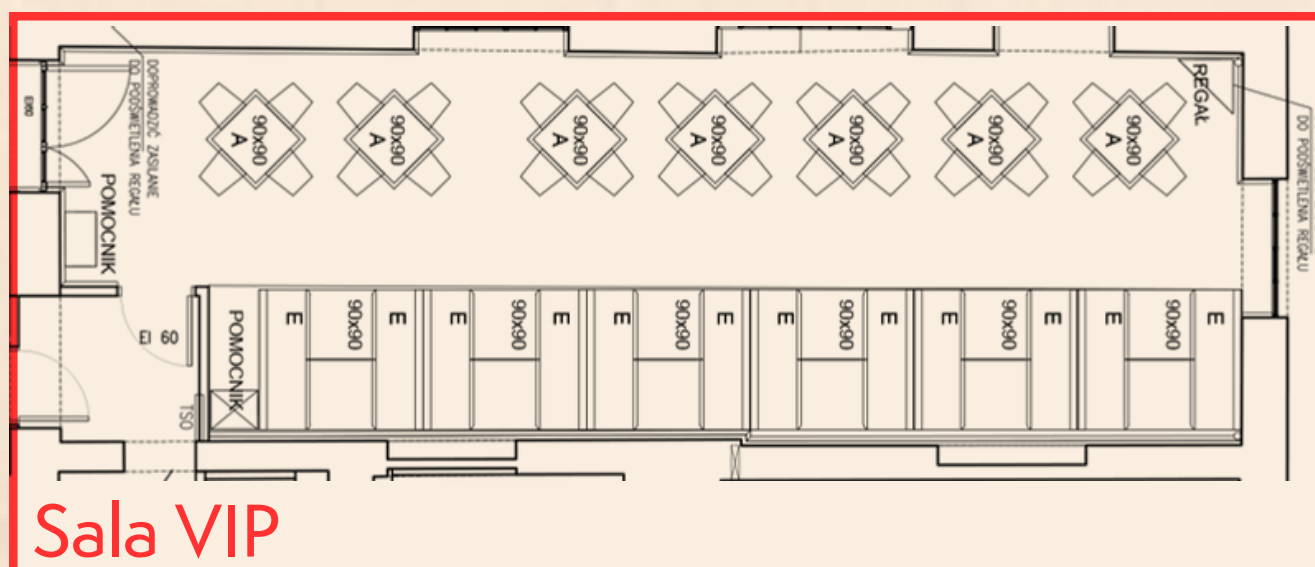
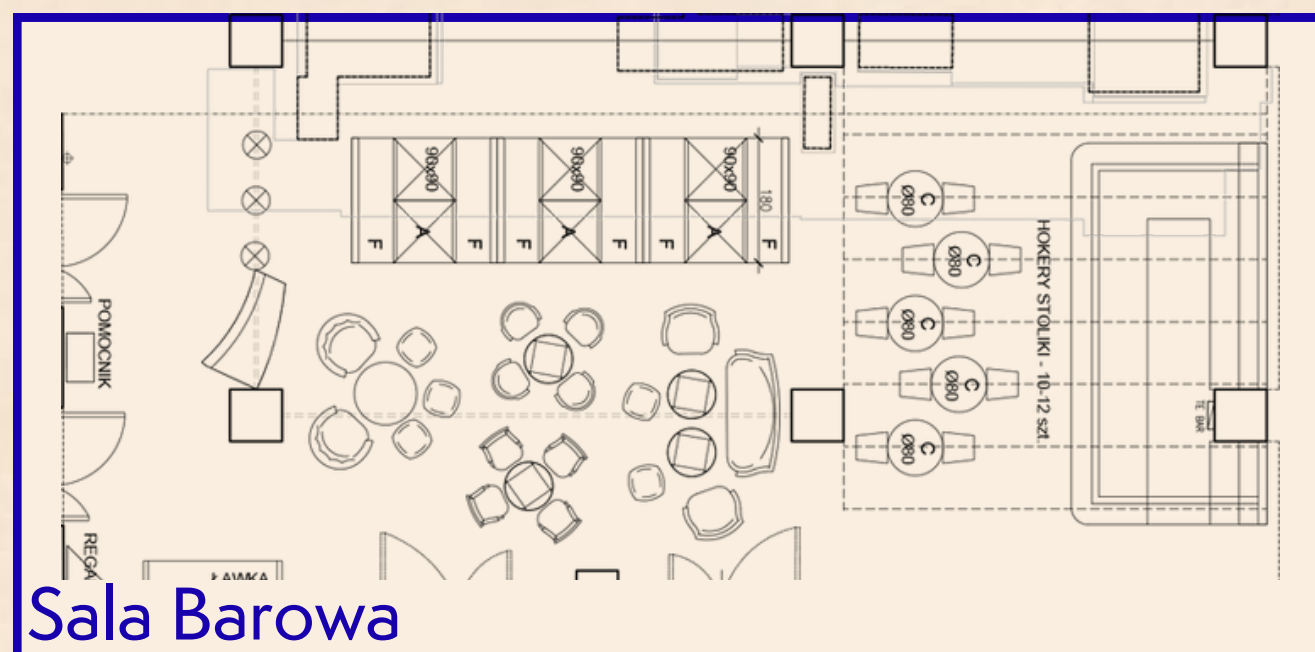
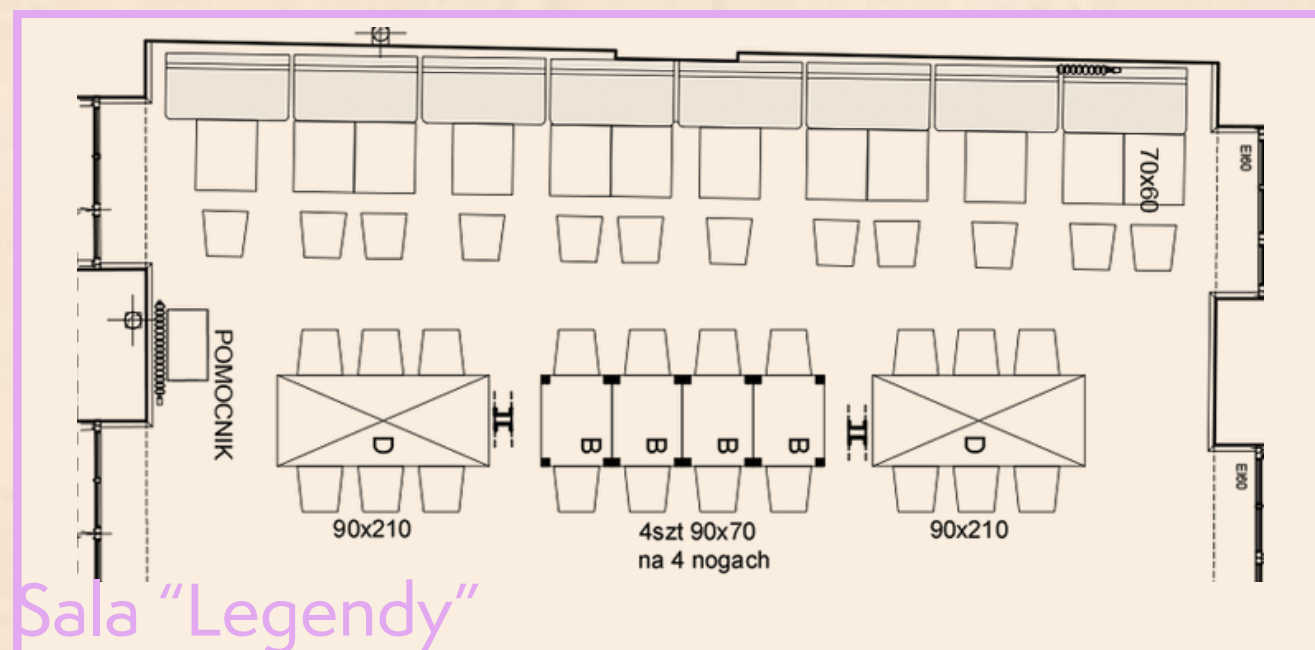
Rozkład i układ Przestrzeni

Lokal Blue Cactus składa się z **trzech niezależnych przestrzeni**, które mogą być dowolnie aranżowane w zależności od charakteru wydarzenia. Oferujemy zarówno układ zasiadany, jak i formułę **standing party**, elastycznie dopasowując przestrzeń do potrzeb Klienta.

Możliwości aranżacyjne obejmują m.in.:

- kameralną kolację na wyłączność,
- wspólny stół do **40 osób**,
- układ w podkowę do **60 osób**.

W formule **standing party** z dodatkowymi miejscami siedzącymi restauracja może zorganizować wydarzenia nawet do **200 osób**.



Zorganizuj z nami wydarzenie

Email:

rezerwacje.norblin@blue-cactus.pl

Telefon:

+48 885 885 408

Strona www:

www.blue-cactus.pl

Adres:

ul. Żelazna 51/53, Warszawa

