



CHRISTMAS PARTY OFFER

Estera Sidor
519410101
norblin@blue-cactus.pl

ŚWIĘTA W BLUE CACTUS

Zorganizuj wyjątkowe spotkanie świąteczne w Blue Cactus -w samym sercu Warszawy, w Fabryce Norblina.

Niezależnie od tego, czy planujesz kameralną kolację zespołową, firmową Wigilię czy dużą imprezę świąteczną, przygotujemy wydarzenie dopasowane do Twoich potrzeb.



KOLACJE | IMPREZY FIRMOWE | WARSZTATY | ŚNIADANIA BIZNESOWE

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 Wi-Fi
- klimatyzację i wentylację





ZUPA

Barszcz czerwony z uszkami

PRZYSTAWKI

Śledzie tradycyjne w śmietanie

Pasztet domowy z żurawiną i chrzanem

Salatka jarzynowa

Talerz wędlin i mięs pieczystych z ćwikłą i chrzanem

Ryba po grecku

Pieczyno rzemieślnicze

DANIA CIEPŁE

Pierogi z kapustą i karmelizowaną cebulką

Pieczone Karkówka w sosie pieczeniowym

Tradycyjny Bigos wigilii

Pieczone ziemniaki z warzywami korzennymi i ziołami

Polędwica z Dorsza z sosem cytrynowym

DESER

Domowy makowiec

MENU I

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



ZUPA

Barszcz czerwony z uszkami

Zupa grzybowa z łazankami

PRZYSTAWKI

Śledzie tradycyjne w śmietanie

Pasztet domowy z żurawiną i chrzanem

Salatka jarzynowa

Talerz wędlin i mięs pieczystych z ćwikłą i chrzanem

Salatka z buraków, olej z pestek dyni, kozi ser

Pieczyno rzemieślnicze

DANIA CIEPŁE

Pierogi z kapustą i grzybami i karmelizowaną cebulką

Szynka wieprzowa picconata w piwie

Tradycyjny Bigos wigilii

Pieczone ziemniaki z warzywami korzennymi i ziołami

Polędwica z Dorsza z sosem cytrynowym

DESER

Domowy makowiec

Sernik

MENU II

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



ZUPA

Barszcz czerwony z uszkami

Zupa grzybowa z łazankami

PRZYSTAWKI

Śledzie tradycyjne w śmietanie

Śledzie z chorizo i ziemniakami

Tatar wołowy

Salatka jarzynowa

Talerz wędlin i mięs pieczystych z ćwikłą i chrzanem

Salatka z buraków, olej z pestek dyni, kozi ser

Pieczyno rzemieślnicze

DANIA CIEPŁE

Pierogi z kapustą i karmelizowaną cebulką

Udka kaczki confitowane na musie z jabłkami

Tradycyjny Bigos wigilii

Pieczone ziemniaki z warzywami korzennymi i ziołami

Polędwica z Dorsza z sosem cytrynowym

DESER

Makowiec domowy

Sernik

MENU III

249 PLN / OS NETTO
+45 PLN / OS (BUFFET)



MENU SERWOWANE LUB W FORMIE BUFETU (+45 PLN / OS)
CENY NETTO, DO CENY DOLICZAMY VAT





THANKS

Estera Sidor
519410101
norblin@blue-cactus.pl

