



SOPOT E.99

## NOWA RESTAURACJA NA SPOCKIEJ PLAŻY

---

Uroczysta Kolacja Świąteczna dla pracowników Firm lub  
kontrahentów?

Podsumowanie wyników rocznych firmy połączone z kolacją  
Świąteczną?

Event Mikołajkowy?

Bankiet Christmas Party?

---

ZAPRASZAMY DO NOWEGO OBIEKTU  
– RESTAURACJA MUDO!

ZACHĘCAMY DO ODWIEDZIN  
NASZEJ SALI EVENTOWEJ  
ORAZ ZAPOZNANIA SIĘ Z OFERTĄ ŚWIĄTECZNĄ  
DLA FIRM!

# MUDO STANDARD

Powitanie Gości Kieliszkiem wina musującego Cava

## **Amuse Busch:**

(Poczęstunek serwowany przez Kelnera z tacy w formie finger food )

Vol-au-vent/ humus buraczany z sezamem

## ZUPA

Serwowana na talerzu

Barszcz zabieleny / chrzan / kołduny

## DANIE GŁÓWNE

Serwowane na talerzu

Policzki wieprzowe / puree ziemniaczane  
/ warzywa korzeniowe / demi glace piernikowy

## DESER

Serwowany na talerzu

Strudel z jabłkowo gruszkowy z sosem  
cynamonowym

## NAPOJE

Bez limitu

Woda niegazowana z cytryną i miętą  
- serwowana w karafkach



SOPOT E.99

---

Wartość Pakietu Standard: 210 zł / osobę

# MUDO CLASIC

---

Powitanie Gości Kieliszkiem wina musującego Cava

## PRZYSTAWKA

Serwowana na talerzu

Łosoś gravlax / mus z buraka / pomarańcze / chrzan / pieczywo

## ZUPA

Serwowana na talerzu

Barszcz czerwony / pasztecik z kapustą i grzybami

## DANIE GŁÓWNE

Do wyboru, serwowane na talerzu

Noga z kaczki / gratin / modra kapusta / demi glace wiśniowy

Lub:

Łosoś / Gnocchi / dynia / sos buraczany

## DESER

Serwowany dla każdego

Sernik z białą czekoladą / kruszonka imbirowa  
/ puree z rodzynek

## NAPOJE & BUFET KAWOWY

Bez limitu

Woda niegazowana Aqua Pana  
lub Woda gazowana San Pelegrino

Kawa ( cappuccino/ espresso/americano/Latte)  
Herbata ( czarna/ owocowa/zielona)

Dodatki: cukier/ cytryna/mleko bez laktozy/miód

---

Wartość Pakietu Clasic: 250 zł / osobę



SOPOT E.99

# MUDO PREMIUM

Powitanie Gości Kieliszkiem wina musującego Cava

## PRZYSTAWKI

(serwowana w formie food sharing – do podziału, w stołach Gości)

Rostbef dojrzewający / sos vitello tonato / kapary  
Tatar z łososia/ mus z mango/ kapary  
Bagietka

## ZUPA

Serwowana na talerzu

Krem z grzybów / piana truflowa

## DANIE GŁÓWNE

Do wyboru, serwowane na talerzu

Noga z gęsi confit / graten / puree z modrej kapusty / sos z owoców leśnych  
Lub:

Sandacz / zapiekane puree ziemniaczane / sos borowikowy / chrust z  
warzyw korzeniowych

## DESER

Serwowany w bufecie kawowym

Panna cotta cynamonowa  
Brownie z orzechami  
Strudel jabłkowo gruszkowy

## NAPOJE & BUFET KAWOWY

Bez limitu

Woda niegazowana Aqua Pana  
lub Woda gazowana San Pelegrino  
Soki owocowe: pomarańcz, jabłko

Kawa ( cappuccino/ espresso/americano/Latte)  
Herbata ( czarna/ owocowa/zielona)  
Dodatki: cukier/ cytryna/mleko bez laktozy/miód

Wartość Pakietu Premium: 310 zł / osobę



SOPOT E.99



SOPOT E.99

# Dodatkowe propozycje dań wegańskich

do wyboru:

---

- jako dodatkowa pozycja w pakiecie 89 zł / porcje
- jako wymiana proponowanego dania w danym pakiecie I lub II -  
BEZPŁATNIE

## Dania główne- wegańskie:

- Gołąbek z włoskiej kapusty / borowiki / dynia / chips z marchewki
- Kaszotto / borowiki / pasta truflowa / topinambur
- Pieczony kalafior / kasza bulgur / pesto bazyliowe / puree z marchewki

# Dodatkowe usługi wzbogacające Uroczystą Kolację Świąteczną

---

- Art. Live music
- Live Cooking z Szefem Kuchni
- Tajemnicza kolacja Degustacyjna - menu komponowane przez Szefa Kuchni

# Propozycja Menu (serwowane w formie Bufetowej)

Bufet Dań Ciepłych

## **Zupa ( serwowana w kociołku)**

Krem z grzybów leśnych

## **Danie główne ( serwowane w bemarach)**

Dorsz w sosie winogronowym

Udko z kaczki w sosie demi glace jabłkowym

Gołąbki z kaszą bulgur, w sosie grzybowym

Bigos wigilijny z wędzoną śliwką i czerwonym winem

Pierogi z kapustą i grzybami z karmelizowaną cebulką

Smażone pierogi ruskie z karmelizowaną cebulką

Patatki w emulsji maślanej

\*Wartość pakietu menu bufetowego:

2 H - 200 zł netto/ osobę

4 H - 350 zł netto / osobę



SOPOT E.99

# Propozycja Menu (serwowane w formie Bufetowej)

Bufet Zimnych Przekąsek

*(serwowanych w formie finger food)*

Śledź w sosie buraczanym

Śledź w oleju z suszonymi pomidorami

Schab wolno pieczony ze śliwą i majerankiem

Indyk pieczony z suszoną morelą

Rostbef wolno pieczony na grzance  
z tapenadą z suszonych pomidorów

Sałatka chłopska z ogórkiem kiszonym,  
śledziem i musztardą francuską

Dorsz w sosie greckim

Vol au vent z hummusem buraczanym i sezamem

\*Wartość pakietu menu bufetowego:

2 H - 160 zł netto/ osobę

4H - 240 zł netto/ osobę



SOPOT E.99

# Propozycja Menu (serwowane w formie Bufetowej)

Bufet Słodkości

*(serwowany w formie mini papilotów,  
licząc po 1 szt. każdej pozycji na osobę)*

Makowiec ze skórką z pomarańczy

Sernik z rodzynkami

Panna cotta cynamonowa

Brownie z orzechami

\*Wartość pakietu słodkości :

2 H- 75 zł netto / osobę

4 H- 120 zł netto / osobę

**Uwagi:**

**\*Powyższe ceny pakietów są podane w stawce netto, do podanych cen pakietów menu należy doliczyć VAT w wysokości 8% (menu) oraz 23% (napoje & alkohol)**



SOPOT E.99



# OPCJE OPEN BAR

---

## **Pakiet podstawowy**

*kawa do wyboru ( cappuccino/espresso/americano)- Ekspres  
herbata( czarna/owocowa)  
woda gazowana/ niegazowana  
sok pomarańczowy  
napoje gazowane  
wino białe, wino czerwone  
piwo  
wódka  
whisky*

## **Wartość Pakietu Podstawowego**

**4h -240,00 zł / 6h -280,00 zł / 8h -320,00 zł**

## **Pakiet Premium**

*kawa do wyboru ( cappuccino/espresso/americano)- Ekspres  
herbata( czarna/owocowa)  
woda gazowana/ niegazowana  
sok pomarańczowy  
napoje gazowane  
wino białe, wino czerwone  
piwo  
wódka  
whisky  
rum  
gin  
prosecco*

## **Wartość pakietu premium:**

**4h- 280,00 zł. / 6h - 320,00 zł / 8 h - 380,00 zł**

---

\*Na bazie asortymentu w poszczególnych pakietach będą przygotowywane drinki.

Asortyment:

Piwo – Żywiec keg

Napoje gazowane, sok - grupa Coca Cola

Wino białe i czerwone - hiszpańskie



SOPOT E.99



SOPOT E.99

---

### Warunki rezerwacji terminu:

1. Spotkanie w celu oglądania obiektu na żywo lub online
2. Mailowy wybór oferty wraz z podaniem orientacyjnej ilości Gości
3. Mailowa akceptacja kalkulacji
4. Podpisanie Umowy wraz z wpłatą zadatku w wysokości 30% wartości zamówienia
5. Mailowe potwierdzenie rezerwacji terminu

### Uwagi:

- Oferta jest otwarta na negocjacje
  - Finalna wycena jest uzależniona od ostatecznego wyboru menu oraz wyboru open baru i finalnej ilości Gości
  - Ostateczną ilość Gości należy podać drogą mailową, w terminie do 7 dni od daty realizacji rezerwacji.
- 

Pozdrawiamy Serdecznie  
Zespół restauracji MUDO SOPOT