



SPOTKANIA FIRMOWE

Zależy Ci na wyjątkowym klimacie i dyskrecji, podczas organizowanego spotkania?

Masz sprecyzowane oczekiwania co do organizacji takiego wydarzenia?

Trudno o lepszą propozycję niż oferta Villi Foksal. Smaczne jedzenie, dogodna lokalizacja, niezależne saloniki i cichy ogród sprawdzą się podczas każdego spotkania na szczycie. W samym centrum Warszawy znajdziesz miejsce, gdzie profesjonalnie zorganizujesz prestiżowy event branżowy.

*

Pracownicy Villi Foksal dbają o swoich gości, zapewniając pełną dyskrecję i serwis na najwyższym poziomie.

Co ważne, kameralny event może odbywać się nie tylko za zamkniętymi drzwiami, ale także w ogrodzie lub przeszkolonej oranżerii.

*

Nie da się również przejść obojętnie wobec autorskiego podejścia do kuchni, które oferuje Villa Foksal. Indywidualnie przygotowane menu bankietowe czy konferencyjne z pewnością zadowolą najbardziej wymagających gości.

SPOSÓB ORGANIZACJI SPOTKANIA

- Wynajęcie przestrzeni restauracji (sale, salonik VIP, oranżeria i ogród) na wyłączność
- Jedzenie podane w formie bufetowej lub serwowanej
- Przerwa kawowa przez cały czas trwania spotkania
- Uczestnicy spotkania usadzeni według wybranej aranżacji przez klienta

PRZYKŁADOWE MENU NA SPOTKANIA BIZNESOWE LUNCH W FORMIE BUFETU

Zimne przekąski

- Tatar z grzybów leśnych z domowym majonezem rozmarynowym, świeżym lubczykiem, carpaccio z pieczarek Portobello
 - Riellet z pieczonego selera z oliwą truflową
 - Tatar z solonej troci, krem z awokado
- kompresowany ogórek z estragonem i bergamotką
- Paszтет z cielęciny z pumperniklem, pistacjami konfiturą z czerwonej cebuli i porzeczek marynowane grzyby
- Wolno pieczony schab z sosem kaparowo-tuńczykowym z gruszkami marynowanymi w porto i chrzanową pianką
- Pieczony bakłażan z pomidorami i esencja cynamonową i orzechami Pecan
 - Mix sałat i ciętych ziół z dresingiem Jerez, esencją pomidorową, szalotką, prażonym czarnym sezamem

Dania główne

- Łosoś na parze, sos Veloute z musztardą Pommery
- Pave z indka, kremowy sos Tamarin z zielonym groszkiem
 - Pieczona wieprzowina z sosem z marynowanego zielonego pieprzu
- Garganelli z kremowym sosem z suszonych pomidorów
- Ziemniaki francuskie z pieczonymi pomidorami, tymiankiem,
 - Kalafior z palonym masłem, parmezanem i pancetta
 - Marchewka z esencją jabłkowo-waniliową

Desery

- Musy, czekoladowy, waniliowy, owocowy
 - Mini bezy z mascarpone i marakują
 - Sernik z białej czekolady
 - Brownie z musem malinowym
 - Filety z owoców

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH PRZEZ CAŁY CZAS SPOTKANIA

Soki owocowe
Napoje gazowane
Lemoniada cytrynowa i owocowa
Herbata zimowa (sezonowo)
Woda mineralna
Kawa i herbata

DZIĘKUJEMY

W przypadku pytań jestem non stop do dyspozycji
Potwierdzam otwartość na wszelkie sugestie.

Robert Graliński

+48 502 042 588 / info@villafoksal.pl

*

Małgorzata Oszop

+48 601 327 243/ gosia@villafoksal.pl

*Przedstawiona oferta podlega indywidualnej modyfikacji na zapytanie klientów
i wyceniana jest każdorazowo (w zależności od ilości uczestników spotkania i wybranego menu).