

· DWIE RZEKI ·

OFERTA BIZNESOWA

·DWIE RZEKI·

W Dwóch Rzekach tworzymy wyjątkową oprawę dla różnorodnych wydarzeń firmowych, łącząc eleganckie wnętrza, kuchnię pełną smaku i profesjonalną organizację. Do każdego wydarzenia podchodzimy indywidualnie, dopasowując jego charakter, menu i oprawę do potrzeb oraz oczekiwań Organizatorów.

Od kameralnych spotkań integracyjnych, przez jubileusze i gale, aż po większe pikniki i wydarzenia plenerowe – tworzymy rozwiązania skrojone na miarę każdego wydarzenia.

NASZA OFERTA BIZNESOWA OBEJMUJE:

MENU W FORMIE SERWOWANEJ
lub
MENU W FORMIE BUFETOWEJ

PRZERWĘ KAWOWĄ

ZIMNĄ PŁYTĘ

OPEN BAR

W zależności od charakteru wydarzenia ofertę można wzbogacić o:

CIASTA DOMOWE

SŁODKI BUFET

DODATKOWE BUFETY WYTRAWNE

DODATKOWE DANIA CIEPŁE

KOLACJĘ W FORMIE GRILLA

DODATKOWE ATRAKCJE

m.in. pokazy live cooking, pokazy barmańskie,
Prosecco/Aperol Wall i wiele innych...


·DWIE RZEKI·










STREFA
GIER



PROPOZYCJE MENU
W FORMIE SERWOWANEJ

MENU I

Śledź bałtycki / relish jabłkowy / ziemniaki / podwędzana śmietana / chips chlebowy

Tradycyjny rosół drobiowo-wołowy / domowy makaron

Pierś z kaczki / kremowa polenta / sos demi glace / warzywa

Ptyś / kruszonka / krem kremówka / świeże owoce

MENU II

Carpaccio z buraka / ser kozi / rukola / krem balsamiczny / orzechy

Krem z wczesnowiosennych warzyw / grzanki

Łosoś / risotto / sos tymiankowy / dziki brokuł

Mini beza Pavlova / krem cytrynowy / świeże owoce

MENU III

Rostbef w musztardzie francuskiej / pieczywo / majonez truflowy / świeże zioła

Żurek na zakwasie / marynowane grzyby / ziemniak / wędzonka

Roladka wołowa / ciemny sos pieczeniowy / kluski śląskie / buraki zasmażane ze śmietaną

Sernik z rozmarynem / mus z jagody kamczackiej

MENU IV

Mini tarta z karczochami / świeże zioła

Krem z pieczonych pomidorów i palonej papryki

Risotto carnaroli / borowiki / burrata / pistacje

Brownie / mus czekoladowy / kruszonka / lody waniliowe

·DWIE RZEKI·

PROPOZYCJE MENU
W FORMIE SERWOWANEJ

MENU V

Wędzony łosoś / placki rösti / crème fraîche z chrzanem / kawior z pstrąga / ogórek małosolny / koper

Policzki wołowe / sos własny / karmelizowana marchewka / puree ziemniaczane

Panna cotta / sos malinowy

MENU VI

Pasztet z gęsiej wątróbki / świeże zioła / oliwa

Kurczak sous vide / ziemniaki opiekane / sos ziołowy / grillowane warzywa

Szarlotka / lody waniliowe / bita śmietana / owoce

INFORMACJE
(dotyczące menu w formie serwowanej)

Minimalna liczba dla zamówień menu biznesowego w formie serwowanej to 5 osób.

Napoje alkoholowe wyceniamy według aktualnej karty naszej restauracji.

Menu można wzbogacić o swoje propozycje dań (do wyceny indywidualnej).

Do rezerwacji grupowych doliczamy opłatę serwisową 10% wartości rachunku.

·DWIE RZEKI·




·DWIE RZEKI·










Let's
Dance

MENU W FORMIE BUFETOWEJ

MENU I

BUFET NA ZIMNO:

Mix sałat / warzywa / dressing ziołowy

Sałatka caprese / pomidory / mozzarella / świeża bazylia / oliwa

Sałatka z pieczonym burakiem / ser kozi / rukola / prażone orzechy

Marynowany śledź / jabłko / cebula / kwaśna śmietana

BUFET NA CIEPŁO:

Zupa pomidorowa à la Azteca

Pierś z kurczaka supreme / ragout z marchwi, pora i pieczarek / sos serowo-winny

Filet z dorsza / por / sos cytrynowo-tymiankowy

Makaron penne / sos grzybowy

Warzywa gotowane na parze

Pilaw ryżowy z zielonym groszkiem

DESERY:

Tiramisu

Sernik

MENU II

BUFET NA ZIMNO:

Polędwiczka wieprzowa / grillowane warzywa / salsa Texicana

Sałatka z cieciorki z cytrusami / szpinak / ser z Jury Krakowsko-Częstochowskiej

Wybór polskich serów regionalnych / konfitura z cebuli

Mix warzyw i sałat

BUFET NA CIEPŁO:

Zupa pomidorowa à la Azteca

Pierś z kurczaka supreme / ragout z marchwi, pora i pieczarek / sos serowo-winny

Filet z dorsza / por / sos cytrynowo-tymiankowy

Makaron penne / sos grzybowy

Warzywa gotowane na parze

Pilaw ryżowy z zielonym groszkiem

DESERY:

Mono deser: biała czekolada / jagoda kamczacka

Sernik

·DWIE RZEKI·

MENU W FORMIE BUFETOWEJ

MENU III

BUFET NA ZIMNO:

Sałatka Caprese / pomidory / mozzarella / świeża bazylia / oliwa

Sałatka grecka

Wybór polskich serów i wędlin regionalnych / konfitura z cebuli

Mix warzyw i sałat

Pikle

BUFET NA CIEPŁO:

Krem z dyni / grzanki ziołowe

Żurek z białą kiełbasą

Pieczeń wieprzowa z sosem grzybowym

Sandacz / sos maślano-koperkowy

Makaron penne / sos grzybowy

Warzywa gotowane na parze

Wegańskie risotto z warzywami

DESERY:

Sernik krakowski

Panna cotta

MENU IV

BUFET NA ZIMNO:

Sałatka wiejska

Sałatka z kuskusem perłowym / warzywa grillowane / zioła / feta

Sałatka cezar

Wybór polskich serów i wędlin regionalnych / konfitura z cebuli

Mix warzyw i sałat

Pikle

BUFET NA CIEPŁO:

Krem z pieczonych pomidorów i palonej papryki

Krem z dyni / grzanki ziołowe

Ravioli z ricottą i szpinakiem / sos z suszonych pomidorów

Sandacz / sos chrzanowo-śmietanowy / szczypior

Pierś z kaczki / kluski ziemniaczane / sos grzybowy

Warzywa gotowane na parze

Risotto zielone

DESERY:

Mus czekoladowy / mus jagodowy / owoce

Panna cotta

Owoce sezonowe

·DWIE RZEKI·

MENU W FORMIE BUFETOWEJ

MENU V

BUFET NA ZIMNO:

Sałatka z pieczonym burakiem / ser kozi / rukola / prażone orzechy

Sałatka Caprese / pomidory / mozzarella / świeża bazylia / oliwa

Marynowany łosoś / sałatka z kopru włoskiego / cytrusy

Mix warzyw i sałat

Pikle

BUFET NA CIEPŁO:

Wiosenna zupa koperkowa

Żurek z białą kiełbasą

Grillowana polędwiczka wieprzowa / duszone pory / sos Romesco

Dorsz podany na caponacie

Kaszotto z warzywami

Warzywa grillowane

Opiekane ziemniaki à la parisienne

DESERY:

Sernik krakowski

Panna cotta jagodowa / granola owocowa

Owoce sezonowe

INFORMACJE

(dotyczące menu w formie bufetowej)

Minimalna liczba dla zamówień menu biznesowego w formie bufetowej to 5 osób.

Napoje alkoholowe i bezalkoholowe wyceniamy indywidualnie.

Menu bufetowe można wzbogacić o dodatkowe bufety: słodki, wytrawny, owocowy oraz fingerfoody.

Menu można wzbogacić o swoje propozycje dań (do wyceny indywidualnej).

Do rezerwacji grupowych doliczamy opłatę serwisową 10% wartości rachunku.

·DWIE RZEKI·