



Zapraszamy Państwa do organizacji spotkania
w klimatycznych wnętrzach Kuźni Społecznej.

Niezwykła przestrzeń restauracyjna pod dachem historycznego budynku to idealne miejsce na lunch,
spotkanie biznesowe lub uroczystość rodzinną.
Dogodna lokalizacja w centrum miasta, darmowy duży parking, konkurencyjne ceny, a przede wszystkim
atrakcyjne autorskie menu przyciągają do nas coraz szersze grono stałych klientów.

W naszej kuchni produkcyjnej powstają potrawy z najwyższej jakości produktów.
Restauracja Kuźnia to tętniące życiem miejsce idealne i na biznesowy lunch i romantyczną kolację.

U nas zorganizujesz:

- Imprezę firmową
- Urodziny
- Chrzcziny
- Wesele i poprawiny
- Konferencję
- Szkolenie
- Koncert
- Targi
- ... i wiele innych!





Wariant 1 (do 6 godzin): **menu serwowane - 195 zł / osoba**

Przystawki

(1 do wyboru dla całej grupy)

Carpaccio z buraka, ser lazur, rukola, krem balsamiczny, prażone migdały
Bruschetta z pomidorem, bazylią, czerwoną cebulą i serem
Wołowina po angielsku z grillowanym bakłażanem
Grzanka z wędzonym łososiem, mus twarogowo-cytrynowy, rukola

Zupa

(1 do wyboru dla całej grupy)

Krem z pomidora z mozzarellą
Krem z białych warzyw, pesto bazyliowe, czarnuszka
Rosół z makaronem
Grzybowa z kluskami lanymi
Chłodnik (sezonowo)





Danie główne

(1 do wyboru dla całej grupy)

Zrazy wieprzowe w sosie własnym, ziemniaki opiekane, surówka
Filet z piersi kurczaka faszerowany suszonymi pomidorami, sos szpinakowy, puree ziemniaczane, surówka sezonowa
Polędwiczka wieprzowa w sosie pieczeniowym, ziemniaki opiekane, warzywa karmelizowane
Sandacz w sosie cytrynowym, risotto, surówka sezonowa
Pieczeń wieprzowa w sosie myśliwskim, kluski śląskie, buraczki
Pieczony łosoś w sosie limonkowym, ziemniaki gotowane, surówka
Konfitowana pierś z kaczki w sosie żurawinowym (tylko w menu serwowanym), kluski śląskie, buraczki zasmażane
Bitki wieprzowe w sosie grzybowym, kaszotto, buraczki
Schabowy kuźniowy, puree ziemniaczane, surówka
Sznycel drobiowy, puree ziemniaczane, surówka

Przekąski zimne

(5 do wyboru)

Tymbaliki drobiowe
Galantyna mięsna
Tatar z łososia
Tartaletki w 3 smakach
Sałatka z kurczakiem, warzywami i makaronem
Sałatka z kurczakiem, ryż, ananas, warzywa
Sałata grecka
Deska serów
Deska wędlin wędzonych i pieczonych
Tortilla (z kurczakiem/warzywna/z łososiem)
Ptysie wytrawne z musami wytrawnymi
Śledź w dwóch smakach
Hummus w różnych smakach





Bufet kawowy

Kawa z ekspresu

Wybór herbat

Dodatki: mleko, cukier, cytryna itp.

Ciasto - 2 rodzaje do wyboru (150g/ os.)

*Rodzaje ciast do ustalenia

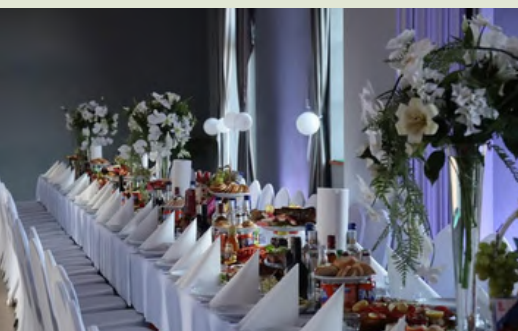
- zależne od sezonu, w którym odbywać się będzie spotkanie.

Napoje

Woda niegazowana w karafkach z cytryną i miętą

* Podane ceny obowiązują przy grupie od 25 osób

* istnieje możliwość dobrania dań wegańskich/wegetariańskich,
według zapotrzebowania oraz rotowania dodatków





Wariant 2 (do 7 godzin): **menu serwowane w półmiskach - 245 zł / osoba**

Przystawki

(1 do wyboru dla całej grupy)

Carpaccio z buraka, ser lazur, rukola, krem balsamiczny, prażone migdały
Bruschetta z pomidorem, bazylią, czerwoną cebulą i serem
Wołowina po angielsku z grillowanym bakłażanem
Grzanka z wędzonym łososiem, mus twarogowo-cytrynowy, rukola
Paszтет własnego wypieku z musem żurawinowym i chlebem

Zupa

(2 do wyboru dla całej grupy serwowana w wazach)

Krem z pomidora z mozzarellą
Krem z białych warzyw, pesto bazyliowe, czarnuszka
Rosół z makaronem
Grzybowa z kluskami lanymi
Chłodnik (sezonowo)





Danie główne

(2 do wyboru dla całej grupy, serwowane w półmiskach)

Zrazy wieprzowe w sosie własnym, ziemniaki opiekane, surówka
Filet z piersi kurczaka faszerowany suszonymi pomidorami, sos szpinakowy, puree ziemniaczane, surówka sezonowa
Polędwiczka wieprzowa w sosie pieczeniowym, ziemniaki opiekane, warzywa karmelizowane
Sandacz w sosie cytrynowym, risotto, surówka sezonowa
Pieczeń wieprzowa w sosie myśliwskim, kluski śląskie, buraczki
Pieczony łosoś w sosie limonkowym, ziemniaki gotowane, surówka
Konfitowana pierś z kaczki w sosie żurawinowym (tylko w menu serwowanym), kluski śląskie, buraczki zasmażane
Bitki wieprzowe w sosie grzybowym, kaszotto, buraczki
Schabowy kuźniowy, puree ziemniaczane, surówka
Sznycel drobiowy, puree ziemniaczane, surówka

Przekąski zimne

(6 do wyboru)

Tymbaliki drobiowe
Galantyna mięsna
Tatar z łososia
Tartaletki w 3 smakach
Sałatka z kurczakiem, warzywami i makaronem
Sałatka z kurczakiem, ryż, ananas, warzywa
Sałata grecka
Deska serów
Deska wędlin wędzonych i pieczonych
Tortilla (z kurczakiem/warzywna/z łososiem)
Ptysie wytrawne z musami wytrawnymi
Śledź w dwóch smakach
Hummus w różnych smakach





Bufet kawowy

Kawa z ekspresu

Wybór herbat

Dodatki: mleko, cukier, cytryna itp.

Ciasto - 2 rodzaje do wyboru (150g/ os.)

*Rodzaje ciast do ustalenia

- zależne od sezonu, w którym odbywać się będzie spotkanie.

Napoje

Woda niegazowana w karafkach z cytryną i miętą

* Podane ceny obowiązują przy grupie od 25 osób

* istnieje możliwość dobrania dań wegańskich/wegetariańskich,
według zapotrzebowania oraz rotowania dodatków





Wariant 3 (do 10 godzin): menu serwowane w półmiskach - 395 zł / osoba

Przystawki

(1 do wyboru dla całej grupy)

Carpaccio z buraka, ser lazur, rukola, krem balsamiczny, prażone migdały
Bruschetta z pomidorem, bazylią, czerwoną cebulą i serem
Wołowina po angielsku z grillowanym bakłażanem
Grzanka z wędzonym łososiem, mus twarogowo-cytrynowy, rukola
Pasztet własnego wypieku z musem żurawinowym i chlebem

Zupa

(2 do wyboru dla całej grupy serwowana w wazach)

Krem z pomidora z mozzarellą
Krem z białych warzyw, pesto bazyliowe, czarnuszka
Rosół z makaronem
Grzybowa z kluskami lanymi
Chłodnik (sezonowo)





Danie główne

(3 do wyboru dla całej grupy, serwowane w półmiskach)

Udo konfitowane z kaczki z kapustą modrą i szarymi kluskami
 Pierś z gęsi, ziemniaki gratin, sos pomarańczowy, buraki glazurowane
 Sandacz z cukinią faszerowaną warzywami i puree
 Rostbef z jajkiem sadzonym i szparagami, ziemniaki konfitowane (sezonowo)
 Miętuś z mulami z risotto, sos mascarpone z warzywami
 Zrazy wieprzowe, sos pieczeniowy, puree ziemniaczane, surówka sezonowa
 Pierś z kurczaka, faszerowana suszonymi pomidorami, sos szpinakowy, puree ziemniaczane
 Polędwiczka wieprzowa w sosie pieczeniowym, ziemniaki rosti, surówka sezonowa
 Sandacz w sosie cytrynowym, risotto z szafranem, warzywa sezonowe
 Pieczony łosoś w sosie limonkowym, puree, warzywa sezonowe
 Konfitowana pierś z kaczki w sosie żurawinowym, ziemniaki pieczone, warzywa karmelizowane
 Bitki wieprzowe w sosie grzybowym, puree ziemniaczane, buraczki zasmażane

Przekąski zimne

(8 do wyboru)

Galantyna mięsna
 Tatar wołowy z dodatkami (bez jaj)
 Tatar z łososia
 Tartaletki w 3 smakach
 Sałatka z kurczakiem, warzywami i makaronem
 Sałatka z kurczakiem, ryż, ananas, warzywa
 Sałatka grecka
 Deska serów
 Deska wędlin wędzonych i pieczonych
 Tortilla (z kurczakiem/warzywna/z łososiem)
 Ptysie wytrawne z musami wytrawnymi
 Śledź w dwóch smakach
 Hummus w różnych smakach
 Carpaccio z polędwicy wołowej z marynowaną opieńką i parmezanem
 Łosoś gravlax z sałatką z buraka z fetą i sosem limonkowym
 Sałatka z granatem i grzankami
 Sałatka z batata, brokuła, z boczkiem
 Krewetka w cieście ziemniaczanym, sos mango





Bufet kawowy

Kawa z ekspresu

Wybór herbat

Dodatki: mleko, cukier, cytryna itp.

Ciasto - 2 rodzaje do wyboru (150g/ os.)

*Rodzaje ciast do ustalenia

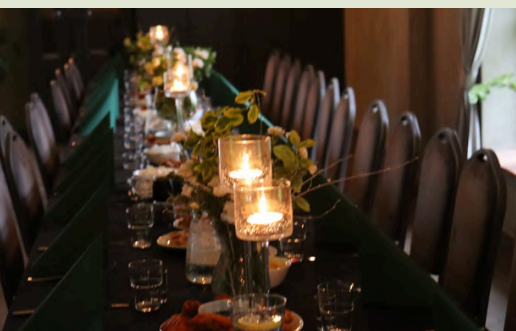
- zależne od sezonu, w którym odbywać się będzie spotkanie.

Napoje

Woda niegazowana w karafkach z cytryną i miętą

* Podane ceny obowiązują przy grupie od 25 osób

* istnieje możliwość dobrania dań wegańskich/wegetariańskich,
według zapotrzebowania oraz rotowania dodatków





Dania dla dzieci

(- 50% od ceny wybranego wariantu do 10 roku życia)

Pomidorowa z makaronem

Rosół z makaronem

Nuggetsy z kurczaka z frytkami i mizerią/ surówka z marchewki

Paluszki rybne z frytkami i mizerią/ surówka z marchewki

Sznicel drobiowy z frytkami i mizerią/ surówka z marchewki

Opcje dodatkowe

Opłata korkowa (alkohol) - 15zł/os

Opłata korkowa (napoje bezalkoholowe) - 5zł/os

Pakiet napojów gazowanych lub niegazowanych - 30 zł/os no limit

Dodatkowe danie w bufecie zimnym - 15 zł/os

Dodatkowe danie w bufecie ciepłym - 20 zł/os

Dodatkowe ciasto - 15zł/os

Opcje specjalne

Wideo/filmowanie / od 3000zł

Relacja foto / od 1600zł

Fotobox / 2000 zł

Fotobudka: 2h / 1200zł, 4h / 1500zł

Wieczór tematyczny np.w stylu PRL, Royal Casino, Hawajska od 3500zł

DJ z nagłośnieniem i oświetleniem; 2600zł do 50 os. / 3000zł powyżej 50 os.

Muzyka na żywo - tematyka dowolna / wycena indywidualna

Alkohole

Bocian 500ml / 70zł

Soplica wódka smakowa 500ml / 60zł

Jagermeister 700ml / 125zł

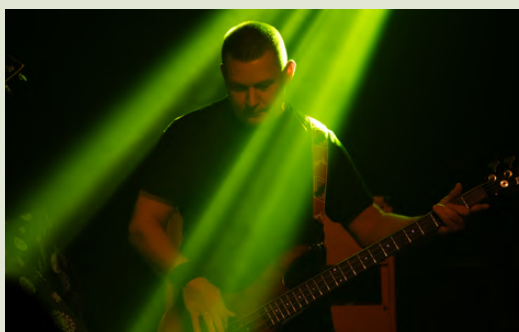
Ballantines 700ml / 125zł

Jack Daniels 700ml / 155zł

Wino wytrawne/półwytrawne: białe / czerwone 65zł

Piwo: Tyskie / Kozel / Lech „0” smakowe 13 zł / butelka

Pozostałe alkohole - ceny i dostępność do ustalenia (na życzenie).





Kontakt:

EWA SADONIS

e-mail: ewa.sadonis@kuzniaspoleczna.pl
tel. 797 515 382

DAWID OLBER

e-mail: dawid.olber@kuzniaspoleczna.pl
tel. 513 423 806

ŁUKASZ ŁYJAK

e-mail: lukasz.lyjak@kuzniaspoleczna.pl
tel. 510 173 303

KUŹNIA SPOŁECZNA

MARKA KOTAŃSKIEGO 1, OLSZTYN

ZNAJDŹ NAS W SOCIAL MEDIACH:

[FACEBOOK](#)

[INSTAGRAM](#)

Każda złotówka “pozostawiona” w Kuźni Społecznej wspiera działania pomocowe Banku Żywności w Olsztynie.

Wysłanie oferty nie jest jednoznaczne z rezerwacją terminu.

