



KLUB KICZ
KRAKÓW, UL. BOŻEGO CIAŁA 7



WYNAJMIJ KLUB NA IMPREZĘ
TYLKO TY I TWOI GOŚCIE!
OFERTA DLA FIRM
2023



Centrum nigdy nie zasypiającego Kazimierza to doskonałe miejsce zarówno na prywatną imprezę w gronie znajomych jak i kameralny event firmowy.

Właśnie tam, przy słynącej z nocnego życia, ul Bożego Ciała znajduje się

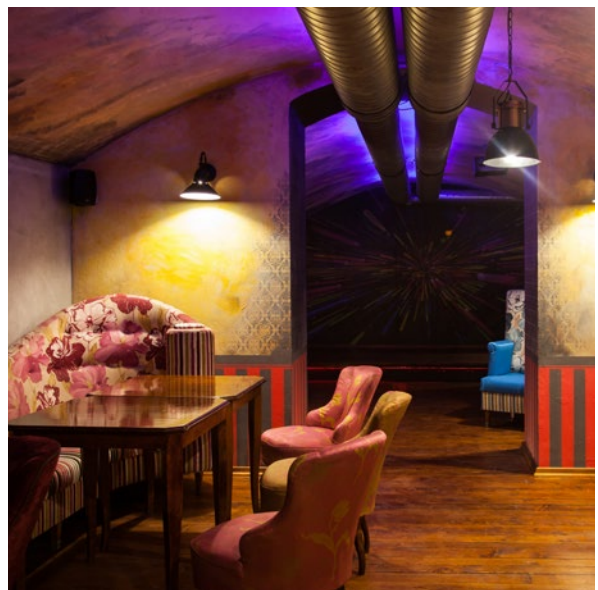
Klub Kicz. A teraz możesz go wynająć na wyłączność.

Oferujemy również dostęp do infrastruktury nagłośnieniowej i multimedialnej oraz bogatą ofertę gastronomiczną. W tym szeroki wybór alkoholi i drinków

przygotowywanych przez profesjonalnego barmana.

Nie zabraknie też innych atrakcji, które możesz wybrać

z obszernej listy propozycji.





OFERTA BUFETU FIRMOWEGO

ZESTAWY PRZYSTAWEK

ZESTAW SHARING 1 - „POLSKI”

Śledź po krakowsku / sos tatarski / dżem z buraków i malin

Mini tatar wołowy / marynowane grzyby / lubczyk

Kaczka wędzona / wiśnie w koniaku / palony por

Podsmażane grzyby leśne / grzanka z oliwą truflową (vege)

Pajda chleba ze smalcem z boczkiem i ogórkiem

Cena zestawu 1 - 68 zł

ZESTAW SHARING 2 - „EUROPEJSKI”

Bruschetta z pomidorami i czarnymi oliwkami /
bazylią / majonez szczypiorkowy (vege)

Grzanki z chorizo / salsa z papryki

Carpaccio z ośmiornicy / majonez cytrynowy

Ceviche z łososia / czerwona cebula / kolendra

Cena zestawu 2 - 78 zł

ZESTAW SHARING 3 „VIP”

Ostrygi / salsa z owoców egzotycznych / sos

Mini szaszłyk z krewetką / mango i chili / sos teriyaki

Pate z wątróbki drobiowej z porto / konfitura z cebuli

Kalafior i brokuł z pesto / majonez szczypiorkowy (vege)

Cena zestawu 3 - 58 zł





Przy zupach i daniach głównych prosimy wybrać jeden z pakietów:
Wszystkie pakiety bazują na daniach z poniższych propozycji i obejmują do wyboru.

PAKIET SREBRNY

dwie zupy i dwa dania główne serwowane w formie ciepłego bufetu.

Cena pakietu srebrnego 60 zł

PAKIET ZŁOTY

dwie zupy i trzy dania główne serwowane w formie ciepłego bufetu.

Cena pakietu złotego 90 zł

PAKIET PLATYNOWY

trzy zupy i cztery dania główne serwowane w formie ciepłego bufetu.

Cena pakietu platynowego 125 zł

PAKIET DIAMENTOWY

cztery zupy i sześć dań głównych serwowanych w formie ciepłego bufetu.

Cena pakietu diamentowego 165 zł

NASZE PROPOZYCJE

ZUPY

Krem pomidorowy z pieczoną papryką / czarne oliwki/bazylią (vege)

Zupa tajska z kurczakiem / liście limonki/mleko kokosowe / curry

Żurek na zakwasie / pieczona biała kiełbasa/żeberko wędzone / grzyby

Słodko - pikantny bulion z wołowiną / pieczone warzywa / ajvar

DANIA GŁÓWNE

Filet z kurczaka kukurydzianego / zapiekanka ziemniaczana z brokułami /
sos pieprzowy/warzywa duszone

Policzki wieprzowe / kasza pęczak z warzywami / szpinak duszony / sos ciemny z grzybami

Filet z pstrąga / polenta grillowana / marchew duszona z miodem i cytryną /
sos biały na winie z porem

Pieczeń z indyka / sos śmietanowy z cytrusami / ziemniaki puree z masłem / brokuł i kalafior

Kaczka filet / ziemniaki z oliwą truflową / mus z marchwi i pomarańczy / sos demi glace

Gołąbki z kaszą pęczak, warzywami i grzybami / sos ciemny z wędzonym śliwką (vege)

Wszystkie potrawy serwowane w formie ciepłego bufetu!



OPEN BAR

(OD 20 OSÓB)

PAKIETY NAPOI

PAKIET PODSTAWOWY

Wino kieliszek 100 ml 14 zł / szt. lub 150 ml 18 zł / szt.

Piwo 15 zł / szt. 0,5 l

Soft 10 zł / szt.

Woda w cenie menu

Kawa w cenie menu

Herbata w cenie menu

*

Butelka wódka 0,5 l na 2 osoby w cenie 89 zł

*

Pakiet wódek smakowych 5 x 40 ml 40 zł / osoba
(wiśniówka, pigwówka, żurawinówka, śliwkówka, orzechówka)

*

OPEN BAR oferta podstawowa: 120 zł / osoba 3 h

Wino / piwo lane / wódka czysta / softy / woda / kawa / herbata / pakiet 2 drinków

*

OPEN BAR oferta rozszerzona: 160 zł / osoba 3 h

Wino / piwo lane / wódka czysta / whisky / Gin / prosecco / softy / woda /
kawa / herbata / pakiet 4 drinków + 1 bezalkoholowy

*

OPEN BAR oferta premium: 200 zł / osoba 4 h

Wino / piwo lane i butelkowe / wódka czysta / whisky / Gin / prosecco / Rum / Tequila /
softy / woda / kawa / herbata / pakiet 8 drinków + 2 bezalkoholowe

*

OPEN BAR oferta VIP: 240 zł / osoba 4 h

Wino / piwo lane i butelkowe / wódka czysta / whisky / whiskey / Gin / Rum /
prosecco / Rum / Tequila / miody pitne / nalewki / softy / lemoniady / woda / kawa /
herbata / pakiet 12 drinków + 4 bezalkoholowe





SPOTKANIE ŚWIĄTECZNE

MENU FORMIE BUFETU

MENU I 129 ZŁ / OSOBA:

PRZYSTAWKA

(do wyboru)

Śledź po Krakowsku podawany z sałatką ziemniaczaną i cebulą w śmietanie
lub

Mix pierogów (vege)

*

ZUPA

(do wyboru)

Barszcz biały

lub

Barszcz czerwony

*

DANIE GŁÓWNE

(do wyboru)

Kotlet schabowy z kością / kapusta zasmażana z pomidorami / ziemniaki
lub

Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym / kopytka / buraczki zasmażane
lub

Dorsz / puree z marchwi i imbiru / brokuł / sos maślano-cytrynowy (vege)

*

DESER

(do wyboru)

Sernik

lub

Szarlotka





MENU II 169 ZŁ / OSOBA:

PRZYSTAWKA (do wyboru)

Pasztet domowy z pieczywem
lub
Mini gołąbek z kiszonej kapusty (vege)

*

ZUPA (do wyboru)

Żurek na zakwasie
lub
Zupa Grzybowa (vege)
lub
Barszcz czerwony

*

DANIE GŁÓWNE (do wyboru)

Filet z kaczki / ziemniaki po Krakowsku z boczkiem / demi glace / mus z dyni / dzik brokuł
lub
Sandacz / puree z marchwi i imbiru / brokuł / sos maślano-cytrynowy (vege)
lub
Policzki wołowe / puree z buraka / kopytka / dziki brokuł

*

DESER (do wyboru)

Sernik lub Szarlotka lub Ciasto czekoladowo-wiśniowe

ZIMNA PŁYTA 79 ZŁ / OS.

Półmisek mięs pieczonych (galantyna z kurczaka/karczek pieczony w aromacie czosnku /
pasztet z dziczyzny /pęta kiełbas /kabanos) /Śledź w śmietanie z zielonym jabłkiem / Zawijaniec
z pstrąga z warzywami i bakaliami / Roladka z wędzonego łososia z twarożkiem /
Tradycyjna sałatka jarzynowa / Krokieciki wigilijne z kapusta i grzybami / Groch z kapustą

OFERTA SŁODKI BUFET

2 ciasta 30 zł / osoba

3 ciasta 40 zł / osoba

4 ciasta 50 zł / osoba

W NASZEJ OFERCIE ZNAJDĄ PAŃSTWO CIASTA:

Ciasto Saher, seromakowiec, ciasto czekoladowe z kremem i masą wiśniową,
ciasto jogurtowe z morelami, ciasto delicja czekoladowa, szarlotka,
sernik ze skórka pomarańczy, sernik z kruszonką



OFERTA FINGER FOOD

Proponujemy kilka zróżnicowanych pakietów najlepiej sprawdzającego się przy tego typu imprezach pakietów małych przekąsek, tak zwanego finger food.

Oferujemy trzy różne pakiety

PAKIET ŻŁOTY W CENIE 2000ZŁ

około 200 finger foodów (przykładowa propozycja: 35 x mini burgery, 30x mini caprese , 30x tortilla z indyka, 35x krewetka z guacamole, 35x burak z kozim serem, 35x tarta z kurczakiem i grzybami)

PAKIET SREBRNY W CENIE 1500ZŁ

robimy 150 finger foodów (dowolność z listy, minimum logistyczne 30 sztuk z jednej propozycji)

PAKIET BRĄZOWY W CENIE 1000ZŁ

robimy 100 finger foodów (dowolność z listy, minimum logistyczne 30 sztuk z jednej propozycji)

SKONFIGURUJ SWÓJ PAKIET.

Prosimy wybrać składniki pakietu w zależności od ilości.

Proszę przy tym pamiętać, że minimalna ilość na jedna pozycję to 35 sztuk.

- Pierś z wędzonej kaczki z sosem balsamiczno miodowym oraz konfiturą z czerwonej cebuli
- Tatar z marynowanego łososa z jajkiem przepiórczym i kawiolem, podany z grzanką
- Krewetki na guacamole
- Krewetki z limonką na musie mango i kolendrą
- Roladki z łososa wędzonego nadziewane twarożkiem
- Tatar z tuńczyka podany z truskawką i crostini
- Polędwica pieczona w niskiej temperaturze z piklami i chrzanem
- Delikatne płatki kurczaka marynowane w szaławii i balsamico
- Carpaccio z pieczonych buraków z kozim serem i karmelizowanymi w miodzie orzechami
- Tortilla z pieczoną pierśią z indyka, świeżymi warzywami i dipem ziołowym
- Tradycyjne polskie śledzie podane w śmietanie z cebulą na pumperniklu
- Pasztety z dziczyzny z konfiturą z czerwonej cebuli
- Sery z orzechami karmelizowanymi w miodzie
- Prosciutto z melonem
- Tarta z kurczakiem, grzybami i świeżym tymiankiem
- Tarta z łososem, szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Minicaprese : pomidorki cherry , Pesto bazyliowe
- Chłodnik z ogórka i melona z oliwą z chili



Klub Kicz

Ul. Bożego Ciała 7, 31-059 Kraków

+48 727 464 014 | info@kiczclub.pl