

Mozaika KLUB to prywatna przestrzeń zaprojektowana z myślą o organizacji zamkniętych eventów, takich jak urodziny, rocznice, kolacje zaręczynowe i degustacyjne oraz rozmaite wydarzenia firmowe o swobodnym charakterze.



Piękne wnętrza i kameralna atmosfera miejsca zagwarantują wspaniały klimat eventów.

Mozaika KLUB jest niepowtarzalnym miejscem na mapie Krakowa.

Dzięki wieloletniemu doświadczeniu w organizacji wydarzeń, kompetentnej obsłudze oraz zapleczu technicznemu, w tym profesjonalnemu systemowi nagłośnienia, Mozaika Klub będzie idealnym miejscem do zorganizowania eventów.

Wydarzenie w klubie można połączyć z kolacją lub warsztatami, co otwiera możliwości organizacji spotkań nawet dla 200 osób.

Scenariuszy imprez jest wiele. Z przyjemnością poznamy Wasze pomysły i przygotujemy indywidualną ofertę.

Rezerwacji Klubu na wyłączność dokonujemy na podstawie wpłaty zadatku, który zostanie odliczony od wartości rezerwacji.



ALKOHOLE NA BUTELKI (min. 6 szt)

Wódka Finlandia 500 ml 140 PLN / but.

Gin Gordons 0,7l 160 zł/but

Burbon Jim Beam 0,7l 190 zł/but.

Wino białe 85 zł/but.

Wino czerwone 85 zł/but.

Prosecco 95 zł/but.

PAKIET DRINKÓW (30/60/90 1000ZŁ/1600ZŁ/2200ZŁ)

Do wyboru 4 rodzaje :

Cuba Libre, Aperol Spritz, Gin & Tonic Whisky & Cola, Hugo,

Cosmopolitan Mojito, Blue Lagoon, Tequila Sunrise

PAKIET SHOTÓW (50/100/200 350zł/550zł/900zł)

Kamikaze, Wściekły pies, Teraz Polska, Imbirowy Żuberek, Sunrise XS, Blue Tequila

CATERING

Pakiet I 350 zł

Kurczak zagrodowy, mus z boczników, marynowana gruszka 10szt

Glazurowane skrzydełka z kurczaka pieczone w sezamie, boczek, miód 10szt

Rozetki z tortilli z szynką dojrzewającą, rucola, ricotta 10szt

Roladki z marynowanej cukinii, ciecierzycy, orzechy włoskie 10szt

Nachosy z guacamole , szynką dojrzewającą i salsą meksykańską (400g)

Oliwki (400g)

Kapary królewskie (150g)

Chorizo (100g)

Gorgonzola (150g)

Winogrona (150g)

Pakiet II 550 zł

Krewetka w tempurze szampańskiej, salsa mango i chili, kolendra 10szt

Jajko poche w smażone w panko, grzanka ziołowa, ricotta 10szt

Roladki z indyka nadziewane suszoną morelą, salsa z wędzonej papryki 10szt

Mini burger, bekon, cheddar, czerwona cebula, sos BBQ 10szt

Słone ptysie własnego wypieku nadziewane pâté z wątróbek drobiowych 10szt

Terrina z buraka, kozi ser, orzechy włoskie, maliny 10szt

Humus, tapenada oliwkowa, bagietka korzenna 10szt

Nachosy z guacamole , szynką dojrzewającą i salsą meksykańską (400g)

Oliwki (400g)

Kapary królewskie (150g)

Chorizo (100g)

Gorgonzola (150g)

Winogrona (150g)



BUFETY CIEPŁE

Zupa rybna 30zł/os.

Krem imbirowy, prażynki z ciecierzycy 22 zł/os.

Staropolski żur na zakwasie, biała kiełbasa, ziemniaki, jajko 24zł/os.

Chili con Carne 28zł/os.

Szab po cygańsku 28zł/os.

Roladki wołowe w czerwonym winie, zielony pieprz, zioła 34zł/os.

Cielęcina pieczona w białym winie z sosem z tuńczyka 38 zł/os.



PAKIET ECLAIRE (min.40 szt.)

- ze szpinakiem i mandarynkami
- z twarogiem, tuńczyk, kapary
- z wędzoną makrelą, konfitura z cebuli, goździki

PAKIET TATARÓW (min.20 szt.)

- śledź, wędzony ziemniak, cebula, majonez ziołowy
- wołowina, szalotka, grzyby marynowane, oliwa truflowa, jajko przepiórcze

PAKIET TARTINEK (min.40 szt.)

- pieczywa razowe, rostbef pieczony
- tostowana chałka, pasztecik z żurawiną
- pszenne, sery wędzone, miód

MINI DESERY (min15 szt. jednego rodzaju) 6zł/szt.

Panna Cotta, biszkopt, sos malinowy

Tiramisu

Crème brûlée Krem zabaglione z owocami

Mini sernik z ricotty

Espuma z owoców lasu, biszkopt, kakaowiec

ZAREZERWUJ TERMIN!
MANAGER MOZAIKA RESTO BAR
TEL: 666 844 299
REZERWACJE@MOZAIKARESTOBAR.PL

