

## MOZAIKA KLUB

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 eventu.

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 eventu.

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  
Gin Gordons 0,7l  
Burbon Jim Beam 0,7l  
Wino białe but.  
Wino czerwone but.  
Prosecco 110 but.

## PAKIET DRINKÓW (30/60/90)

Do wyboru 4 rodzaje :  
Cuba Libre, Aperol Spritz, Whisky sour, Cosmopolitan,  
Negroni, Long Island, Margarita

## PAKIET SHOTÓW (50/100/200)

Passoa Shot, Tropicana, Malibu Passion, Mozaika, Jagerrush, Tequilatouch

## CATERING

### Pakiet I

Kurczak zagrodowy, mus z boczników, marynowana gruszka 20 szt.  
Glazurowane skrzydełka z kurczaka pieczone w sezamie, boczek, miód 20 szt.  
Rozetki z tortilli z szynką dojrzewającą, rucola, ricotta 20 szt.  
Roladki z marynowanej cukinii, ciecierzycy, orzechy włoskie 20 szt.  
Nachosy z guacamole , szynką dojrzewającą i salsą meksykańską (800g)  
Oliwki (400g)  
Kapary królewskie (200 g)  
Chorizo (150g)  
Gorgonzola (200 g)  
Winogrona (250 g)

### Pakiet II

Krewetka w tempurze szampańskiej, salsa mango i chili, kolendra 20 szt.  
Jajko poche w smażone w panku, grzanka ziołowa, ricotta 20 szt.  
Roladki z indyka nadziewane suszoną morelą, salsa z wędzonej papryki 20 szt.  
Mini burger, bekon, cheddar, czerwona cebula, sos BBQ 20 szt.  
Słone ptysie własnego wypieku nadziewane pâté z wątróbek drobiowych 20 szt.  
Terrina z buraka, kozi ser, orzechy włoskie, maliny 20 szt.  
Humus, tapenada oliwkowa, bagietka korzenna 20 szt.  
Nachosy z guacamole , szynką dojrzewającą i salsą meksykańską (800g)  
Oliwki (400g)  
Kapary królewskie (200 g)  
Chorizo (150 g)  
Gorgonzola (200 g)  
Winogrona (250 g)



## BUFETY CIEPŁE

Staropolski żur na zakwasie, biała kielbasa, ziemniaki  
Chili con Carne  
Roladki wołowe w czerwonym winie, ratatouille, ziemniaki opiekane  
Filet z kurczaka, sos z suszonych pomidorów, gratin ziemniaczano-jabłkowym, liście szpinaku z dressingiem  
Warzywny bogracz [wegański]

## PAKIET ECLAIRE (min. 40 szt.)

- ze szpinakiem i mandarynkami
- z twarogiem, łososiem, ogórkiem

## 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 (min 15 szt. jednego rodzaju)

- Panna Cotta, biszkopt, sos malinowy
- Tiramisu
- Crème brûlée Krem zabaglione z owocami
- Mini sernik z ricotty

ZAREZERWUJ TERMIN!  
MANAGER MOZAIKA RESTO BAR

TEL: 666 844 299

REZERWACJE@MOZAIKARESTOBAR.PL

