

PRZYJĘCIA W EUROPEUM HOTEL

Wyjątkowe chwile, które zostają na długo w pamięci

EUROPEUM HOTEL

www.europeum.pl ■ +48 71 371 44 00





Brasserie27

Są w życiu takie chwile, które wymagają szczególnej oprawy i celebracji.

W Brasserie27 zadbamy o to, żeby każde spotkanie, niezależnie od tego czy ma charakter okolicznościowy czy biznesowy, było dla Państwa niezapomnianym, zarówno kulinarnym jak i estetycznym doświadczeniem.

Nasz Szef Kuchni swoimi potrawami jest w stanie zaspokoić nawet najbardziej wyrafinowane gusta Gości, a wykwalifikowany zespół zapewni w pełni profesjonalną organizację przyjęcia, aby ten uroczysty dzień był niepowtarzalny i wyjątkowy.

Restauracja, mieszcząca się na parterze hotelu Europeum może ugościć nawet do 45 osób.

Zapraszamy Państwa serdecznie do zorganizowania swojego przyjęcia w Brasserie 27. Eleganckie wnętrze, kompleksowa obsługa i rodzinna atmosfera sprawią, że ten szczególny dzień pozostanie na długo w Państwa pamięci.

ORGANIZUJEMY:

- przyjęcia weselne,
- spotkania firmowe,
- chrzciny,
- komunie,
- rocznice ślubu,
- imprezy okolicznościowe.

OFERTA ZAWIERA:

- bezpłatną rezerwację restauracji Brasserie27, zlokalizowaną w samym sercu Wrocławia,
- elegancką dekorację stołu,
- klimatyzowane wnętrza,
- wyśmienite dania,
- kącik zabaw oraz menu dla dzieci,
- możliwość zorganizowania dodatkowych atrakcji.

Oferujemy również możliwość rezerwacji noclegów dla Państwa gości w indywidualnie ustalonych atrakcyjnych cenach.



Menu

ZESTAW 1 - 115 zł / os.

DANIA SERWOWANE NA TALERZACH

ZUPA (250 ml)

Krem borowikowy z kluseczkami ziołowymi i śmietaną

DANIE GŁÓWNE (450g)

Pieczona noga z kaczki z puree ziemniaczanym, czosnkiem, warzywami gotowanymi na parze oraz sosem żurawinowym na czerwonym winie

DESER (120g)

Miodownik z kremem budyniowym i orzechami włoskimi.

ZESTAW 2 - 135 zł / os.

DANIA SERWOWANE NA PÓŁMISKACH

ZUPA (250 ml/os.)

Rosół z kaczki z makaronem i warzywami

DANIE GŁÓWNE

Sznycel wieprzowy (100 g/os.)

Karkówka wieprzowa w sosie myśliwskim (100 g/os.)

Lazania ze szpinakiem, pomidorami i sosem beszamelowym (200 g/os.)

DODATKI

Ziemniaki z masłem i koperkiem (100 g/os.)

Gnocchi z pomidorami i czosnkiem (100 g/os.)

Zasmażane buraki z chrzanem (100 g/os.)

Mix sałat z sosem vinaigrette (60 g/os.)

DESER

Tradycyjny sernik z pomarańczą (100 g/os.)

Ciasto marchewkowe z orzechami, cynamonem i bananem (100 g/os.)

ZESTAW 3 - 155 zł / os.

DANIA SERWOWANE NA PÓŁMISKACH

ZUPA (250 ml/os.)

Krem z dyni z mlekiem kokosowym, imbirem i grzankami ziołowymi

DANIA GŁÓWNE

Policzki wołowe w sosie z czerwonego wina (100 g/os.)

Filet z łososia z sosem maślano-cytrynowym (100 g/os.)

Warzywny curry z ciecierzycą i mlekiem kokosowym (200 g/os.)

DODATKI

Ziemniaki z masłem i koperkiem (100 g/os.)

Ryż z warzywami (100 g/os.)

Warzywa gotowane (100 g/os.)

Mix sałat z sosem vinaigrette (60 g/os.)

DESER

Brownie z belgijską czekoladą (100 g/os.)

Orzechowiec z masą kajmakową (100 g/os.)

NAPOJE DO KAŻDEGO ZESTAWU: Soki, woda, kawa, herbata

A close-up photograph of a white plate featuring two folded crepes. The crepes are topped with fresh strawberries, blueberries, and a drizzle of dark chocolate sauce. A sprig of fresh mint is placed on top. In the background, there are more strawberries and small glass bowls containing various sauces or jams. A semi-transparent circular graphic with a double-line border is overlaid on the right side of the image, containing the menu text.

Menu dla dzieci

ZUPA - do wyboru:

- Rosół z makaronem, marchewką i natką pietruszki (200 ml) – 11 zł
- Zupa pomidorowa z ryżem (200 ml) - 11 zł

DANIA GŁÓWNE - do wyboru:

- Spaghetti z sosem pomidorowym i bazylią (200 g) – 16 zł
- Stripsy z kurczaka, pieczone ćwiartki ziemniaków, surówka z marchwi i selera (250 g) – 16 zł
- Paluszki rybne, ryż z warzywami, mix sałat z vinaigrettem (250 g) – 16 zł
- Mini burger z grillowanym kurczakiem, sałatą, pomidorem, ogórkiem konserwowym i sosem majonezowym (250 g) – 16 zł
- Naleśniki z serkiem waniliowym, sosem malinowym i owocami (250 g) – 15 zł
- Naleśniki z nutellą i bananem (250 g) – 15 zł

DESER - do wyboru:

- Lody śmietankowe z sosem malinowym (120 g) – 12 zł
- Pucharek owoców z bitą śmietaną (120 g) – 12 zł

- Deska sera (camembert, gouda, wędzony ser, kozi ser i ser pleśniowy), pieczywo (1 kg) - 200 zł
- Deska szynki (szynka śląska, salami, sucha wędzona kiełbasa – kabanos, szynka spinata), pieczywo (1 kg) - 160 zł
- Deska pieczonych mięs (karczek wieprzowy, schab, rolowany boczek, polędwica wieprzowa), pieczywo (1 kg) - 180 zł
- Sałatka grecka z oliwkami i serem feta (100g) - 15 zł
- Sałatka jarzynowa (100g) - 12 zł
- Galareta drobiowa (50g) - 5 zł
- Tartinki z awokado i wędzonym łososiem (80g / 2 szt.) - 15 zł
- Tartinki z musem z koziego sera, buraków i gruszki (80g / 2 szt.) - 15 zł
- Vou La Vent z kurczakiem i kolendrą (80g) - 10 zł
- Szaszłyki z mozzarellą, pomidorami koktajlowymi i oliwkami (100g / 2 szt.) - 8 zł
- Śledź w sosie pomidorowym z oliwkami (150g) - 20 zł
- Hummus z ciecierzycy z warzywami (ogórek, marchew, seler, papryka) (100g) - 15 zł
- Crostini z indykiem, sos tatarski i jajka przepiórcze (80g / 2 szt.) - 12 zł
- Tatar z polędwicy wołowej z marynowanymi warzywami (100g) - 28 zł
- Tatar z łososia z awokado i chili (100g) - 25 zł

Zimna płyta





Bufet ciast

- Brownie z Belgijskiej czekolady (80g) - 11 zł
- Mascarpone tiramisu z amaretto (100g) - 18 zł
- Miodownik z kremem i orzechami (100g) - 10 zł
- Sernik wiśniowo-kokosowy (100g) - 14 zł
- Ciasto bananowe z orzechami (100g) - 8 zł
- Sernik ze skórką z pomarańczy (100g) - 10 zł
- Ciasto marchewkowe z orzechami, cynamonem i bananem (80g) - 8 zł
- Szarlotka z cynamonem (100g) - 8 zł
- Karpatka (100g) - 10 zł

WINO BIAŁE

Wino białe stołowe Colombard, Chardonnay (białe, wytrawne)
karafka 100cl - 75 zł

Terre Forti Grecanico Inzolia Terre Siciliane, Italy (białe, wytrawne)
butelka 75cl - 85 zł

Barone Montalto Pinot Grigio Italy (białe, wytrawne)
butelka 75cl - 100 zł

Icardi La Rosa Selvatica Moscato D'asti Italy (białe, słodkie)
butelka 75cl - 130 zł

WINO CZERWONE

Wino czerwone stołowe Syrah (czerwone, wytrawne)
karafka 100cl - 75 zł

Terre Forti Sangiovese Merlot Rubicone Italy (czerwone, wytrawne)
butelka 75cl - 85 zł

Barone Montalto Passivento Rosso Italy (czerwone, wytrawne)
butelka 75cl - 100 zł

Moi Primitivo di Puglia Leporano, Italy (czerwone, wytrawne)
butelka 75cl - 130 zł

WINO MUSUJĄCE

Prosecco Itinera (musujące, wytrawne)
butelka 75cl - 120 zł

WÓDKA

Wyborowa 0,5l/0,7l – 90/120 zł

Finlandia 0,5l – 110 zł

Soplica owocowa 0,5l – 95 zł

Gorzka Żołądkowa 0,5l/0,7l – 100/130 zł

WHISKEY

Jim Beam 0,7l – 220 zł

Johnnie Walker Red Label 0,7l – 250 zł

Jack Daniels 0,7l – 300 zł

Jameson 0,7l – 350 zł

Chivas 0,7l – 400 zł

PIWA

Kozel Lezak 0,5l butelka – 15 zł

Książęce IPA 0,5l butelka – 16 zł

Lech 0% 0,33l butelka – 10 zł

DRINKI

Aperol Spritz – 27 zł

Martini Fiero – 24 zł

Cuba Libre – 24 zł

Gin&Tonic – 24 zł

Margherita – 28 zł

Menu alkoholowe





**Skontaktuj się
z nami**

Do każdego z naszych gości podchodzimy indywidualnie i nieszablonowo. Jesteśmy otwarci na Państwa pomysły i sugestie. Prosimy o kontakt z Managerem, który z przyjemnością doradzi i odpowie na każde z Państwa pytań.

Emilia Kwoka
Sales Manager

tel. +48 71 371 44 08
e-mail: emilia.kwoka@europeum.pl

📍 ul. Kazimierza Wielkiego 27A
50-077 Wrocław

☎ +48 71 371 44 00
+48 71 371 44 02

✉ europeum@europeum.pl
🌐 www.europeum.pl

