

Sylwester

New Year's Eve

2024 / 2025

PRZEDSPRZEDAŻ!

01.11 - 30.11

OGRANICZONA ILOŚĆ MIEJSC DO 40 BILETÓW

START 20:30

TEMAT PRZEWODNI: STYL WŁOSKI

CENA: 599 ZŁ/ZA OS.

PRZEDSPRZEDAŻ : 499 ZŁ/ZA OS.

WELCOME DRINK

DANCE FLOOR

FOTO BUDKA

WYŚMIENITE MENU W STYLU WŁOSKIM

Viva La Notte!

PRE-SALE!

01.11 - 30.11

LIMITED NUMBER OF SEATS UP TO 40 TICKETS

START 20:30

TOP THEME: ITALIAN STYLE

PRICE: 599 PLN/PERSON

PRESALE: 499 PLN/PERSON

WELCOME DRINK

DANCE FLOOR

PHOTO BOOTH

ITALIAN-STYLE MENU

Weź udział w losowaniu!
Możesz wygrać voucher o wartości 600 zł.

Take part in the draw!
You could win a voucher worth 600 PLN.

REZERWACJE

E-MAIL : rezerwacja@gessler-koszyki.pl

NR. TEL. : 577 378 949

*więcej informacji udzielamy drogą telefoniczną

RESERVATIONS

E-MAIL : rezerwacja@gessler-koszyki.pl

PHONE NUMBER : 577 378 949

*more information is available by telephone

Menu

20:30 - BUFET

Śledź macerowany w oleju lnianym
Befszyk tatarski z siekanej polędwicy wołowej - live cooking
Pierogi z wędzonym serem
Arancini Sycylia
Focaccia z truflą
Buratta Bianca
Małże św. Jakuba z pistacją sycylijską
Insalata mista
Caponata z bakłażana
Dojrzewająca szynka Gran Reserva Lombardia
Vitello tonato
Selekcja włoskich wędlin

21:45 - CIEPŁY POSIŁEK - LIVE COOKING

Spaghetti carbonara
Risotto maślano - truflowe

22:45 - DANIE CIEPŁE - LIVE COOKING

Policzki wołowe
Conchiglie z borowikami

00:00

Barszcz czerwony
z pasztecikiem

DESERY

Beza WW
Cannoli pistacjowe
Tiramisu
Sałatka macedońska

WELCOME DRINK

Aperol Spritz
Negroni
Italian Orange Sparkler (0%)

20:30 - BUFFET

Herring marinated in linseed oil
Beef tartare from chopped sirloin -
live cooking
Dumplings with smoked cheese
Arancini Sicily
Focaccia with truffle
Burrata Bianca
Saint Jacques scallops
with Sicilian pistachio
Insalata mista
Eggplant caponata
Aged Gran Reserva ham from Lombardy
Vitello tonnato
Selection of Italian cold cuts

21:45 - HOT MEAL - LIVE COOKING

Spaghetti carbonara
Butter-truffle risotto

22:45 - HOT DISH - LIVE COOKING

Beef cheeks
Conchiglie with porcini mushrooms

00:00

Red Borscht with Pastry

DESSERTS

WW Meringue
Pistachio Cannoli
Tiramisu
Macedonian Fruit Salad

Napoje będą rozliczone według spożycia.

Gwarancją rezerwacji jest zadatek w wysokości 300 zł za os.

Do rachunku zostanie doliczony serwis w wysokości 15 % od całkowitej kwoty.

Drinks will be charged based on consumption.

A deposit of 300 PLN per person is required to secure the reservation.

A 15% service charge will be added to the total bill.