
OFERTA OKAZJONALNA

CLUB & EVENT SPACE

XOXO

Party with friends

OFERTA OKAZJONALNA

OFERTA OKAZJONALNA
PRZYGOTOWYWANA JEST POD
KAŻDEGO KLIENTA
INDYWIDUALNIE

ADRES

ul. Marii Konopnickiej 6,
00-491 Warszawa
Pl. Trzech Krzyży



XOXO
PARTY WITH FRIENDS



XOXO

XOXO Party to wymarzone miejsce na organizację imprezy okazjonalnej!

Lubisz dobrą zabawę, swobodną atmosferę, muzykę z bardzo dobrym nagłośnieniem oraz elegancko urządzone przestrzenie? Chcesz aby goście długo wspominali Twoją imprezę, chwając jedzenie, atrakcje i dobrą zabawę, którą im zapewniłeś? Powierz nam jej organizację, a wszystko będzie dopięte na ostatni guzik.

XOXO Party to nasz kolejny lokal na mapie Warszawy, który przejęliśmy i przygotowaliśmy pod organizację imprez w czerwcu tego roku. Na warszawskim rynku mamy doświadczenie 16 lat.



PÓŁMISKI

- DESKA SERÓW Z WINOGRONEM I ORZECHAMI (75zł / półmisek)
- KOMPOZYCJA WĘDLIN (75zł / półmisek)
- DESKA MIĘS PIECZONYCH Z DIPAMI (75zł / półmisek)
- ROLADKI Z TORTILLI Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM I WARZYWAMI (75zł / półmisek)
- ROLADKI Z TORTILLI Z PASTĄ TWAROGOWĄ Z SEREM FETA i PAPRYKĄ (75zł / półmisek)
- CARPACCIO Z BURAKA (75zł / półmisek)
- MELON ZAWIJANY W SZYNCE PARMEŃSKIEJ (75zł / półmisek)
- PAPRYCZKI JALAPENIO NADZIEWANE SERKIEM (75zł/)
- TOSTY Z PODWÓJNYM SEREM (75zł / półmisek)
- TOSTY Z SEREM I SZYNKĄ (75zł / półmisek)
- TOSTY Z SEREM I SALAMI (75zł / półmisek)
- KANAPECZKI WEGE (75zł / półmisek)
- KANAPECZKI Z SZYNKĄ I DODATKAMI (75zł / półmisek)



CATERING

Jeżeli chcesz aby Twoi goście zapamiętali na długo Twoją imprezę wybierz propozycję dla najbardziej wymagających, którzy szukają pysznego i zróżnicowanego jedzenia i doskonałej obsługi.

Proponujemy Państwu, przygotowanie indywidualnego menu oraz aranżację i dekorację strefy cateringowej.

Poniżej przedstawiamy przykładowe zestawy cateringowe.





CATERING ZESTAW BRONZE

Zimne przekąski (5 szt. / os.)

- Krewetka w tempurze z salsą z mango i chili
- Chrupiące chorizo przekładane musem z awokado
- Flambirowane kawałki kaczki na musie z pigwy z pianką żurawinową
- Marynowany łosoś z granatem i kiełkami rzodkiewki
- Carpaccio z grillowanego bakłażana z truskawkami i kozim serem
- Placuszki z cieciorzki z galaretką paprykową posypane świeżą bazylią
- Pieczarki nadziewane konfiturą z czerwonej cebuli podane z sadzonym jakiem przepiórczym

Bufet ciepły

- Medaliony z polędwiczki wieprzowej oblane sosem borowikowym
- Pierś z kurczaka owinięta bekonem w sosie własnym
- Pulpeciki marchewkowe z pestkami słonecznika podane z zieloną fasolką i duszonymi pieczarkami
- Ziemniaki opiekane w ziołach
- Duszony bukiet warzyw

Desery (3 szt. / os.)

- Crème brulle
- Tiramisu
- Panna cotta z malinami

139zł/os

+600zł obsługa cateringu za
każde rozpoczęte 50os

CATERING ZESTAW SILVER

Zimne przekąski (6 szt. / os.)

- Gruszki balsamiczne w szynce parmeńskiej z serem pecorino polane sosem balsamicznym
- Jalapeno nadziewane serem cheddar i owinięte bekonem podane z salsą mango
- Pikantne placuszki cytrynowe z szaszłykiem z grillowanej krewetki, pomidorka cherry i liścia limonki
- Roladki ze schabu nadziewane kurkami i rozmarynem
- Marynowany łosoś podany z granatem i kielkami rzodkiewki
- Involtni z grillowanej cukinii, koziego sera i suszonych pomidorów
- Wegański torcik z pieczonych buraków i sera tofu
- Trufle serowe otoczone płatkami migdałów

Salaty / sałatki

- Sałatka z rukoli z pomidorkami cherry i truflami posypana płatkami parmezanu
- Sałata cezar z grillowaną wołowiną, bekonem, podana z chrupiącymi grzankami i parmezanem, całość oblana sosem cezar na bazie musztardy i majonezu

Bufet ciepły

- Policzki wieprzowe w aromatycznym sosie rozmarynowym
- Eskalopki z indyka na duszonych podgrzybkach
- Filet z dorsza z limonką i papają w sosie miętowym
- Kopytka z cebulką
- Ryż paraboliczny z warzywami
- Karmelizowana młoda marchewka

Desery (3 szt. / os.)

- Płyty z ciasta francuskiego z musem borówkowym i craceline
- Cremeux czekoladowe z rumem, curd mango i lustrzaną polewą
- Mini macarons: kawowa, czekolada, pistacja, malina, wanilia

159zł/os

+600zł obsługa cateringu
za każde rozpoczęte 50os





CATERING ZESTAW GOLD

Zimne przekąski (7 szt. / os.)

- Mini burgery wołowe z warzywami
- Mini tortille z wędzonym łososiem
- Marynowany miętowy melon owinięty w szynkę parmeńską
- Roladki cielęce faszerowane rukolą i pomidorem
- Placuszki makaronowe przekładane musem z suszonych pomidorów i bazyliowym pesto
- z rukolą i oliwkami
- Krewetki z musem mango i chilli
- Roladki z cukinii nadziewane suszonym pomidorem owinięte w szynkę parmeńską
- Carpaccio z grillowanego bakłażana z truskawkami i kozim serem
- Placuszki z cieciorzki z galaretką paprykowa z świeżą bazylią

Salatki:

- Mix sałat z krewetkami, chili, miętą i pomidorkami cherry z dresingiem z mango
- Rukola z pieczonymi burakami, kozim serem, winogronami i orzechami włoskimi
- Chrupiące liście rukoli z orzeszkami pinii i suszonymi pomidorami z dressingiem czerwonego pesto

Bufet ciepły

- Filet z dorady smażony na miodzie z buraczkami i sosem szafranowym
- Schab nadziewany leśnymi grzybami zapiekany z sosem śliwkowo winnym
- Eskalopki z indyka z truflowym concase z pomidorów i szczypiorkiem
- Borowikowy strogonof w sosie pomidorowym
- Ziemniaki francuskie
- Czarna soczewica
- Warzywa korzenne
- Karmelizowana marchewka baby

199zł/os

+600zł obsługa cateringu
za każde rozpoczęte 50os

Desery (3 szt. / os.)

- Mini macarons: kawowa, czekolada, pistacja, malina, wanilia
- Płyta z ciasta francuskiego z musem borówkowym i craceline
- Cremeux z gorzkiej czekolady z likierem baileys i dekoracją z jadalnego złota
- Mus z serka mascarpone z owocami granatu i biszkoptem czekoladowym



ALKOHOLE OPCJE

OTWARTY RACHUNEK NA BARZE*

Otwarty rachunek na barze do konkretnej kwoty ustalony indywidualnie z organizatorem imprezy

LUB

VOUCHER 25zł/szt.*

Voucher wymienny na piwo / wódkę / drinka na bazie wódki / kamikaze / wino / drink bezalkoholowy / napój bezalkoholowy

LUB

PAKIETY*

- Wódka 0,7 Stock + 2 x 0,85 soft 180zł
- Wino butelka 120zł
- Whisky Highland 0.7 + 2 x 0,85 soft 230zł

* Istnieje możliwość łączenia powyższych form wydawania alkoholu.



OPEN BAR

<u>BAR BEZ LIMITÓW</u>	BRONZE 4h 120zł/os 5h 150zł/os 6h 180 zł/os	SILVER 4h 140zł/os 5h 175zł/os 6h 210zł/os	GOLD 4h 160zł/os 5h 200zł/os 6h 240zł/os	PLATINUM 4h 180zł/os 5h 225zł/os 6h 270zł/os
DRINKI NA BAZIE PONIŻSZYCH ALKOHOLI	V	V	V	V
NAPOJE BEZALKOHOLOWE	V	V	V	V
KAWA / HERBATA	V	V	V	V
PIWO	V	V	V	V
WINO CZERWONE	V	V	V	V
WINO BIAŁE	V	V	V	V
WÓDKA	V	V	V	V
WHISKY	-	V	V	V
GIN	-	-	V	V
RUM	-	-	V	V
MALIBU	-	-	-	V
CAMPARI	-	-	-	V
LIKIERY	-	-	-	V
MARTINI	-	-	-	V



WYNAJEM CZĘŚCI KLUBU

35zł/os zawiera*:

- OBSŁUGA KELNERSKA
- OBSŁUGA BARMAŃSKA
- NAGŁOŚNIENIE
- OŚWIECZENIE
- OBSŁUGA AKUSTYCZNA
- OBSŁUGA OŚWIECZENIOWCA
- SZATNIA
- OCHRONA
- REZERWACJĘ

*Należy doliczyć koszt wynajmu
wybranej strefy (ceny poniżej)



WYNAJEM KLUBU NA WYŁĄCZNOŚĆ

PON-CZW 5000zł
PT-SOB 6500zł

- WYNAJEM KLUBU
- PEŁNA PERSONALIZACJA IMPREZY
- DJ.
- OBSŁUGA KELNERSKA
- OBSŁUGA BARMAŃSKA
- NAGŁOŚNIENIE
- OŚWIECZENIE
- OBSŁUGA AKUSTYCZNA
- OBSŁUGA OŚWIECZENIOWCA
- SZATNIA
- RECEPCJA
- OCHRONA
- SPRZĄTANIE PO IMPREZIE



APARTAMENT – ULTRA VIP ROOM

Wynajem VIP Room-u

XOXO Apartament to VIP Room o podwyższonym standardzie, idealne miejsce na całkowicie prywatną imprezę

- Niezależne nagłośnienie, pod które może podpiąć się DJ lub można słuchać muzyki z parkietu
- Dwa ekrany, na których prezentowany jest widok z kamer umieszczonych nad parkietem tanecznym
- Prywatny bar
- Prywatną toaletę
- Oddzielną klimatyzację

Liczba gości 20 – 35 os

Koszt wynajmu:
2500zł



STREFA „INDUSTRIAL”

XOXO INDUSTRIAL to budżetowe rozwiązanie na zorganizowanie małej prywatnej imprezy w rozsądnych pieniądzach

- 2 Ekrany LCD
- 2 Łoże
- Strefa przy głównym barze
- Strefa przy zejściu na parkiet

Liczba gości do 20os

Koszt wynajmu:
1000zł

*Strefa „INDUSTRIAL” dostępna wyłącznie podczas imprez okazjonalnych

TARAS VIP

Wynajem Tarasu

XOXO TARAS to idealne miejsce na zorganizowanie prywatnej imprezy

- Widok na dancefloor
- Ekran
- Prywatny bar
- Oddzielną klimatyzację

Liczba gości 20 – 35 os
Koszt wynajmu:
2000zł



Wynajem całego klubu na wyłączność

Jeśli Państwa grupa liczy ponad trzydzieści osób, warto rozważyć wynajęcie klubu na wyłączność. Taki wynajem gwarantuje zachowanie pełnej prywatności oraz jest to najbardziej prestiżowe rozwiązanie.

Dodatkowo:

- Dedykowany dj grający muzykę wg. wytycznych,
- Menu dostosowane do potrzeb klienta,
- Dedykowana strefa cateringowa w wybranym miejscu,
- Ekran 16mKw oraz 13 TV do wyświetlania dowolnych treści,
- Możliwość oświetlenia przestrzeni wg. własnych upodobań,
- Możliwość celebracji na scenie, przemówień itp.,
- Możliwość aranżacji przestrzeni,
- Możliwość zamknięcia poszczególnych przestrzeni,
- Dedykowana obsługa (bary, kelnerzy, ochrona, manager),
- Prywatna szatnia,
- Możliwość ustalenia własnego harmonogramu imprezy,

PON-CZW
5000zł
PT-SOB
6500zł

i wiele, wiele innych udogodnień.



NAJCZĘŚCIEJ WYBIERANE ATRAKCJE DODATKOWE



FOTOBUDKA z pełną obsługą, gadżetami w klimacie, tłem do wyboru, pamiątkowym elektronicznym zapisem zdjęć i spersonalizowanymi wydrukami. Koszt: 2200zł



FOTO RELACJA, fotografa, który zrelacjonuje Państwa imprezę Koszt: od 1200zł

FOTO ŚCIANKA w wejściu z Państwa logo lub tłem w klimacie imprezy w połączeniu z pracą fotografa daje kopalnie pamiątkowych zdjęć, Koszt: 800zł (bez fotografa)



VIDEO RELACJA to świetny krótki filmik z muzyką, nagrany na Państwa wydarzeniu, zawierający wszystkie najważniejsze momenty wydarzenia, od wejścia gości, przez część oficjalną Koszt 2700zł

CASINO jeden lub kilka stołów do gry w ruletkę, black jacka lub pokera; do tego spersonalizowana gotówka. Często gra wieńczona jest licytacją na scenie. Koszt: 2200zł/stół + 1800zł/każdy kolejny



POKAZ BARMAŃSKI, barman który żongluje butelkami, czy pokazuje triki flair do tego używa w swoim pokazie ognia, suchego lodu i do tego animuje publiczność w rytm mocnej muzyki zawsze jest czymś atrakcyjnym dla gości. Koszt 2000zł

LIIMO SERWIIS przyjazd limuzynami Państwa VIP`ów Koszt od 1200zł

KONSTRUKCJA PRZED WEJŚCIEM Z LOGO konstrukcja z kratownicy scenicznej na której zawisnie duże, podświetlone logo przed wejściem. Koszt: 1200zł (zawiera wydruk logo w formie baneru)

BALONY Z LOGO NA HEL dekoracja z balonów z logo firmy w formie kiści na hel i balonów unoszących się pod sufitem. Koszt: 900-1400zł /zależy od ilości



I wiele, wiele innych ☺

KONTAKT

Bartosz Krygier

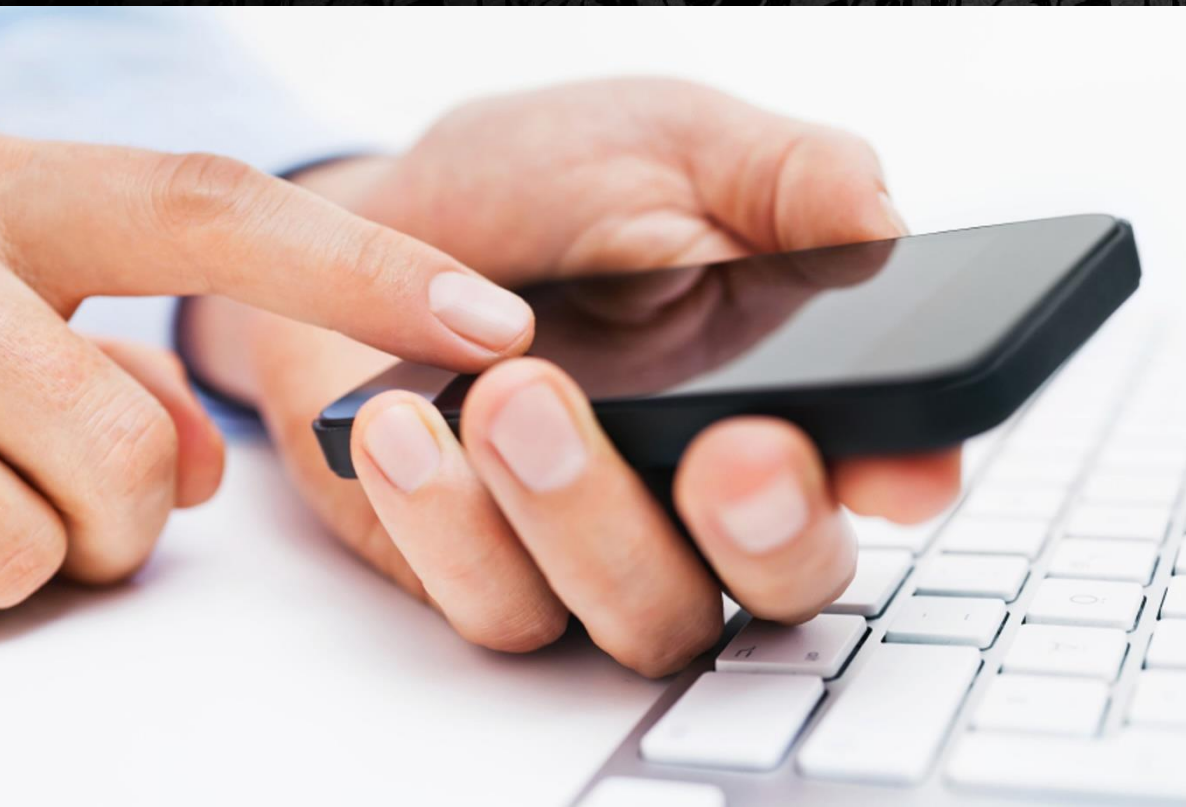
tel.: +48 798 186 964

mail: bartosz@xoxoparty.pl

Damian Malesa

tel.: +48 780 643 488

mail: damian@xoxoparty.pl



ADRES

ul. Marii Konopnickiej 6,
00-491 Warszawa
PLAC TRZECH KRZYŻY

XOXO