
STUDNIÓWKA

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.



PÓLMISKI

- 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 cieciorki 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
- Piersz 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 malinam

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
- Involcini 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 obdana 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 cieciorki 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 soczewicą
- 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
- Ptyś 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>	VIRGIN 4h 80zł/os 5h 100zł/os 6h 120zł/os	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	V	V	V	V	V
NAPOJE BEZALKOHOLOWE	V	V	V	V	V
KAWA / HERBATA	V	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 KLUBU NA WYŁĄCZNOŚĆ

PON-CZW 5500zł

PT-SOB 6500zł

- WYNAJEM KLUBU
- PEŁNA PERSONALIZACJA IMPREZY
- OBSŁUGA KELNERSKA
- OBSŁUGA BARMAŃSKA
- NAGŁOŚNIENIE
- OŚWIETLENIE
- OBSŁUGA AKUSTYCZNA
- OBSŁUGA OŚWIETLENIOWCA
- SZATNIA
- RECEPCJA
- OCHRONA
- SPRZĄTANIE PO IMPREZIE

DJ. 1500zł



XOXO
PARTY WITH FRIENDS



XOXO
PARTY WITH FRIENDS



XOXO



PHOTO BY
RAZOR-G.com
Lubomir Olshansky

XOXO
PARTY WITH FRIENDS

Wynajem całego klubu na wyłączność

Wynajem klubu na wyłączność to gwarancja zachowania pełnej prywatności oraz prestiżu.

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,

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 kopalnię 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 BARMANŚKI, 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 ☺

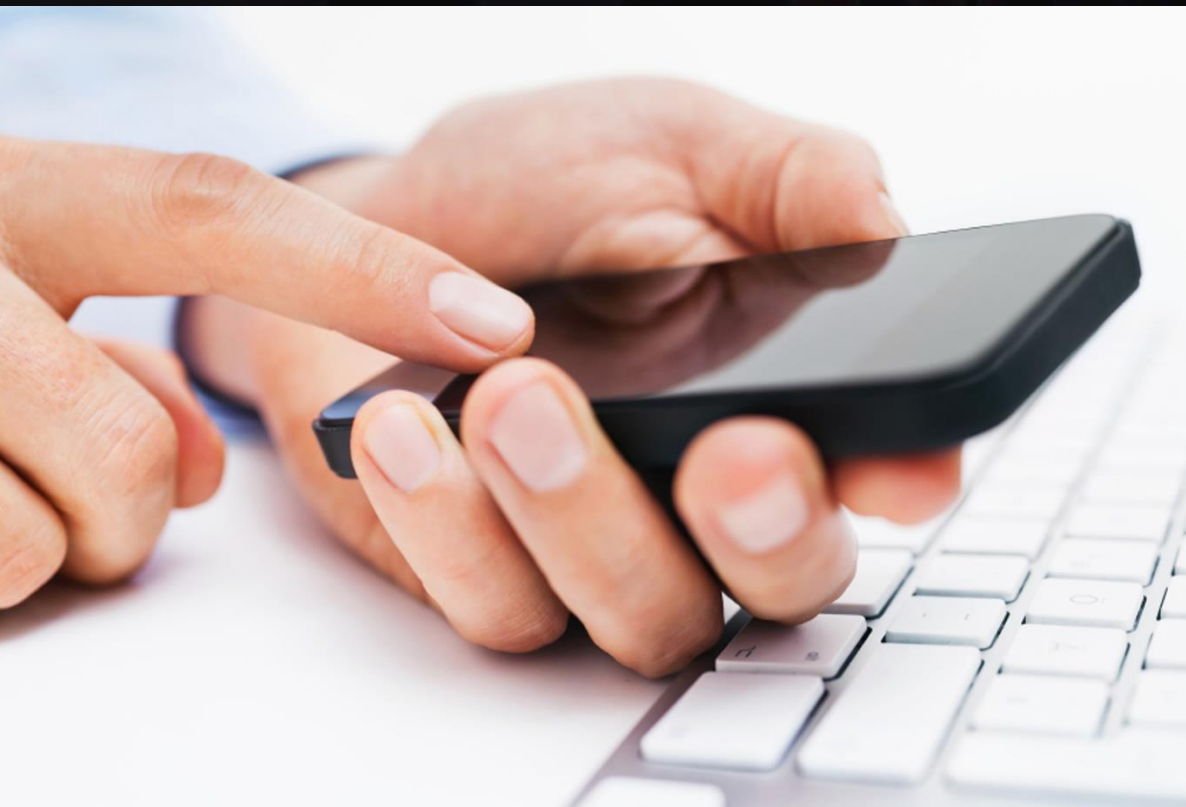


KONAKT

Bartosz Krygier

tel.: +48 798 186 964

mail: bartosz@xoxoparty.pl



ADRES

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

XOXO