
OFERTA OKAZJONALNA

CLUB & EVENT SPACE

XOXO

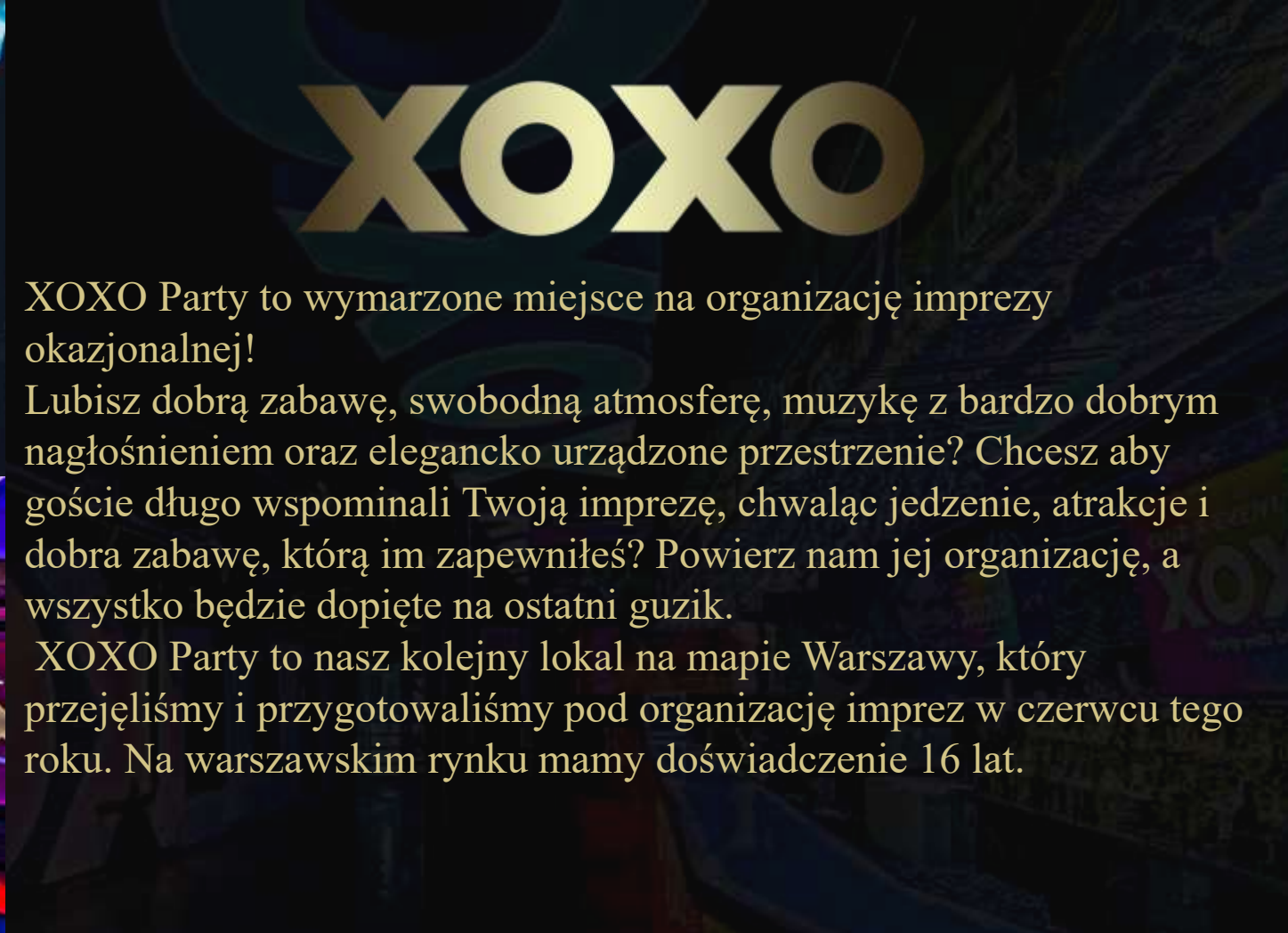
Party with friends

OFERTA OKAZJONALNA

OFERTA OKAZJONALNA
PRZYGOTOWYWANA JEST POD
KAŻDEGO KLIENTA
INDYWIDUALNIE

ADRES

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



XOXO

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 (80zł / półmisek)
- KOMPOZYCJA WĘDLIN (80zł / półmisek)
- DESKA MIĘS PIECZONYCH Z DIPAMI (80zł / półmisek)
- ROLADKI Z TORTILLI Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM I WARZYWAMI (80zł / półmisek)
- ROLADKI Z TORTILLI Z PASTĄ TWAROGOWĄ Z SEREM FETA i PAPRYKĄ (80zł / półmisek)
- MELON ZAWIJANY W SZYNCE PARMIEŃSKIEJ (80zł / półmisek)
- PAPRYCZKI JALAPENIO NADZIEWANE SERKIEM (80zł/)
- TOSTY Z PODWÓJNYM SEREM (80zł / półmisek)
- TOSTY Z SEREM I SZYNKĄ (80zł / półmisek)
- TOSTY Z SEREM I SALAMI (80zł / półmisek)
- KANAPECZKI WEGE (80zł / półmisek)
- KANAPECZKI Z SZYNKĄ I DODATKAMI (80zł / półmisek)

POLECAMY 1 PÓŁMISEK NA 2-3 osoby



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 przygotowane dla grup powyżej 45 osób.





CATERING ZESTAW BRONZE

BUFET ZIMNY - 200 g / os.

Wędliny tradycyjnie wędzone i pieczone:

Schab ze śliwką, rostbef, karkówka, boczek rolowany GF / LF

Pieczony rostbef z musem grzybowym w galaretkę rozmarynowej GF

Karmelizowana figa owinięta w szynkę parmeńską z sosem balsamicznym GF / LF

Matias podany w trzech odsłonach:

w sosie śmietanowym z gorczycą GF, tradycyjny w oleju z czerwoną cebulą, szalotką i koprem GF/LF, z żurawiną i suszonymi pomidorami GF/LF

Jajka faszerowane:

mus z wędzonego pstrąga z prażonym siemieniem lnianym i dymką GF,

mus pieczarkowy z trufkami i natką pietruszki, mus z wędzonego łososia z koperkiem

Tatar z łososia z olejem sezamowym, kantalupą, ogórkiem i kolendra z miętą GF / LF

Carpaccio z wolno pieczonego buraka, koziego sera z rukolą, karmelizowanymi orzechami i oliwą ziołową wege GF

BUFET SAŁATKOWY - 50 g / os.

Tradycyjna sałatka cesarz z grillowaną pierśią kurczaka, chrupkim bekonem i grzankami

Mix sałat z roszponką, grillowanymi krewetkami, pomidorkami cherry, awokado i mango z dresingiem kolendrowym / GF / LF

Sałatka z kaszą pęczak, marynowanymi burakami, pestkami dyni i kielkami słonecznika z sosem balsamicznym sosem vegan / LF

Wybór pieczywa rzemieślniczego

BUFET CIEPŁY 500 g. / os

Zupa tajska z kurczakiem / GF

Medaliony z indyka z pieprzem młotkowanym w sosie winno maślanym ze szparagami

Wolno duszone bitki wołowe w sosie własnym z tymiankiem cytrynowym / LF

Pierogi kresowe z ziemniakami i duszoną cebulką

Pierogi z mięsem z wędzoną okrasą / LF

Ryż z dodatkiem dzikiego, z zielonym groszkiem vegan / LF / GF

Kopytka szpinakowe z masłem wege

Duet fasolki szparagowej z masłem i koprem wege / GF

Mix sałat z pomidorkami koktajlowymi i sosem vinegrete vegan / LF / GF

DESER 120 g / os

Mini Panna cotta z musem malinowym

Tiramisu

Szarlotka z kruszonką

Sernik z białą czekoladą

Mini muffin czekoladowy z kremem waniliowym

250zł /os

Obsługa / opłata logistyczna / dekoracje cateringu
1300zł dla imprez do 100os, każde kolejne 50os 650zł

CATERING ZESTAW SILVER

PRZEKĄSKI ZIMNE W BUFECCIE 4 szt. / os

Mini burger wołowy z ogórkiem konserwowym, pomidorem i cebulką LF
Mini burger z krewetką, sosem sweet chilli, kolendrą, awokado i chilli LF
Mini tortilla z kurczakiem, sałatą, warzywami, sosem czosnkowym
Mini tortilla z łososiem, kiełkami, serkiem philadelphia, kaparami, mixem sałat

Mini ptysz przełożony szarpaną cieleciną i parmezanem, dekorowany jadalnym złotem
Roladka ze schabu nadziewana kurkami i rozmarynem
Tatar z krewetki ze sferycznym kawiozem na blinie szpinakowym
Grzybowa pana cotta z jadalnym mchem z jarmużu w ptysiowej doniczce dekorowana enokami
Roladki z żółtej cukinii wypełnionej fromage blanc aromatyzowanym truflami z dodatkiem suszonych kwiatów
Babaganage podany na pszennym placku w otulinie z teryaki i prażonego sezamu i chipsami ze skorzonery vegan/LF
Pana cotta kokosowa z dodatkiem karczochów podana na chipsie pszennym z concasse z groszku cukrowego, chili vegan/LF

SAŁATKI 50 g / os

Sałata lodowa z pieczoną pierśią kaczki, morelą, truskawką, burakiem ciogga z sosem balsamico LF / GF
Ryżowe tagliatelle ze świeżą kolendrą, cytrynowym pieczonym tososiem, kolorową papryką, ogórkiem i dresingiem octowym na bazie mirunu i yuzu / LF / GF
Rukola z kolorowymi pomidorkami cherry, orzeszkami pinii i pesto bazyliowym vegan / LF / GF

BUFET CIEPŁY 450 g / os

Medaliony z indyka w sosie miodowo musztardowym
Policzki wieprzowe duszne w demi glace z rozmarynem
Łosoś pieczony w teryaki i płatkach chili
Placki z pieczonych brokułów, sera feta i kaszy jaglanej z salsą z zielonych oliwek, szalotki i lubczyku wege
Kuskus izraelski z pieczonymi warzywami vegan/ lactose free
Zapiekane gratine ziemniaczano-serowe wege
Warzywa pieczone na styl hiszpański vegan vegan / LF / GF
Kolorowe mini marchewki pieczone z oliwą sezamową vegan / LF / GF

DESER 2 szt / os

Sable z kremem czekoladowym i konfiturą pomarańczową z cointreau
Brownie z espresso z kremem kahlúa
Mini tarta cytrynowa z opalaną bezą
Mus brzoskwinia-marakuja w białej czekoladzie

260zł / os

Obsługa / opłata logistyczna / dekoracje cateringu
1300zł dla imprez do 100os, każde kolejne 50os 650zł



CATERING ZESTAW GOLD

PRZEKĄSKI ZIMNE – 5 szt. / os.

Roladka z pieczonego schabu z musem grzybowym w pudrze z prażonych pistacji gluten free
Półgęsek na musie z pieczonej pietruszki z szafranową gruszką
Dziki łosoś marynowany w yuzu, opiekany w sezamie podany na blinie z dodatkiem atramentu mątwy, orientalną galaretką ponzu i kawiozem z białugi
Tatar z krewetki ze sferycznym kawiozem na blinie szpinakowym
Grzybowa pana cotta z jadalnym mchem z jarmużu w ptysiowej doniczce dekorowana enokami
Roladki z żółtej cukinii wypełnionej fromage blanc aromatyzowanym truflami z dodatkiem suszonych kwiatów
Tatar z suszonych pomidorów i kaszy jaglanej na pumperniku vegan / lactose free

BUFET CIEPŁY – 500 g. / os.

Buef strogonoff
Zraziki cielęce z szalotką i boczniakami w sosie własnym lactose free
Medaliony z indyka w sosie miodowo musztardowym
Filet z miętusa w marynacie yuzu i ziemi kukurydzianej z sosem śmietanowo-porowym i kolorowym pieprzem gluten free / lactose free
Placki z pieczonych brokułów, sera feta i kaszy jaglanej z salsą z zielonych oliwek, szalotki i lubczyku wege
Kluseczki francuskie z masłem ziołowym wege
Ziemniaki opiekane z ziołami
Brukselka z masłem pietruszkowym wege / gluten free / lactose free
Duet fasolki szparagowej owiniętej w karotkę z masłem wege / gluten free / lactose free

DESER - 3 szt. / os.

Mini mus z czarną porzeczką w kapsie z różowej czekolady z mini bezikiem
Sable czekoladowe z kremem cytrynowym i bezikiem
Mini tarta cytrynowa z opalaną bezą
Mus brzoskwinia-marakuja w wystrzałowej skorupce z różowej czekolady
Chrupiący ptyś z kremem chanilly i słonym karmelem

270zł /os

Obsługa / opłata logistyczna / dekoracje cateringu
1300zł dla imprez do 100os, każde kolejne 50os 650zł



ALKOHOLE OPCJE

OTWARTY RACHUNEK NA BARZE*

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

LUB

VOUCHER 30zł/szt.*

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

LUB

PAKIETY*

- Wódka 0,7 + 2 x 0,85 soft 200zł
- Wino butelka 140zł
- Whisky 0.7 + 2 x 0,85 soft 250zł

* Istnieje możliwość łączenia powyższych form wydawania alkoholu.

OPEN BAR



BAR BEZ LIMITÓW

	VIRGIN 4h 100zł/os 5h 125zł/os 6h 150zł/os 7h 175zł/os	BASIC 4h 120zł/os 5h 150zł/os 6h 180zł/os 7h 210zł/os	BRONZE 4h 140zł/os 5h 175zł/os 6h 210 zł/os 7h 245zł/os	SILVER 4h 160zł/os 5h 200zł/os 6h 240zł/os 7h 280zł/os	GOLD 4h 180zł/os 5h 225zł/os 6h 270zł/os 7h 315zł/os	PLATINUM 4h 200zł/os 5h 250zł/os 6h 300zł/os 7h 350zł/os
DRINKI NA BAZIE PONIŻSZYCH ALKOHOLI	-	v	v	v	v	v
NAPOJE BEZALKOHOLOWE	v	v	v	v	v	v
KAWA / HERBATA	v	v	v	v	v	v
PIWO	-	v	v	v	v	v
WINO CZERWONE	-	v	v	v	v	v
WINO BIAŁE	-	v	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 CZEŚCI KLUBU

35zł/os zawiera*:

- OBSŁUGA KELNERSKA
- OBSŁUGA BARMAŃSKA
- NAGŁOŚNIENIE
- OŚWIETLENIE
- OBSŁUGA AKUSTYCZNA
- OBSŁUGA OŚWIETLENIOWCA
- SZATNIA
- OCHRONA
- REZERWACJĘ

*Należy doliczyć koszt wynajmu
wybranej strefy (ceny poniżej)



WYNAJEM KLUBU NA WYŁĄCZNOŚĆ

PON-CZW 5500zł
PT-SOB 7000zł

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



APARTAMENT – ULTARA 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:

3000zł



STREFA „INDUSTRIAL”

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

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

Liczba gości do 20os

Koszt wynajmu:

1500zł

*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:

2500zł



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,

i wiele, wiele innych udogodnień.

PON-CZW
5500zł
PT-SOB
7000zł



NAJCZEŚCIEJ WYBIERANE ATRAKCJE DODATKOWE



FOTOBUDKA z pełną obsługą, gadżetami w klimacie, tłem do wyboru, pamiątkowym elektronicznym zapisem zdjęć i spersonalizowanymi wydrukami 5h Koszt: 2500zł

FOTO RELACJA, fotografa, który zrelacjonuje Państwa imprezę Koszt: od 1500zł

FOTO ŚCIANKA w wejściu z Państwa logo lub tłem w klimacie imprezy w połączeniu z pracą fotografa daje kopalnię pamiątkowych zdjęć, Koszt: 100zł (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 3500zł

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: 2500zł/stół + 2000zł/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 3000zł

LIIMO SERWIIS przyjazd limuzynami Państwa VIP`ów Koszt od 1500zł

KONSTRUKCJA PRZED WEJŚCIEM Z LOGO konstrukcja z kratownicy scenicznej na której zawisnie duże, podświetlone logo przed wejściem. Koszt: 1500zł (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: 1200-1700zł /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