

36

RESTAURANT & GRILL

Oferta na imprezy *okolicznościowe*

Komunie, chrzciny, urodziny, rocznice i przyjęcia firmowe. Dwie sale do wyboru: kameralna na wyłączność dla grup do 40 osób oraz przestronna sala główna, zarezerwowana dla Państwa wydarzenia w obrębie pracującej restauracji. Jeden koordynator prowadzi przygotowania od pierwszego maila do ostatniego gościa.

SEZON

2026

MINIMUM GOŚCI

od 15 osób

CZAS WYDARZENIA

4, 5 lub 6 godzin

Trzy pakiety

Różnią się długością, oprawą i tym, ile zostawiamy do wyboru

CENY OD OSOBY
SERWIS W CENIE

wybierany najczęściej

PAKIET PODSTAWOWY

Classic

299 zł / osoba

Wydarzenie na 4 godziny.

Pieczyno z własnej
piekarni, masło ziołowe

4 przystawki do wyboru

2 sałatki do wyboru

1 zupa, 1 danie główne

Degustacja czterech
deserów

Napoje bezalkoholowe bez
limitu

Sezonowe kwiaty na stole

PAKIET ROZSZERZONY

Signature

369 zł / osoba

Wszystko z pakietu Classic,
plus godzina więcej.

6 przystawek, 3 sałatki do
wyboru

Talerz owoców
sezonowych

Dodatkowy deser do
wyboru

Domowe lemoniady bez
limitu

Kompozycja kwiatowa na
stole

Wydarzenie na 5 godzin

PAKIET PREMIUM

Celebration

449 zł / osoba

Wszystko z Signature, plus
oprawa najwyższa.

Kieliszek prosecco na
powitanie

Amuse bouche od szefa
kuchni

Drukowane menu z imieniem
solenizanta

Sześć deserów premium w
degustacji

Dekoracja sali, nie tylko stołu

Wydarzenie na 6 godzin,
własny koordynator

Każdy pakiet zawiera serwis w cenie. Nie doliczamy 10% jak inni.

Karta dań

Pierwsza część

SKŁADNIKI SEZONOWE
Z LOKALNYCH DOSTAW

Przystawki

Classic: 4 pozycje. Signature i Celebration: 6 pozycji.

Tatar wołowy 36 *specjalność szefa*

marynowane grzyby, ogórek kiszony, szalotka, majonez lubczykowy, suszone żółtko

Oscypek z grilla

chałka maślana, żurawina z czerwonym pieprzem, orzech włoski

Deska mięs pieczystych

domowe pasztety, pieczone mięsa, dodatki sezonowe

Deska serów dojrzewających

miód, owoce sezonowe, orzechy

Łosoś wędzony

salsa z ogórka i koperku

Pieczone buraki z serem kozim *VEGE*

orzech włoski, dressing miodowy

Grillowane warzywa *VEGE*

rukola, płatki parmezanu

Śledź premium

kwaśna śmietana, koperek, cebulka

Sałatki

Classic: 2 pozycje. Signature i Celebration: 3 pozycje.

Sałatka z pieczonym burakiem i kozim serem *VEGE*

orzechy włoskie, dressing miodowo-musztardowy

Rzymska 36

kurczak grillowany, boczek, parmezan, grzanki czosnkowe

Sałatka nicejska

tuńczyk, jajko, fasolka szparagowa, oliwki, ziemniaki

Sałatka z kaszy bulgur *VEGE*

suszone pomidory, oliwki, świeże zioła

Liście szpinaku *VEGE*

grillowany halloumi, dressing vinaigrette

Karta dań

Druga część

DANIA PREMIUM W CLASSIC: DOPŁATA 30 ZŁ
W SIGNATURE I CELEBRATION: BEZ DOPŁATY

Zupy

Jedna zupa do wyboru we wszystkich pakietach.

Rosół długo gotowany

makaron jajeczny, świeży lubczyk

Żurek na wędzonce

jajko, kiełbasa swojska

Flaczki wołowe

tradycyjnie z majerankiem

Krem z białych warzyw i topinamburu VEGE

oliwa truflowa

Krem pomidorowy VEGE

ziołowa ricotta, świeża bazylia

Dania główne

Jedno danie do wyboru. Pozycje premium oznaczone.

Kaczka confit PREMIUM

kremowe buraki, ziemniaki opiekane, sos pieczeniowy

Sandacz z patelni PREMIUM

gnocchi szalwiowe, brokuły, sos maślany z kaparami

Policzki wołowe duszone PREMIUM

puree ziemniaczane, sos pieczeniowy

Żebro wołowe 12h PREMIUM

warzywa pieczone, demi-glace

Schabowy 36

młoda kapusta, ziemniaki opiekane

Grillowany filet z kurczaka

puree z batatów, mieszane salaty

Zapiekany bakłażan VEGE

warzywa, mozzarella, sos pomidorowy

Desery

Selekcja sezonowa od naszych cukierników.

Mini semik baskijski. Fondant czekoladowy. Deser sezonowy. Owoce świeże i kandyzowane.

W pakiecie Celebration: sześć autorskich kompozycji zamiast czterech.

Zupy, dania główne, desery

Dla dzieci

Mniejsze talerze, łagodniejsze smaki

DO 3 LAT BEZ OPŁATY
3 DO 10 LAT: POŁOWA CENY

Zupa do wyboru

- Rosół z makaronem
- Zupa pomidorowa z ryżem

Deser

- Lody z owocami i polewą czekoladową

Danie główne do wyboru

- Panierowane fileciki z kurczaka, surówka z marchwi, frytki
- Makaron z sosem pomidorowym i parmezanem
- Cheeseburger mini: wołowina, sałata, ogórek kiszony, ketchup

do 3 lat

gratis

bez opłaty

3 do 10 lat

50%

połowa ceny pakietu

powyżej 10 lat

100%

pełen pakiet dorosły

Diety i alergie

Dopasowujemy menu. Prosimy o informację siedem dni wcześniej.

Bezglutenowo, wegetariańsko, wegańsko, bez laktozy, bez orzechów. Pełną listę alergenów dla każdego dania szef kuchni przygotowuje na życzenie.

bezglutenowe · wegetariańskie · wegańskie

bez laktozy · bez orzechów

Warunki rezerwacji

Co trzeba ustalić, zanim zaczniemy

BEZ OPŁATY SERWISOWEJ
BEZ WYŻSZEJ CENY W WEEKEND

CZAS TRWANIA

4 do 6 godzin

zależnie od pakietu

PRZEDŁUŻENIE

200 zł / h

ryczałtowo, niezależnie od liczby gości

MINIMUM GOŚCI

15 osób

poniżej nie organizujemy

WŁASNY TORT

8 zł

od osoby, w cenie krojenie i serwis

ZALICZKA

30%

przy potwierdzeniu rezerwacji

POTWIERDZENIE LICZBY GOŚCI

7 dni

przed wydarzeniem

Zaliczka i odwołanie

Rezerwujemy termin po wpłacie 30% zaliczki. Cała kwota wlicza się potem w końcowe rozliczenie.

Jeśli odwołują Państwo wydarzenie na więcej niż 30 dni przed, zwracamy zaliczkę w całości. Jeśli na 30 dni lub mniej, zaliczka zostaje u nas. Termin można jednak jednorazowo zmienić w obrębie tego samego sezonu, bez dodatkowych kosztów. To wentyl na sytuacje losowe.

Liczba gości

Ostateczną liczbę osób potwierdzają Państwo na siedem dni przed. Jeśli dochodzą goście po tym terminie, prosimy o informację najpóźniej na 48 godzin przed (zazwyczaj się udaje). Jeśli gości ubywa, rozliczenie zostaje według liczby z potwierdzenia.

Alkohol i dekoracje

Karta win i alkoholi do wglądu na życzenie, cena ustalana indywidualnie. Możemy też przygotować open bar lub pakiet alkoholowy pod konkretne wydarzenie. Dekoracje kwiatowe, balony, personalizowane elementy: robimy na zamówienie lub współpracujemy z florystką, którą polecamy.

Co się dzieje, kiedy *napiszą* *Państwo* do nas

Trzy kroki, w praktyce mniej formalności niż w hotelu. Pierwsze dwa nic nie kosztują, trzeci dopiero przy konkretnej decyzji.

1

Rozmowa

Telefon albo mail. Ustalamy termin, charakter wydarzenia, mniej więcej liczbę gości. Sprawdzamy, czy mamy wolne.

2

Spotkanie na miejscu

Zapraszamy do restauracji. Pokazujemy salę, omawiamy menu, doprecyzowujemy szczegóły organizacyjne.

3

Rezerwacja

Krótką umową, wpłata 30% zaliczki, termin staje się Państwa. Od tej chwili przejmujemy organizację.

Z chęcią opowiem o szczegółach

Ula Tabaczek, koordynator wydarzeń

+48 501 341 203

hello@36restaurant.pl

36 Restaurant & Grill

*ul. Pomorska 36
03-101 Warszawa*

Oferta ważna w sezonie 2026. Drobne zmiany w menu możliwe w przypadku zmiennej dostępności sezonowych składników.