



WINNY GARAŻ

RESTAURACJA, CATERING, WINE BAR



Tvoja wigilia

W WINNYM

ZAREZWUJ JUŻ DZIŚ

GARAŻU

zintegruj swój zespół z klasą

WWW.WINNYGARAZ.COM

WWW.WINNYGARAZ.COM

SPRZEDAZ@REZERWACJEWINNYGARAZ.PL

MAZOWIECKA 8 | 05-530 DOBIESZ

ZAPRASZAM DO KONTAKTU.

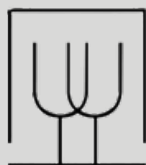
MARCIN PRZYTUŁA

☎ +48696035050

WIGILJA
FIRMOWA

2025

WINNY GARAŻ



O NAS I NASZEJ FILOZOFII



Restauracja Winny Garaż z powodzeniem działa nieprzerwanie od blisko 10 lat. Od samego początku naszej działalności. przyświeca nam idea by karmić, bawić, oraz tworzyć niezapomniane wspomnienia. Doskonała atmosfera, nowoczesna polska kuchnia, dumnie czerpiąca z tradycji i wyborne wino. To nasze powody do dumy.

Właśnie dlatego wyspecjalizowaliśmy się w organizacji wszelkiego typu uroczystości rodzinnych. Tak byście mogli ważne dla Was chwile spędzać i celebrować w rodzinnej atmosferze. Pewni doskonałej kuchni i wysokiej jakości standardów obsługi. Od podstaw zajmujemy się wszystkim i dopilnujemy by zostawić po sobie niezapomniane wrażenie.



SPRAWDŹ NAS | WIEMY CO ROBIMY I ZROBIMY TO DLA CIEBIE

MENU

3 DANIOWE 139 ZŁ / OS.

OFERTA OBEJMUJE:

ZUPA LUB PRZYSTAWKA | DANIE GŁÓWNE | DESER |

PAKIET NAPOI (KAWA, HERBATA, WODA GAZOWANA, I NIEGAZOWANA)

4 DANIOWE 165 ZŁ / OS.

OFERTA OBEJMUJE:

WELCOME DRINK | PRZYSTAWKA | ZUPA | DANIE GŁÓWNE | DESER

PAKIET NAPOI (KAWA, HERBATA, WODA GAZOWANA I NIEGAZOWANA, LEMONIADA,)

Welcome drink | (jeden do wyboru na etapie ustalania menu, lub wybór 50 na 50%)

Kompot z suszu na czerwonym winie z cynamonem, goździkami i pitnym miodem

Grzaniec zimowy z cynamonem i goździkami wzmocniony korzenną wódką

Cydr na gorąco z jabłkiem i przyprawami korzennymi

Przystawki | (jedna do wyboru na etapie ustalania menu, lub wybór 50 na 50%)

Pierogi z kapustą, demi glace z suszonych grzybów, okrasa z jabłka, prażona cebulka, crème fraiche

Śledź holenderski, tostowana chałka, wędzona śmietana, powidła z rabarbaru. sałatka z ziół ogrodowych i fenkuła

Carpaccio z selera. pesto ze słonecznika, mus jabłkowy, zioła ogrodowe.

Zupy | (jedna do wyboru na etapie ustalania menu, lub wybór 50 na 50%)

Kiszony barszcz czerwony na naturalnym zakwasie z grzybami i drożdżowym pasztecikiem z kapustą i grzybami

Francuska zupa cebulowa z estragonem. flambowana armaniakiem zapieczona pod ciastem chlebowym.

Krem borowikowy z truflą, olejem truflowym i ptysiami.

Danie Główne | (jedno do wyboru na etapie ustalania menu, lub wybór 50 na 50%)

Polędwica z Świnki złotnickiej, sos czerwonego wina, puree z leśnych grzybów, boczniak mikołajkowy
wellington z podwędzonym burakiem

Sandacz mazurski, pure z kopru włoskiego, strączki, sos kawiorowy.

Policzki z jelenia wolno gotowane (12h) kremowe puree, jarmuż, konfitowana cebula, chrupiące grzyby.

Deser | (jeden do wyboru na etapie ustalania menu, lub wybór 50 na 50%)

Tarta z jabłkami z gorącym sosem karmelowym, lodami śmietankowymi i cynamonowym

Piernikowa Panna cotta, Żel z pomarańczy i rokitnika, sable z karmelizowanych migdałów

Sernik Pistacjowy, sorbet malinowy, gorący sos malinowy



SPRZEDAZ@REZERWACJEWINNYGARAZ.PL

SPRAWDŹ NAS | WIEMY CO ROBIMY I ZROBIMY TO DLA CIEBIE

PRZEKAŚKI W STOLE LUB BUFECIE

4 PRZYSTAWKI / 59 ZŁ ZA OS.

5 PRZYSTAWEK / 75ZŁ ZA OS.

6 PRZYSTAWEK / 89 ZŁ ZA OS.

DODATKOWA PRZYSTAWKA 20 ZŁ /OS. * (W STOLE LUB BUFECIE)

Charcuterie - Asortyment wędlin z naszej wędzarni, pikle, marynaty, sosy

Vitello tonnato - delikatna cielęcina w sosie z tuńczyka, kapary, parmezan, rukola

Bliny gruszkowe z wędzonym pstrągiem i kremem z pieczonego buraka

Pierogi z kaszą gryczaną i musem z koziego sera

Schab po Warszawsku

Kultowy tatar z wołowiny klasycznie podany z piklami

Pierogi wigilijne z kapustą, grzybami i olejem lnianym

Ryba po grecku z korzennymi przyprawami i cytrusami

„Królowa polskich świąt” – sałatka jarzynowa

Wigilijna kapusta z kminem i suszonymi śliwkami

Śledź pod pierzynką

Śledź holenderski z kremową remuladą z zielonego jabłka, żółtkiem, i crème friache

Wegański pasztet z czerwoną soczewicą, gruszką i suszonymi grzybami

Pasztet myśliwski z dziczyzny z suszonymi grzybami i jałowcem

Chrupiące paszteciki z kapustą i grzybami w domowym cieście chlebowym na zakwasie

W CENIE PAKIETU:

ŚWIEŻE PIECZYWO WŁASNEGO WYPIEKU, OLIWA,
PASTY I MASŁA SMAKOWE



SPRZEDAZ@REZERWACJEWINNYGARAZ.PL

SPRAWDŹ NAS | WIEMY CO ROBIMY I ZROBIMY TO DLA CIEBIE

MENU W FORMIE BUFETU SZWEDZKIWGO

199 ZŁ / OS

BUFET ZIMNY | PRZEKĄSKI

Schab po Warszawsku

Ryba po grecku z korzennymi przyprawami i cytrusami

„Królowa polskich świąt” – sałatka jarzynowa

Śledź w oleju rzepakowym z cebulką, gorczycą i ziołami

Śledź holenderski z kremową remuladą z zielonego jabłka, żółtkiem, i crème friache

Wegański pasztet z czerwoną soczewicą, gruszką i suszonymi grzybami

Chrupiące paszteciki z kapustą i grzybami w domowym cieście chlebowym na zakwasie

Świeże pieczywo własnego wypieku

oliwa, pasty i smarowidła

BUFET GORĄCY | DANIA GŁÓWNE

Barszcz czerwony na naturalnym zakwasie z buraków z grzybami

Pierogi wigilijne z kapustą, grzybami i olejem lnianym

Przepiórki w maślanym sosie z białego wina z morelami, czosnkiem i pietruszką

Sola w aromatycznym sosie z pora i kopru włoskiego

Eskalopki cielęce w sosie grzybowym z rozmarynem

Ziemniaki hasellback pieczone w maśle z rozmarynem i solą morską

DESERY

Mus czekoladowy z sosem malinowym

Piernikowe tiramisu

Sernik świąteczny z kwaśną śmietaną i pomarańczową skórką



SPRZEDAZ@REZERWACJEWINNYGARAZ.PL

SPRAWDŹ NAS | WIEMY CO ROBIMY I ZROBIMY TO DLA CIEBIE

DODATKOWE OPCJE DAŃ GORĄCYCH TREŚCIWA ROZGRZEWAJĄCA ZUPA 30 ZŁ | PORCJA

Gulaszowa,

Francuska cebulowa,

Flaczki

Żurek

Barszcz czerwony z pasztecikiem

DODATKOWE ATRAKCJE KULINARNE (PRZYGOTOWANE OD 20 OS) *
POTWIERDZONE NA MINIMUM 14 DNI PRZED UROCZYSTOŚCIĄ

Stacja z sushi masterem - cena do indywidualnej wyceny

Stacja sushi – cena do indywidualnej wyceny

Sea Food station – morski stół z owocami morza i rybami 3,500 zł

Wiejski stół z naszej wędzarni. – stacja z domowymi wyrobami

oraz nalewki własnej produkcji 2000 zł

bez nalewek 1500 zł

DODATKOWO PROPONUJEMY PAKIET NAPOI W FORMIE OPEN BAR

Pakiet napojów I 29 zł | osoba

Kawa | herbata | woda | kompot

Pakiet napojów II 35 zł | osoba

Kawa | herbata | woda | soki | kompot

Pakiet napojów III 50 zł | osoba

Kawa | herbata | woda | soki | kompot | lemoniada | napoje gazowane 0.25 l

Open Bar Alkoholowy 170 zł | osoba

Wino białe i czerwone | wódka | piwo | aperol |

Alkohole | Promocyjne ceny dostępne w menu świątecznym.

Wódka house 0,5 l - 85 zł butelka

Whisky 0,5 l | 130 zł butelka

Wino białe i czerwone | house 0,75 l | 65 zł

SPRZEDAZ@REZERWACJEWINNYGARAZ.PL

SPRAWDŹ NAS | WIEMY CO ROBIMY I ZROBIMY TO DLA CIEBIE

Dodatkowe informacje : •

Podstawą przyjęcia rezerwacji jest wpłacenie zadatku w wysokości 500zł do 1000zł, zadatek nie podlega zwrotowi

- Ustalenia przyjęcia okolicznościowego odbywają się na tydzień przed terminem przyjęcia na spotkaniu lub drogą mailową z Managerem Restauracji.
- Istnieje kilka możliwości układu stołu na przyjęcie okolicznościowe- szczegóły do ustalenia z Managerem
- Rozliczenia przyjęcia okolicznościowego następuje w dniu rezerwacji po przyjęciu kartą lub gotówką
- Przyjęcia mogą być organizowane z wyłącznością Sali lub bez wyłączności Sali (każda z tych opcji przewiduje do 5 godzin rezerwacji)
- W przypadku wybrania tortu z innej cukierni zostanie doliczony serwis do rachunku : do 30 osób 100-zł, powyżej 30 osób 200zł .
- Zniżka dla dzieci: dzieci do 3 lat: gratis dzieci 4–10 lat: –50 % ceny osoby dorosłej
- Czas trwania przyjęcia : 5 godzin do godziny 21:00 przedłużenie Sali restauracyjnej 500 zł/h po godzinie 21;00 przedłużenie jednej sali 1 000 zł/h
- Za wniesienie swojego alkoholu jest pobierana opłata korkowa w wysokości 50zł butelka do pojemności 0,75 litra, większe pojemności są ustalane indywidualnie.
- Do końcowego rachunku zostaje doliczony serwis kelnerski w wysokości 10%.
- Koszt wydruku : Menu 4 zł / sztuka. Winiетка 4 zł / sztuka, Plan usadzenia gości 50zł (w tym sztaluga i lustro)
- W standardzie nakrycia stołu jest : Obrus, serwetki płóciennie, zastawa oraz kwiaty sezonowe (dekoracje od restauracji)
- Koszt opakowania na wynos wynosi 3 zł / sztuka
- Istnieje możliwość przygotowania bukietów na indywidualne zamówienie lub polecamy kontakt z naszą florystką: • Facebook : my flower art. , Emilia Płonka tel. 511 332 354 <https://www.facebook.com/my-flower-art-108456454310188/>
- Restauracja zastrzega sobie prawo do zmiany cen wraz ze wzrostem cen produktów o 10 % w stosunku do wysłanej oferty.
- Restauracja jest zobowiązana do stosowania się do obostrzeń wprowadzonych przez rząd polski w przypadku pandemii lub innej klęski. w przypadku zamknięcia restauracji , zostaną przedstawione alternatywne terminy organizacji przyjęcia. zaliczka jest bezzwrotna lub istnieje możliwość jej wykorzystania w formie vouchera