



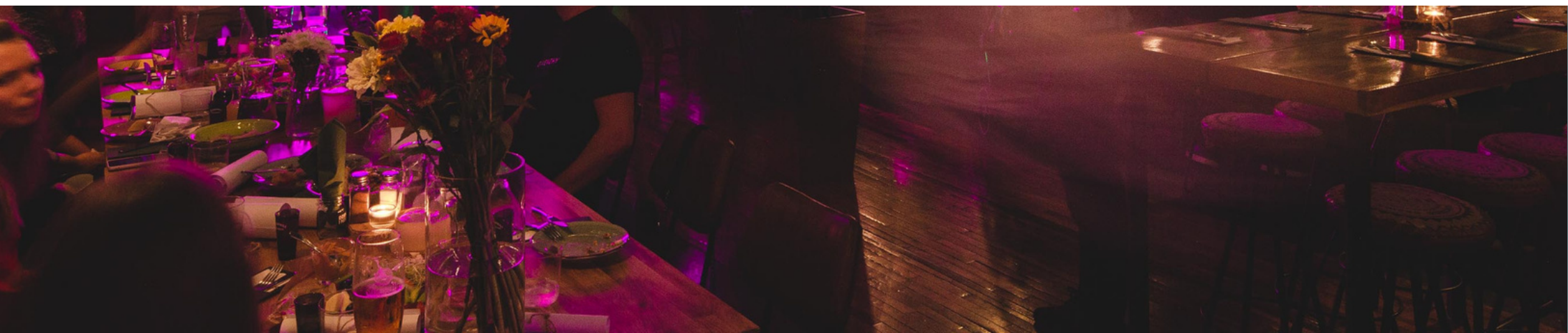
# DZIEŃ I NOC

*Inspirujemy Dobrym Klimatem*

## OFERTA EVENTOWA

*Imprezy od 25 do 400 Gości*

PLAC MIROWSKI 1 WARSZAWA CENTRUM



# O NAS...

DZIEŃ I NOC to nowe, najgorętsze miejsce na eventowej mapie Warszawy, zlokalizowane w samym sercu Śródmieścia. Nasz lokal to 750 m2 postindustrialnej przestrzeni wypełnionej zielenią i kolorem, przesiąkniętej niepowtarzalną historią Hali Mirowskiej – to wszystko w DZIEŃ I NOC'y. Naszym Gościom oferujemy szereg możliwości organizacji eventu u nas:

## **DZIEŃ I NOC "BAR" NA POZIOMIE "0"**

Idealny dla grup od 25 do 100 Gości. Niezależny lokal na wyłączność ze swoim cocktail barem i osobnym wejściem.

## **PRYWATNA SALA VIP**

Idealna dla grup do 20-25 Gości, zapewniająca prywatność, wyposażona w LCD 60 cali.

## **PRYWATNA SALA EVENTOWA**

Idealna dla grup od 25 do 60 Gości, posiadająca niezależne nagłośnienie i oświetlenie eventowe.

## **CAŁY LOKAL NA WYŁĄCZNOŚĆ**

Idealny dla grup od 100 do nawet 400 Gości.



# DLACZEGO MY?

NIEPOWTARZALNE I DESIGNERSKIE, LOFTOWE  
PRZESTRZENIE W ZABYTKOWYCH WNĘTRZACH  
NOWOCZESNE NAGŁOŚNIENIE EVENTOWE  
AWANGARDOWE OŚWIETLENIE LOKALU  
PROFESJONALNA OBSŁUGA KELNERSKA I BARMAŃSKA  
LOKALIZACJA W ŚCISŁYM CENTRUM MIASTA  
BOGATE I RÓŻNORODNE PAKIETY MENU W TYM OPCJE  
VEGE, VEGAN I BEZGLUTENOWE  
WIELOLETNIE DOŚWIADCZENIE KADRY MANAGERSKIEJ  
W ORGANIZACJI EVENTÓW  
MOŻLIWOŚĆ SKORZYSTANIA Z USŁUG TAKICH JAK:  
PROFESJONALNY DJ  
FLORYSTA  
SŁODKI STÓŁ LUB TORT  
DEKORATOR  
BALONY Z HELEM  
ZESPÓŁ MUZYCZNY  
LIVE ACT'Y: SAKSOFON, ELEKTRYCZNE SKRZYPCE, VOCAL



# USŁUGI W CENIE

WYBRANA PRZESTRZEŃ NA PAŃSTWA WYŁĄCZNOŚĆ

BEZ DODATKOWYCH OPŁAT

NOWOCZESNE NAGŁOŚNIENIE EVENTOWE

AWANGARDOWE INTELIGENTNE OŚWIETLENIE LOKALU

Z MOŻLIWOŚCIĄ DOSTOSOWANIA BARW

MIKROFON BEZPRZEWODOWY

PROFESJONALNA OBSŁUGA KELNERSKA I BARMAŃSKA

NAGRADZANA W PRESTIŻOWYCH KONKURSACH

BOGATE I RÓŻNORODNE PAKIETY MENU W TYM OPCJE

VEGE, VEGAN I BEZGLUTENOWE

OPIEKA DOŚWIADCZONEGO MANAGERA EVENTOWEGO

ATRAKCYJNE PAKIETY OPEN BAR SERWOWANE BEZ LIMITU

PRZEZ CAŁY CZAS TRWANIA EVENTU

HOST LUB HOSTESSA DO SPRAWDZANIA LISTY GOŚCI

SZATNIA W LOKALU



# NASZE MENU

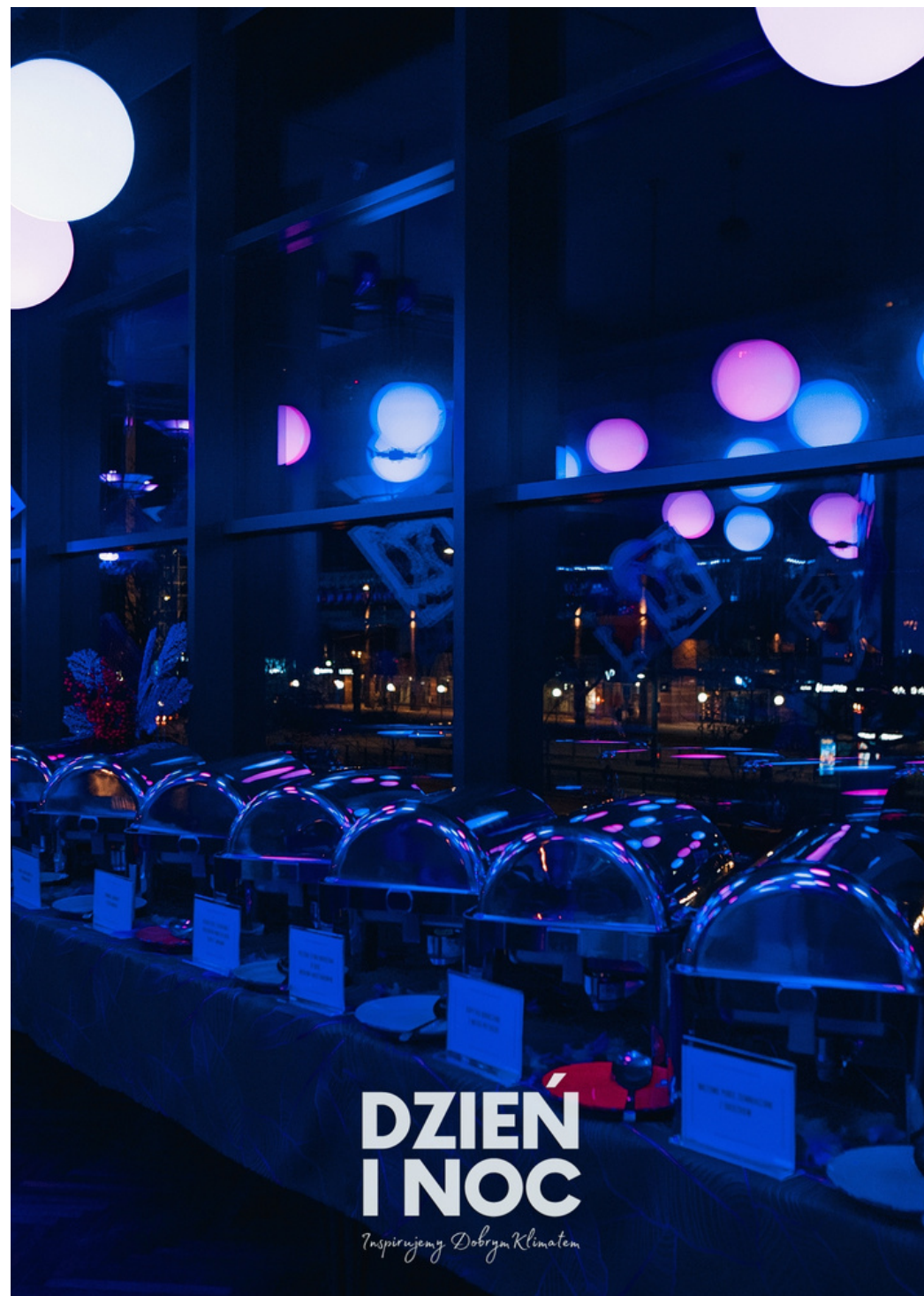
Elegancka kolacja serwowana, nieco mniej formalny, ale bogaty w formie bufet pełen wyśmienitych dań, a może nowoczesne dania finger food idealnie dopasowane do proponowanych koktajli i alkoholi?

Każdy z naszych pakietów jest wyjątkowy i skomponowany tak, by zaspokoić najbardziej wymagające gusta. Nasze menu zawiera zarówno propozycje mięsne, rybne, wegetariańskie, jak i dania wegańskie i bezglutenowe.

Ponadto, oferowane pakiety w pełni współgrają z proponowaną ofertą OPEN BAR, doskonale pasując do naszych unikatowych francuskich win, czy markowych alkoholi.

W menu czegoś Ci brakuje, a może masz inne preferencje? Z przyjemnością skomponujemy dla Ciebie autorską propozycję, w pełni stworzoną w oparciu o Twoje osobiste preferencje.

Nasz Szef Kuchni zmienia podejście do kuchni eventowej, serwując inną, niebanalną odstonę, łącząc najdoskonalsze smaki i korzystając z dobrodziejstw miejscowych dostawców z Hal Mirowskich., dzięki czemu całe menu stworzone jest w oparciu o najwyższej jakości lokalne produkty.



# FINGER FOOD

## MIĘSNE

PIERŚ KURCZAKA ZAGRODOWEGO W PANIERCE

Z PARMEZANEM I SZAFRANOWE AIOLI

ARANCINI Z RAGU I PARMEZANEM Z BESZAMELEM

SALSICIA Z MAJONEZEM PIECZARKOWO-TRUFLOWYM

MINI CEZAR Z KURCZAKIEM I CHIPSEM Z PANCETTY

MINI PIZZA Z KREWETKĄ I POMIDORKAMI CONCASSE

BRUSCHETTA Z PROSCIUTTO CRUDO I BAZYLIOWYM PESTO

CROSTINI Z PASTĄ Z SUSZONYCH POMIDORÓW I PLASTREM SPIANATY

## VEGE ORAZ VEGAN

ARANCINI Z WARZYWAMI I PARMEZANEM Z BESZAMELEM

WŁOSKA PASTA Z SUSZONYCH NA SŁOŃCU POMIDORÓW

Z DOMOWYMI GRISSINI

SELEKCJA SERÓW OWCZYCH Z OLIVKOWĄ TAPENADĄ

CAPRESE OVOLETTI Z POMIDORKIEM CHERRY I BALSAMICO

KLASYCZNA BRUSCHETTA Z POMIDORAMI

PIECZONY BURAK Z OLIWĄ TRUFLOWĄ I GRZANKAMI

SMAŻONY BOCZNIAK Z LUBCZYKIEM I DOMOWYM GRISINI

**119 PLN / OSOBA**

+ 8% Vat  
+10% serwis

Przystawki podajemy w formie bufetu lub w stołach dla Gości.

# MENU FINGER FOOD MINI\*

## MIĘSNE

PIERŚ KURCZAKA ZAGRODOWEGO W PANIERCE

Z PARMEZANEM I SZAFRANOWE AIOLI

ARANCINI Z RAGU I PARMEZANEM Z BESZAMELEM

MINI CEZAR Z KURCZAKIEM I CHIPSEM Z PANCETTY

BRUSCHETTA Z PROSCIUTTO CRUDO I BAZYLIOWYM PESTO

## VEGE I VEGAN

ARANCINI Z WARZYWAMI I PARMEZANEM Z BESZAMELEM

CAPRESE OVOLETTI Z POMIDORKIEM CHERRY I BALSAMICO

WŁOSKA PASTA Z SUSZONYCH NA SŁOŃCU POMIDORÓW

Z DOMOWYMI GRISSINI

**49 PLN / OSOBA\***

+ 8% Vat  
+10% serwis

\*\*Pakiet MINI dostępny jest WYŁĄCZNIE w formie łączonej, z wyborem jednego z pakietów dań głównych - serwowanym lub bufetowym.

Przystawki podajemy w formie bufetu lub w stołach dla Gości.

# MENU SERWOWANE

## ZUPA

BULION Z KACZKI Z PIEROŻKAMI

lub

WŁOSKA ZUPA MINISTRONE

## DANIE GŁÓWNE

DORSZ W SOSIE ŚMIETANOWO-POROWYM  
Z DZIKIM RYŻEM I INSALATA MISTA

lub

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA ZE ŚWINI ŻŁOTNICKIEJ  
W SOSIE Z ZIELONEGO PIEPRZU, PUREE ZIEMNIACZANE  
Z KOPERKIEM I WARZYWA SEZONOWE

lub

RISOTTO AL FUNGHI PORCINI  
Z POLSKIMI PODGRZYBKAMI

## DESER

TIRAMISU CLASSICO

**129 PLN / OSOBA**

+ 8% Vat  
+10% serwis

Goście wybierają po jednym danu z każdej kategorii  
z przygotowanego menu. Dania serwowane są przez obsługę kelnerską.

# MENU BUFETOWE

## ZUPA

BULION Z KACZKI Z PIEROŻKAMI

oraz

KREM Z PALONYCH ZIELONYCH WARZYW Z OLIWĄ TRUFLOWĄ (vegan)

## DANIE GŁÓWNE

DORSZ W SOSIE ŚMIETANOWO-POROWYM

oraz

POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE ZE ŚWINI ŻŁOTNICKIEJ W SOSIE Z PODGRZYBKÓW

oraz

GULASZ Z DYNI PIŻMOWEJ W SOSIE CURRY

## DODATKI I SAŁATY

CHICHE ZIEMIACZANE Z PALONYM MASŁEM I NATKĄ PIETRUSZKI

oraz

BLANSZOWANE WARZYWA SEZONOWE

oraz

PUREE ZIEMNIACZANE Z TYMIANKIEM I PIECZONYM CZOSNKIEM

oraz

INSALATA MISTA Z CYTRYNOWYM VINEGREAT'EM

## DESER

KREMOWY SERNIK Z LAWENDĄ

oraz

TIRAMISU CLASSICO

**169 PLN / OSOBA**

+ 8% Vat  
+10% serwis

Dania podawane są w formie bufetu.  
Ceny pakietów obowiązują w ramach 6 godzin eventu.

# DLACZEGO OPENBAR?

Wybór pakietu OPEN BAR to doskonałe i wygodne rozwiązanie. Dzięki bogatym pakietom stworzonym w oparciu o najlepszej jakości alkohole i koktajle, nie musisz martwić się, czy aby na pewno niczego nie zabraknie Twoim Gościom.

Wszystkie napoje i alkohole dostępne w pakietach są odpowiednio wyeksponowane na stołach, a nasze koktajle - zarówno klasyczne jak i autorskie - serwowane są przez profesjonalnych barmanów w naszym cocktail barze, stanowiąc świetne show i urozmaicenie Twojego eventu.

Pracujemy wyłącznie na najwyższej jakości wyselekcjonowanych alkoholach uznanych i popularnych marek, a nasze koktajle tworzymy w oparciu o oryginalne, pełne smaku receptury, produkując rzemieślniczo większość składników, których używamy w barowej miksologii.

**JAMESON**



**CHIVAS XV**

**OSTOYA**  
VODKA





# OPEN BAR PODSTAWOWY

## NAPOJE BEZALKOHOLOWE

NAPOJE GAZOWANE PEPSI, PEPSI MAX, SCHWEPES, MIRINDA, 7UP, WODY MINERALNE Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ W KARAFKACH  
SMAKOWE LEMONIADY DOMOWE W KARAFKACH, SOKI OWOCOWE, KAWY I HERBATY

## PIWO BUTELKOWE

KSIĄŻĘCE CZERWONY LAGER,  
KSIĄŻĘCE PORTER, GROLSCH,  
HARDMADE, KSIĄŻĘCE IPA, LECH FREE  
RÓŻNE SMAKI, CAPTAIN JACK



## PIWO BECZKOWE

PILSNER URQUELL,  
KSIĄŻĘCE ŻŁOTE  
PSZENICZNE,  
KOZEL CERNY

## WINO BUTELKOWE FRANCUSKIE PÓŁWYTRAWNE

BIAŁE: Moreau Select Blanc,  
Chardonnay, Chenin Blanc  
Aromatyczne, o smaku soczystych  
owoców. Poczujemy w nim m.in. jabłka  
oraz kwiaty. Ma doskonale krystaliczny  
złoty kolor i jest w sam raz do  
przekąsek z wędlinami, ryb i słodko  
kwaśnych potraw.



CZERWONE: Moreau Select  
Rouge Merlot, Cabernet  
Savignon  
Wino o barwie malinowo fioletowej.  
W smaku dobrze wyczuwalny aromat  
wiśni, czereśni oraz wrzosu. Łagodne,  
dzięki czemu wręcz wymarzone do  
serów i mięs czerwonych.



BEZALKOHOLOWE: Natureo  
Muscat 0%, wytrawne, Moscato  
Aromat świeży, przyjemnie  
winogronowy, jabłkowy z nutami  
bergamotki. Alkohol został usunięty  
metodą wirujących stożków. Doskonała  
alternatywa dla osób, które nie mogą  
lub nie chcą spożywać napojów  
alkoholowych.



**99 PLN / OSOBA**

+ 23% Vat  
+10% serwis

KONSUMPCJA WSZYSTKICH PAKIETÓW OPEN BAR ODBYWA SIĘ, BEZ LIMITU PRZEZ 6 GODZIN IMPREZY, WYŁĄCZNIE NA TERENIE LOKALU.

# OPEN BAR STANDARD

PAKIET ZAWIERA WSZYSTKIE ELEMENTY  
PAKIETU PODSTAWOWEGO,  
A TAKŻE DODATKOWO:

**POWITALNY KIELISZEK PROSECCO  
Z LIKIEREM FIOŁKOWYM**

**WÓDKA OSTOYA**



**129 PLN / OSOBA**

+ 23% Vat  
+10% serwis

# OPEN BAR PREMIUM

PAKIET ZAWIERA WSZYSTKIE ELEMENTY  
PAKIETU PODSTAWOWEGO ORAZ STANDARD  
A TAKŻE DODATKOWO:

**PROSECCO LAMIA oraz WHISKEY JAMESON**

...A TAKŻE KOKTAJLE BEZ LIMITU:

**VODKA SOUR**

**WHISKY SOUR**

**CUBA LIBRE**

**STRAWBERRY MOJITO**

**GIN & TONIC**



**169 PLN / OSOBA**

+ 23% Vat  
+10% serwis

# OPEN BAR TOTAL VIP!

PAKIET ZAWIERA WSZYSTKIE ELEMENTY  
PAKIETÓW PODSTAWOWEGO, STANDARD ORAZ PREMIUM, A TAKŻE DODATKOWO:

**VODKA PREMIUM OSTOYA THE CHARCOAL FILTERED VODKA**

**WHISKY PREMIUM CHIVAS REGAL 12 YO**

**TEQUILA OLMECA BLANCO CLASSICO & GOLD SUPREMO**

KOKTAJLE KLASYCZNE:

**VODKA SOUR**  
**PORNSTAR MARTINI**  
**NEW YORK SOUR**  
**CUBA LIBRE**  
**STRAWBERRY MOJITO**  
**DARK'N'STORMY**  
**OLMECA OLD FASHIONED**  
**GIN TONIC**

KOKTAJLE AUTORSKIE DZIEŃ I NOC:

**SEX AND THE CITY**  
GIN BEEFEATER PINK | LILLET ROSE  
ŚWIEŻY SOK GREJPFROTOWY | SYROP Z CZARNEGO BZU | WATA CUKROWA

**DIRTY DANCING 2**  
BUMBU RUM | ŚWIEŻA MARAKUJA | SWEET & SOUR  
BIAŁKO | OGIEŃ

**229 PLN / OSOBA**  
*+ 23% Vat*  
*+10% serwis*

**NOC**  
TEQUILA OLMECA ALTOS | COINTREAU  
SYROP LAWENDOWY | KWIAT LAWENDY | ZIMNY OGIEŃ



# DZIEŃ I NOC BAR POZIOM "0"



# DZIEŃ I NOC BAR POZIOM "0"



# DZIEŃ I NOC BAR POZIOM "0"



**DZIEŃ  
I NOC**

# DZIEŃ I NOC SALA GŁÓWNA



**DZIEŃ  
I NOC**

# DZIEŃ I NOC SALA GŁÓWNA





# DZIEŃ I NOC SALA GŁÓWNA



**DZIEŃ  
I NOC**

# SALA EVENTOWA DO 60 GOŚCI



# WARUNKI REZERWACJI

WSZYSTKIE PODANE W OFERCIE CENY PAKIETÓW SĄ CENAMI NETTO.

DO CEN NALEŻY DOLICZYĆ 8% LUB 23% VAT ORAZ 10% SERWISU.

DO KAŻDEGO EVENTU ZAMKNIĘTEGO OCHRONA JEST OBOWIĄZKOWA.

PAKIETY OBEJMUJĄ EVENT DLA MINIMUM 25 GOŚCI, DO 6 GODZIN TRWANIA.

W PRZYPADKU EVENTU DO 9 GODZIN TRWANIA, OBOWIĄZUJE DOPŁATA 20% DO CEN PAKIETÓW.

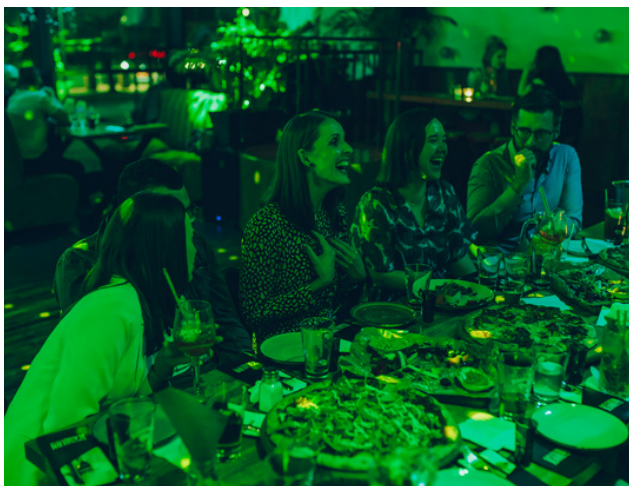
PRZEDŁUŻENIE EVENTU W TRAKCIE NIE JEST MOŻLIWE, ZATEM O PREFERENCJACH CO DO CZASU TRWANIA IMPREZY NALEŻY NAS POINFORMOWAĆ PRZY DOKONYWANIU REZERWACJI.

**NIE POBIERAMY DODATKOWYCH OPŁAT ZA WYNAJEM PRZESTRZENI.**

BY ZAREZERWOWAĆ TERMIN EVENTU, NALEŻY DOKONAĆ WPŁATY OPŁATY REZERWACYJNEJ W WYSOKOŚCI 30% KOSZTORYSU. JEST TO JEDYNA FORMA DOKONANIA REZERWACJI.

PŁATNOŚĆ POZOSTAŁEJ KWOTY ZAMÓWIENIA NASTĘPUJE PRZED EVENTEM

W FORMIE PRZELEWU, KARTĄ PŁATNICZĄ LUB GOTÓWKĄ NA MIEJSCU.



---

INTEGRALNĄ CZĘŚCIĄ  
OFERTY JEST DEDYKOWANY  
KOSZTORYS ORAZ UMOWA.

---

# REZERWACJE

HELLO@DZIENINOC.COM

WWW.DZIENINOC.COM

TEL. +48 886 207 320

# DZIEŃ I NOC

*Inspirujemy Dobrym Klimatem*

