



RESTAURACJA ALEBOSCO

Podkowa Leśna
ul. Jana Pawła II 11
tel. 573 980 891
www.alebosco.pl



KIM JESTEŚMY

Alebosco to nowoczesna restauracja w Podkowie Leśnej, w której serwujemy autorską kuchnię śródziemnomorską i od ponad sześciu lat gościmy naszych gości w miejscu stworzonym z myślą o spotkaniach przy dobrym jedzeniu.

GDZIE JESTEŚMY



**W PODKOWIE LEŚNEJ –
MIEŚCIE OGRODZIE**

Znajdujemy się w zielonej Podkowie Leśnej, 30 min od centrum Warszawy, zaledwie 3 minuty spacerem od stacji WKD (możliwość dojazdu z Warszawy w ciągu 30 min). W pobliżu tras rowerowych.



PARKINGI



Na miejscu dostępny jest parking dla gości (dla samochodów i rowerów), a w okolicznych uliczkach można bezpłatnie zaparkować samochód.



573 980 891



restauracja@alebosco.pl



www.alebosco.pl

NASZA PRZESTRZEŃ

OFERUJEMY KILKA
KOMFORTOWYCH PRZESTRZENI,
KTÓRE MOŻNA DOPASOWAĆ DO
CHARAKTERU WYDARZENIA:



- **Bistro** – sala na parterze dla ok. 25 osób. Widok na ogród i plac zabaw.
- **Sala główna** – sala na parterze dla 50 osób
- **Antresola** – przestrzeń dla 26 osób (w pobliżu kącika dla dzieci)

Dzięki tej różnorodności jesteśmy w stanie przygotować zarówno **kameralne spotkanie biznesowe**, jak i **większą uroczystość rodzinną**.

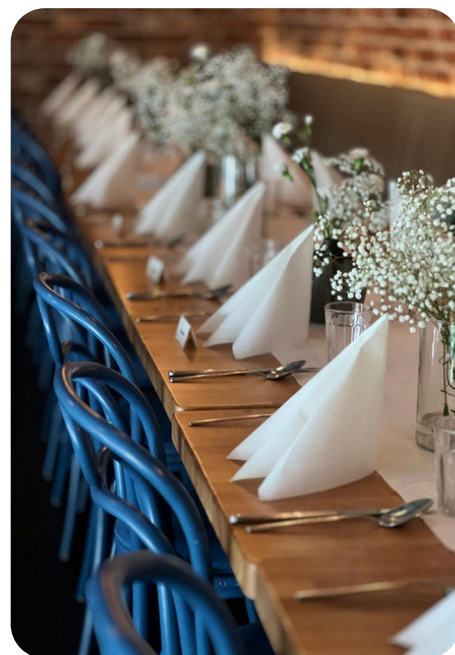
Posiadamy kącik dla dzieci, łazienkę dostosowaną do potrzeb najmłodszych (obniżona umywalka, przewijak), krzeselka dla dzieci. W ogrodzie znajduje się mały placzyk zabaw dla maluchów.



Bistro



Sala główna



Antresola

NASZ OGRÓD, TARAS I PRYZIEMIE

ŚWIĘTOWANIE WŚRÓD ZIELENI. PRYZIEMIE Z KURTYNĄ BLUSZCZU



- **Taras** – zadaszona przestrzeń na piętrze budynku dedykowana dla max 25 osób
- **Ogród na parterze** – miejsce dla około 30 osób w sezonie
- **Dwie sale w przyziemiu** – każda do 40 osób, z możliwością połączenia w jedną przestrzeń dla maksymalnie 80 osób. Jedna z sal w przyziemiu posiada okna i wyjście na mały, kameralny dziedziniec porośnięty bluszczem

Istnieje możliwość **rezerwacji na wyłączność sal w przyziemiu**, które dają komfort organizacji wydarzenia bez ograniczeń czasowych.



Przyziemie



Taras górny



Ogród

OFERTA DEKORACJE

WSPÓŁPRACA Z PROFESJONALNĄ DEKORATORKĄ



Wszystkie przestrzenie przygotowywane na przyjęcia dekorujemy w standardzie – stoły są nakryte serwetkami i ozdobione świeżymi kwiatami, tak aby stworzyć **elegancką i przyjemną atmosferę** spotkania.

Jeśli chcieliby Państwo nadać uroczystości bardziej **wyjątkową, indywidualną oprawę**, współpracujemy z **profesjonalną dekoratorką**, która może przygotować aranżację przestrzeni dopasowaną do charakteru wydarzenia. Szczegóły oraz ewentualne dodatkowe koszty ustalane są bezpośrednio z dekoratorką.



PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

OFERTA
DLA GRUP POWYŻEJ
15 OSÓB



Maksymalny **czas trwania przyjęcia** organizowanego na **parterze, antresoli oraz tarasach** wynosi **4 godziny**.

W przypadku przyjęć organizowanych w salach **przyziemia** czas trwania jest **nielimitowany** (lecz nie dłużej niż do czasu zamknięcia restauracji).

Istnieje możliwość **przedłużenia przyjęcia**. W takim przypadku obowiązuje minimalna wartość dodatkowego zamówienia od 1 000 zł za każdą rozpoczętą godzinę (w zależności od sekcji w restauracji i dnia tygodnia). Kwota ta może zostać w całości wykorzystana przez Gości na dodatkowe jedzenie i napoje zamawiane z oferty restauracji.

Ostateczny **wybór dań** przez Organizatora należy przekazać restauracji najpóźniej **10 dni przed przyjęciem**.

Dzieci **do 2. roku życia** – bezpłatnie.
Dzieci **do 10. roku życia** – 50% ceny menu.

Do rachunku końcowego doliczamy serwis w wysokości 10%.



MENU GOLD 240 ZŁ/OS.



INDYWIDUALNY WYBÓR ZUPY ORAZ DANIA GŁÓWNEGO 7 DNI PRZED IMPREZĄ

PRZYSTAWKI

Focaccia śródziemnomorska z rozmarynem i solą morską

Chleb wiejski na zakwasie z brązowym masłem

Tatar wołowy z chrzanem, majonezem truflowym i podgrzybkami

Antipasti – włoskie przekąski

Trufle z koziego sera z morelą i orzechami

Selekcja śródziemnomorskich Mezze z grillowaną pitą i piklowanymi warzywami

Salata: endywia kędzierzawa, cykoria sałatowa, liść dębu z francuskim winegretem, Gorgonzolą piccante, filetowanymi pomarańczami i orzechem włoskim.

ZUPA

Caldo Verde – portugalska zielona zupa z chorizo, ziemniakami i jarmużem
lub

Kremowa zupa z pomidorów dodatkiem puszystego Grama Padano, grissini i świeżej bazylii

DANIE GŁÓWNE

Dorada królewska z "risotto" szafranowym, zielonymi warzywami i sałatką ziołową
lub

Policzek wołowy w sosie Porto, szpinak, chrupiące ziemniaki i Bocznik Królewski

BUFET SŁODKI

Bufet ciast m.in. sernik, mini bezy pavlovy.

Dla dzieci:

Bulion drobiowo-wołowy z makaronem

Nuggetsy z kurczaka z frytkami i mizerią **lub** **Klopsiki mięsne** z puree ziemniaczanym,
puree marchewkowym i groszkiem

lub pizza (Margherita, Capricciosa, Hawaiana)

Organizator wybiera 1 zupę oraz 1 danie główne dla każdego gościa indywidualnie min 10 dni przed przyjęciem.

Osoby wegetariańskie / wegańskie mogą wybrać danie z karty. Dopłata +20 zł/ os.

CENA MOŻE ULEC ZMIANIE W PRZYPADKU WZROSTU WSKAŹNIKÓW CEN (M.IN. INFLACJI, KOSZTÓW PRODUKTÓW I USŁUG) POWYŻEJ 3%.



MENU DIAMOND 315 ZŁ/OS.



INDYWIDUALNY WYBÓR ZUPY ORAZ DANIA GŁÓWNEGO 7 DNI PRZED IMPREZĄ

PRZYSTAWKI

Focaccia śródziemnomorska z rozmarynem i solą morską

Chleb wiejski na zakwasie z brązowym masłem

Tatar wołowy z chrzanem, majonezem truflowym i podgrzybkami

Antipasti – włoskie przekąski

Matias holenderski z fenkułem, jabłkiem Granny Smith i Crème fraîche

Trufle z koziego sera z morelą i orzechami

Selekcja śródziemnomorskich Mezze z grillowaną pitą i piklowanymi warzywami

Salata: endywia kędzierzawa, cykoria sałatowa, liść dębu z francuskim winegretem, Gorgonzolą piccante, filetowanymi pomarańczami i orzechem włoskim.

ZUPA

Kremowa zupa z borowików z oliwą truflową, szczypiorkiem i parmezanem
lub

Bisque z krewetek z awokado, papryką z Espellete i chrupiącą granką czosnkową

DANIE GŁÓWNE

Stek z polędwicy wołowej z puszystym sosem holenderskim, grillowanymi szparagami i truflowym puree ziemniaczanym (wszystkie steki podawane są medium)
lub

Stek z tuńczyka z czarnym ryżem, sosem vierge i fasolką szparagową

BUFET SŁODKI

Bufet ciast m.in. ptyś z kruszonką i kremem pâtissière, mini beza Pavlova z kremem kawowym i daktylami, sernik pistacjowy z malinami

Dla dzieci:

Bulion drobiowo-wołowy z makaronem

Nuggetsy z kurczaka z frytkami i mizerią lub **Klopsiki mięsne** z puree ziemniaczanym, puree marchewkowym i groszkiem
lub **pizza** (Margherita, Capricciosa, Hawaiana)

Każdy z gości wybiera 1 zupę oraz 1 danie główne podczas trwania przyjęcia.

Osoby wegetariańskie / wegańskie mogą wybrać danie z karty. Dopłata +20 zł/ os.

OPEN BARY DO 4 H



OPCJA 1 CENA 45 ZŁ/ OS

Każda dodatkowa godzina: 20 zł/ os

SOFT DRINKS

Kawa z ekspresu, selekcja herbat, soki owocowe

OPCJA 2 CENA 95 ZŁ/ OS

Każda dodatkowa godzina: 40 zł/ os

SOFT DRINKS

Kawa z ekspresu, selekcja herbat, soki owocowe

WINO

Białe i czerwone wino domowe w tym bezalkoholowe

OPCJA 3 CENA 190 ZŁ/ OS

Każda dodatkowa godzina: 60 zł/ os

SOFT DRINKS

Herbata, kawa, soki owocowe

WINO

Białe i czerwone wino domowe

ALKOHOLE MOCNE

Wódka, whiskey,

KOKTAJE ALKOHOLOWE ORAZ BEZALKOHOLOWE

Whisky sour/vodka sour

Old fashioned whisky

Vodka Collin's

Gold rush whisky

OFERTA TORTÓW



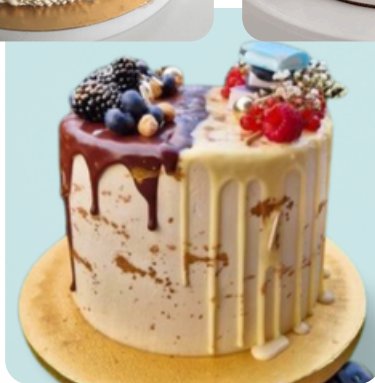
Urodziny, rocznice, spotkania – mamy tort na każdą chwilę! Nasza cukiernia przygotowuje je specjalnie na daną uroczystość.

Każdy tort biszkoptowy jesteśmy w stanie wykonać:

- z **kremem**: waniliowym, orzechowym, pistacjowym, z mlecznej czekolady, kokosowym, mango, chałwowym;
- z **chrupkami** z: orzecha laskowego, pistacji, malin, truskawek, migdału, kokosa;
- z nasączeniem z **alkoholu**;
- w dowolnym **kolorze**;
- **udekorowany na różne sposoby**, między innymi dripy czekoladowe w różnych kolorach.
- **Dodatkowe dekoracje** – owoce i kwiaty (w zależności od sezonu), toppers, figurki cukrowe itp. – za dodatkową opłatą ustalaną indywidualnie.
- W przypadku wniesienia **własnego tortu** pobierana jest opłata w wysokości **150 zł**.

Każdy tort powinien być zamówiony z 4 dniowym wyprzedzeniem.

Bardziej skomplikowane torty z 6 dniowym wyprzedzeniem.



TORTY BISZKOPTOWE



Biszkopty z owocami

Jasny, klasyczny biszkopty, śmietankowy krem z mascarpone, mix świeżych owoców.

Dekoracja klasycznym tynkiem cukierniczym z białej czekolady i masła. Świeże owoce.

Biszkopty z chałwą i porzeczkami

Jasny, klasyczny biszkopty, śmietankowy krem z mascarpone i chałwą oraz konfiturą z czarnej porzeczki.

Dekoracja klasycznym tynkiem cukierniczym z białej czekolady i masła.



Czekoladowy z pistacją i malinami

Ciemny biszkopty, krem śmietankowo-pistacjowy, konfitura z malin.

Dekoracja klasycznym tynkiem cukierniczym z białej czekolady i masła, dripem czekoladowym oraz świeżymi malinami.

Tort bezowy

Beza z kremem śmietankowym, mascarpone i świeżymi owocami.

Tort 21 cm – 170 zł
27 cm – 320 zł



Tort Royal

Mus czekoladowy z prażynką z orzechów laskowych i czekoladowym biszkoptem. Polewa z mlecznej czekolady.

Tort 21 cm "niski" – 320 zł

Podstawowe ceny tortów biszkoptowych serwowanych w restauracji :

- 14 cm – 280 zł (ok. 1,5 kg; 8-10 porcji)
- 18 cm – 330 zł (ok. 2 kg; 11-14 porcji)
- 20 cm – 440 zł (ok. 2,5 kg; 15-18 porcji)
- 22 cm – 500 zł (ok. 3 kg; 19-22 porcji)
- 24 cm – 580 zł (ok. 3,5 kg; 23-25 porcji)
- 28 cm – 650 zł (ok. 4 kg; 26-30 porcji)