



DEALING WITH GUILTY PLEASURES

OFERTA
DLA GRUP



WSPÓŁWINNI
KATOWICE

FOODRINK

Współwinni każdego kieliszka, dumni z każdego talerza.

Łączymy w sobie nowoczesną kuchnię południowo europejską ze świetnie dobranymi winami a także high-volume barem.

Zaskocz swoich Gości i zorganizuj niezapomniane spotkanie w nowoczesnych wnętrzach restauracji **Współwinni**.



Naszą ofertę zbudowaliśmy z modułów, dzięki którym w łatwy i intuicyjny sposób stworzysz idealną kombinację kuchni i baru na swoją imprezę.

Zapraszamy do WSPÓŁpracy.



W menu dla grup odnajdziesz wszystko, co stanowi **kwintesencję Współwinnych** - genialne w swej prostocie tapas, jak i wymyślne oraz kompletne dania, które zaskoczą niejednego smakosza.

OFERTA PODSTAWOWA

OSOBA DOROSŁA **180 zł** - 1 przystawka, zupa, danie główne/ pizza i deser na osobę

DZIECKO do 7 lat **90 zł** - 1 zupa, danie główne/ pizza i deser na osobę

W cenę wliczony został **OPEN SOFT BAR** dla wszystkich uczestników: woda gazowana/ niegazowana, domowa lemoniada, kawa/ herbata bez limitu

PRZYSTAWKA W FORMIE TAPAS

(DO WYBORU JEDNA POZYCJA)

PLASTRY POŁĘDWICY WOŁOWEJ z palonym masłem i domową focaccią

CHRUPIĄCE KALMARY z majonezem yuzu

BOGZNIAKI w panko, majonez z czarnego czosnku, sezam

ZUPY

(DO WYBORU JEDNA POZYCJA)

KREM POMIDOROWY z oliwą i bazylią

KREM DYNIOWY z mlekiem kokosowym, pestkami dyni i kolendrą

DANIA GŁÓWNE

(DO WYBORU JEDNA POZYCJA)

1/2 KACZKI PIECZONEJ, maślane puree ziemniaczane, konfitura z czerwonej kapusty z figą, sos pieczeniowy

DORADA pieczona w całości, grillowane ziemniaki, koper włoski, marchewki, pomidorki cherry

WEGAŃSKA PAELLA, skorzonera, topinambur, pietruszka, dynia, orzechy ziemne, serek z orzechów nerkowca

DESERY

(DO WYBORU JEDNA POZYCJA)

SERNIK waniliowy z sosem owocowym

BROWNIE Z LODAMI JAŁOWCOWYMI, słony karmel, orzechy

TARTA TATIN, sos z rokitnika, krem cynamonowy



PIZZA

Jako alternatywa dla dania głównego, do wyboru jedna pozycja.

Listę pizz znajdziesz na stronie 8 oferty.

[Kliknij](#)

MENU DLA DZIECI DO LAT 7

Zupa

ZUPA POMIDOROWA z makaronem

Danie główne (DO WYBORU JEDNA POZYCJA)

TAGLIATELLE Z KURCZAKIEM, zielonymi warzywami w sosie śmietanowym

SPAGHETTI W SOSIE BOŁOŃSKIM

NALEŚNIKI Z WANILIOWYM SERKIEM, cukier puder, owoce

Deser

PUCHAREK LODOWY



Przenieście się z nami na południe Europy i poczujcie wyjątkowy klimat spotkań a'la Współwinni.

.....

TAPAS BAR 65 zł/ os.

Menu serwowane w stół do podziału - doskonała forma zapoznawania się z nowymi smakami bez ryzyka, że komuś nie zasmakuje **Twój wybór!**

Do wyboru 5 pozycji, podawanych po 2.5 talerzyka na osobę (przykład: dla grupy 20 osób będzie to 50 talerzyków, po 10 porcji każdej z 5 wybranych pozycji)

OWOCE MORZA

STYNKI, małe rybki jedzone w całości

KREWETKI w panko, sos koktajłowy

AZJATYCKIE PIEROŻKI Z KREWETKAMI
i sojowym sosem grzybowym

CHRUPIĄCE KALMARY z majonezem yuzu

MIĘSO

PLASTRY POŁĘDWICY WOŁOWEJ z palonym masłem
i domową focaccią

HISZPAŃSKIE KROKIETY z szynką Serrano

SZPIK ZAPIEKANY Z PIKANTNĄ KRUSZONKĄ Z CHORIZO
i piklowaną gruszką

SMASHED TACO z orientalnym mięsem wołowym,
ogórkiem i sosem miętowym

TALERZYK WĘDLIN 40G

WEGE

PAPRYCZKI PADRONE z solą morską

BOCZNIAKI w panko, majonez
z czarnego czosnku, sezam

OLIWKI MAROKAŃSKIE 120g

PATATAS BRAVAS Z SOSAMI, kremem balsamicznym
i szczypiorkiem

PIKANTNE SZPECLE z sosem serowym

TALERZYK SERÓW 40g



BAR OSTRYGOWY

Serwujemy ostrygi zachowujące 100% swoich właściwości. Ich wyjątkowy intensywny smak oraz objętość zawdzięczamy specjalistycznej aparaturze pozwalającej imitować ich naturalny ekosystem, dzięki czemu mogą żyć w naszym akwariu przez wiele tygodni.

20 szt./ 300 zł

30 szt./ 450 zł

40 szt./ 600 zł

JOYSTER
BAR



PAELLA DO DZIELENIA

W formie live-cooking przygotowujemy dla Was ogromną i wielce aromatyczną Paellę - jedną z najsmakniejszych hiszpańskich potraw.

Wybór jednej pozycji

- z owocami morza z szafranem
- czarna z owocami morza
- z owocami morza, kurczakiem i chorizo

Patelnia na około 20 porcji 1.090 zł

Patelnia na około 30 porcji 1.490 zł



PIZZA DO PODZIAŁU 37 ZŁ

Czasem proste rozwiązania są najlepsze.
Wybierz pizzę, którą mamy dla Was przygotować.

MARGHERITA, sos pomidorowy, mozzarella Fior di latte, bazylia, oliwa

PROSCIUTTO, sos pomidorowy, mozzarella Fior di latte, szynka Prosciutto Cotto, pieczarki

TUNA, sos pomidorowy, mozzarella Fior di latte, tuńczyk, marokańskie oliwki, cebula czerwona, chili

SALAMI, sos pomidorowy, mozzarella Fior di latte, salami Spianata/salami Napoli, czerwona cebula

PARMA, sos pomidorowy, mozzarella Fior di latte, Prosciutto di Parma, parmezan, rukola

QUATTRO FORMAGGI, mozzarella Fior di latte, gorgonzola, mascarpone, parmezan

LOMBARDIA, sos biały, mozzarella Fior di latte, gruszka, gorgonzola, orzechy nerkowca, rukola

MARINARA, sos pomidorowy, pomidory koktajlowe, czosnek, bazylia, oliwa z oliwek



TWOJE WYDARZENIE TO WYJĄTKOWA OKAZJA?

Nasze torty nadadzą smaku każdemu spotkaniu!

Wybierz smak tortu:

- **BEZOWY Z BUDYNIEM LIMONKOWYM**, kremem mascarpone , kajmakiem i owocami
- **CZEKOLADOWY Z MUSEM CZEKOLADOWYM**, crunchem z orzechów laskowych i galaretką z porzeczki
- **PINACOLADA** na biszkopcie limonkowym z kremem kokosowym i galaretką ananasową
- **OWOCOWY NA BISZKOPCIE JASNYM**, z musem waniliowym, galaretką owocową i crunchem migdałowym

Wybierz rozmiar tortu*:

- do 10 osób
- do 16 osób
- do 24 osób
- do 30 osób

Waga 100-120g na osobę.

Cena od osoby 27 zł



Jeśli chcesz aby Twoje spotkanie upłynęło w wyjątkowej atmosferze, wybierz dla swoich gości jeden z przedstawionych poniżej wariantów.

OPCJE ALKOHOLOWE

Gości możesz podjąć u nas na kilka sposobów:

1. Określając **liczbę butelek** wina i alkoholi mocnych, jakie mają zostać zaserwowane w stoły podczas wydarzenia.
2. Układając z nami **SKRÓCONE MENU** cocktaili i butelek możliwych do zamówienia oraz kwotę, do jakiej mają być serwowane.
3. Wykupując opcję **OPEN BAR** w jednym z trzech wariantów przedstawionych na kolejnej stronie (opcja dostępna dla grup od 30 osób).



ART dr
~~STOP~~ thinking



OPEN BAR

OPEN BAR dostępny tylko dla grup od 30 osób.

Zawartość/ Pakiet	WINE BAR	OPEN BAR	PREMIUM OPEN BAR
Napoje bezalkoholowe	<ul style="list-style-type: none"> Napoje gazowane (Pepsi / Pepsi Max / Mirinda / 7 up / Schweepes tonic) Soki 		
Wino i piwo	<ul style="list-style-type: none"> Wino ELECTUM AIREN białe Wino ELECTUM TEMPRANILLO czerwone PIWO Pilsner 	+ Wino musujące Villa Belluci Prosecco Treviso / Włochy	
Alkohole mocne	—	<ul style="list-style-type: none"> Wódka Ketel One 	+ <ul style="list-style-type: none"> Gin Tanqueray Rum Captain Morgan White/ Black Bourbon Bulleit
Koktajle	—	—	<ul style="list-style-type: none"> Obsługa barmańska serwująca koktajle klasyczne oraz autorskie z naszej karty
Cena	do 4 h 90 zł/os. do 6 h 120 zł/os. Kolejna godzina 22 PLN/os.	do 4 h 100 zł/os. do 6 h 135 zł/os. Kolejna godzina 24 PLN/os.	do 4 h 130 zł/os. do 6 h 170 zł/os. Kolejna godzina 26 zł/os.

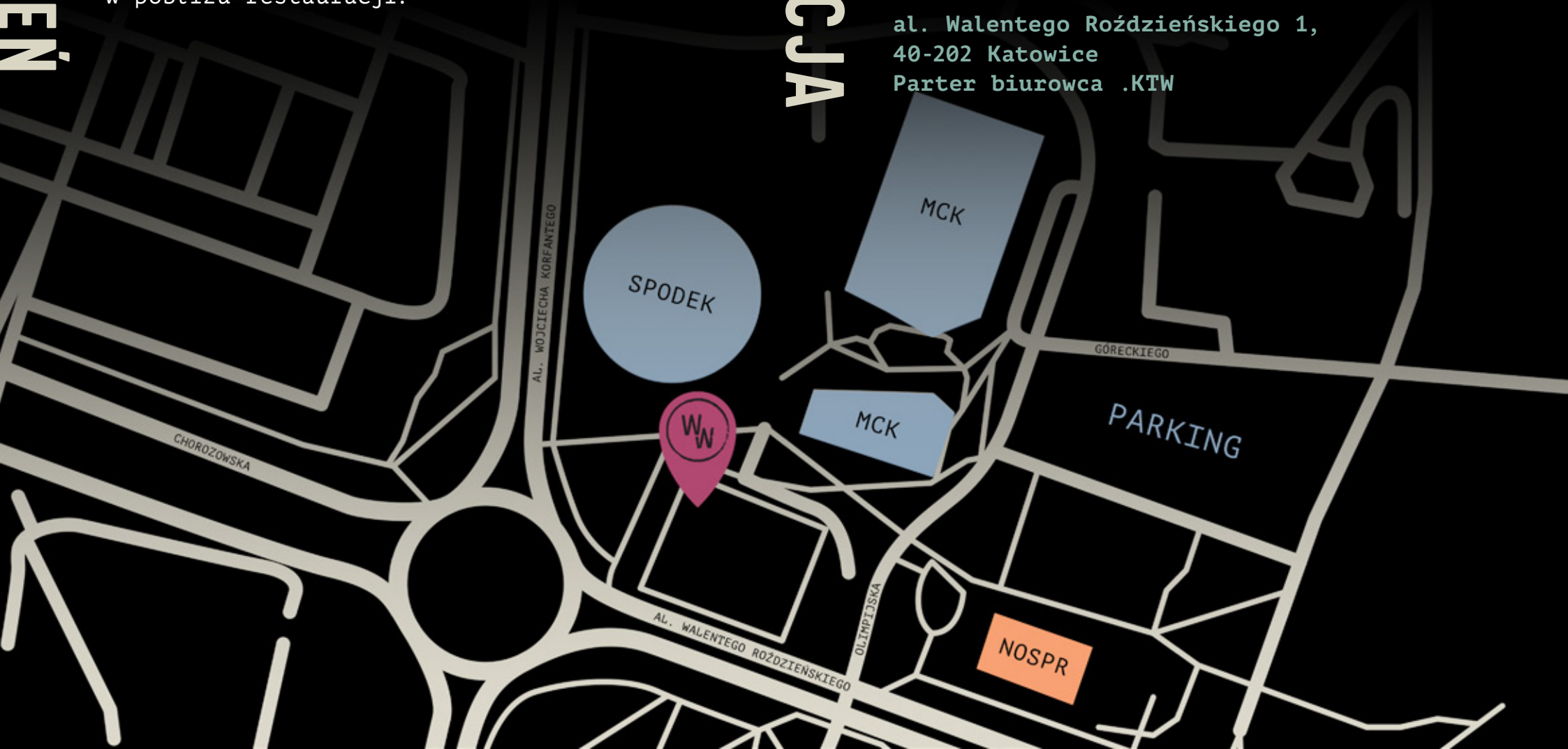
PRZESTRZEŃ

Nasza przestrzeń jest odpowiedzią na potrzeby najbardziej wymagających Gości. **W zależności od charakteru spotkania nasze wnętrza pomieszczą do 200 osób.** Ułożenie stołów dopasujemy do Twoich potrzeb. Do dyspozycji Twoich Gości będzie również zadaszony ogródek (w sezonie letnim) oraz duży, ogólnodostępny parking miejski w pobliżu restauracji.

LOKALIZACJA

Znajdujemy się w centrum, ale z dala od turystycznych szlaków miasta. Dzięki temu dojazd Gości niemal pod same drzwi restauracji będzie bezproblemowy, a gdy już wejdą do środka będą mogli należycie się odprężyć i świętować w ustronnym miejscu, z dala od niepotrzebnej widowni.

al. Walentego Roździeńskiego 1,
40-202 Katowice
Parter biurowca .KTW





ORGANIZACJA SPOTKANIA WE WSPÓŁWINNYCH W KILKU KROKACH

Spodobała Ci się nasza oferta?

Zachęcamy do rezerwacji wybranego terminu

✉ restauracja@wspolwinni-katowice.pl

☎ +48 781 239 346

Gdy wspólnie ustalimy wszystkie szczegóły, poprosimy Cię o **wpłatę zaliczki (30% kwoty rezerwacji) minimum 7 dni przed planowaną wizytą.**

Do rachunku grupowego doliczymy **10% serwisu, który powędruje do naszej obsługi.**

Bardzo prosimy o potwierdzenie liczby gości najpóźniej na 3 dni przed planowanym terminem rezerwacji. Jeśli nie wszyscy Twoi Goście pojawią się na spotkaniu, ale nie poinformujesz nas o tym na czas, rozliczenie obejmie zadeklarowaną wcześniej liczbę osób.

Zostań Współwinnym wyjątkowego wydarzenia!

