

MALINA

OFERTA GRUDNIOWA 2026

Świąteczne kolacje firmowe i prywatne przyjęcia w restauracji Malina przy Emilii Plater 25 w Warszawie.

PRZESTRZEŃ I MOŻLIWOŚCI ORGANIZACJI

W Malinie możemy zorganizować zarówno kameralną kolację, jak i większe przyjęcie firmowe. W zależności od liczby gości i charakteru spotkania proponujemy trzy możliwości:

Sala VIP

Kameralna przestrzeń dla grup liczących do 20 osób, z możliwością przygotowania jednego wspólnego stołu. Sprawdza się podczas spotkań, w których ważne są prywatność i swobodna rozmowa.

Sala główna

Przestrzeń na większą kolację lub przyjęcie w formule mieszanej z miejscami siedzącymi i stolikami koktajlowymi. Ustawienie dopasowujemy do liczby uczestników oraz planowanego przebiegu wieczoru.

Restauracja na wyłączność

Cały lokal do dyspozycji Państwa gości. Ten wariant daje największą swobodę w aranżacji przestrzeni, organizacji serwisu oraz zaplanowaniu dodatkowych atrakcji.

Menu dopasowane do spotkania

Proponowane zestawy stanowią punkt wyjścia do przygotowania kolacji. Możemy wprowadzić niewielkie modyfikacje, zamienić wybrane pozycje na inne propozycje naszego szefa kuchni oraz uwzględnić preferencje i potrzeby żywieniowe gości. Szczegóły zmian ustalamy indywidualnie.
Wirtualny spacer po lokalu
Otwórz wirtualny spacer po Malinie

MENU I

GRUDNIOWY SHARING

PRZYSTAWKI

W stole

Tatar wołowy / żółtko sous-vide / majonez szczypiorkowy / marynowane grzybki
Śledź w pierniku / żel jabłkowy / musztarda Dijon / piklowany daikon
Sałatka jarzynowa / jajko przepiórcze
Brukselka / espuma z parmezanu / chimichurri
Buraki pieczone w cydrze / mus z fety / bottarga
Placki ziemniaczane / wędzony pstrąg / crème fraîche / kawior z pstrąga
Pieczywo

DANIA GŁÓWNE

W stole

Ravioli z krewetkami / beurre blanc krewetkowy / kawior z pstrąga / olej koperkowy
Ravioli z podgrzybkami / mascarpone / beurre monté grzybowy / piana beurre noisette / żółtko sous vide / puder z rozmarynu
Ravioli / mascarpone-gorgonzola / palona szałwia / piana miodowa
Ravioli z szarpaną wołowiną / sos cebulowy / szalotka piklowana / trufla świeża
Bakłażan / glaze miso / twaróg wędzony / popcorn gryczany / szalotka piklowana / oliwa chilli

DESER

Szarlotka na ciepło / lody waniliowe

Cena: 205 zł netto za osobę

Do końcowego rachunku doliczamy 12,5% serwisu kelnerskiego.

MENU I

GRUDNIOWY SHARING ROZSZERZONY

PRZYSTAWKI

W stole

Tatar wołowy / żółtko sous-vide / majonez szczypiorkowy / marynowane grzybki
Śledź w pierniku / żel jabłkowy / musztarda Dijon / piklowany daikon
Sałatka jarzynowa / jajko przepiórcze
Stracciatella / crispy chilli oil / marynowany daikon
Brukselka / espuma z parmezanu / chimichurri
Buraki pieczone w cydrze / mus z fety / bottarga
Placki ziemniaczane / wędzony pstrąg / crème fraîche / kawior z pstrąga
Pieczywo

DANIA GŁÓWNE

W stole

Ravioli z krewetkami / beurre blanc krewetkowy / kawior z pstrąga / olej koperkowy
Ravioli z podgrzybkami / mascarpone / beurre monté grzybowy / piana beurre noisette / żółtko sous vide / puder z rozmarynu
Ravioli / mascarpone-gorgonzola / palona szałwia / piana miodowa
Ravioli z szarpaną wołowiną / sos cebulowy / szalotka piklowana / trufla świeża
Bakłażan / glaze miso / twaróg wędzony / popcorn gryczany / szalotka piklowana / oliwa chilli
Polędwica wołowa / cebula duszona / sos z sosu sojowego i ziół / puree ziemniaczane / marchewka karmelizowana baby
Szaszłyk z kurczaka / jus kurczy z podgrzybkami / polenta kukurydziana / dymka / oliwa zielona

DESER

Szarlotka na ciepło / lody waniliowe

Cena: 245 zł netto za osobę

Do końcowego rachunku doliczamy 12,5% serwisu kelnerskiego.

MENU II

KOLACJA GRUDNIOWA

PRZYSTAWKI

W stole

Tatar wołowy / żółtko sous-vide / majonez szczypiorkowy / marynowane grzybki
Śledź w pierniku / żel jabłkowy / musztarda Dijon / piklowany daikon
Sałatka jarzynowa / jajko przepiórcze
Buraki pieczone w cydrze / mus z fety / bottarga
Stracciatella / crispy chilli oil / marynowany daikon
Pieczywo

ZUPA

Do wyboru na miejscu

Barszcz czerwony / pasztecik z grzybami
Zupa grzybowa/ lazanki / smietana wedzona

DANIE GŁÓWNE

Jedno danie do wyboru na miejscu

Udko kaczki confit / modra kapusta / gorczyca piernikowa / gratin ziemniaczany / sos wiśniowy
Łosoś / kuskus perłowy / beurre blanc / dziki brokuł
Stek z kalafiora / glazura z czarnego czosnku / purée z kalafiora

DESER

Sernik z ricotty / kruszonka z karobu

Cena: 235 zł netto za osobę

Do końcowego rachunku doliczamy 12,5% serwisu kelnerskiego.

MENU III

ŚWIĄTECZNA KOLACJA MALINY

PRZYSTAWKI

W stole

Terrina z dziczyzny / żurawina / marynowane grzybki / brioche
Tatar wołowy / żółtko sous-vide / majonez szczypiorkowy / marynowane grzybki
Śledź w pierniku / żel jabłkowy / musztarda Dijon / piklowany daikon
Placki ziemniaczane / wędzony pstrąg / crème fraîche / kawior z pstrąga
Pieczony topinambur / labneh / popcorn z gryki / olej szczypiorkowy
Brukselka / espuma z parmezanu / chimichurri
Pieczywo

ZUPA

Do wyboru na miejscu

Barszcz czerwony / pasztecik z grzybami
Zupa grzybowa/ lazanki / smietana wedzona

DANIE GŁÓWNE

Jedno danie do wyboru na miejscu

Policzki wołowe / purée ziemniaczane / glazurowane szalotki
Łosoś / kuskus perłowy / beurre blanc / dziki brokuł
Gratin ziemniaczany / demi-glace warzywne / chipsy z topinamburu / purée z karmelizowanej pietruszki / sezonowe warzywa

DESER

Jeden deser do wyboru na miejscu

Panna cotta z rokitnikiem
Napoleon / coulis malinowe

Cena: 265 zł netto za osobę

Do końcowego rachunku doliczamy 12,5% serwisu kelnerskiego.

MENU IV

GRUDNIOWE MENU PREMIUM

STACJA OSTRYGOWA

Ostryga / sos Bloody Mary / seler
Ostryga / czarny czosnek / cytryna

PRZYSTAWKI NA WSPÓLNY STÓŁ

Tatar z ozora wołowego / śliwki w occie / sos z czerwonego wina / orzech laskowy
Tatar wołowy /
żółtko sous-vide / majonez szczypiorkowy / marynowane grzybki
Terrina z dziczyzny / żurawina / marynowane grzybki / brioche
Tataki z łososia / ponzu / mus z awokado / rzodkiewka / sezam
Placki ziemniaczane / wędzony pstrąg / crème fraîche / kawior z pstrąga
Pieczony topinambur / labneh / popcorn z gryki / olej szczypiorkowy
Buraki pieczone w cydrze / mus z fety / bottarga
Pieczywo

ZUPA

Do wyboru na miejscu

Krem z topinamburu / dorsz / oliwa truflowa
Barszcz czerwony / pasztecik z grzybami

DANIE GŁÓWNE

Jedno danie do wyboru na miejscu

Beef Wellington / demi-glace / purée z pietruszki i chrzanu
Ośmiornica / sos ziemniaczany /
pieczona papryka ramiro / pomidorki
Stek z kapusty / piana z parmezanu / gorgonzola / olej
lubczykowy

DESER

Jeden deser do wyboru na miejscu

Terrina czekoladowa / wiśnie maraschino / orzech laskowy
Ptyś / pralina orzechowa / krem Chantilly

Cena: 345 zł netto za osobę

Do końcowego rachunku doliczamy 12,5% serwisu kelnerskiego.

BAR I NAPOJE

Do wybranego menu proponujemy pakiet open bar z osobnej oferty lub rozliczenie napojów według faktycznego spożycia.
Przed wydarzeniem możemy ustalić:
welcome drink, również w wersji bezalkoholowej,
selekcję win białych, czerwonych i musujących,
skróconą kartę koktajli i mocktaili,
wybór piwa oraz napojów bezalkoholowych,
budżet baru i sposób zatwierdzania dodatkowych zamówień.
Pakiety open bar obowiązują przez maksymalnie cztery godziny. Ich przedłużenie wyceniamy osobno.
Przy rozliczeniu według spożycia wino naliczamy według liczby otwartych butelek, a pozostałe napoje według zamówionych porcji.

RESTAURACJA NA WYŁĄCZNOŚĆ

Na potrzeby prywatnego wydarzenia możemy oddać całą restaurację do wyłącznej dyspozycji Państwa gości.
Poniedziałek - środa: 2000 zł netto
Czwartek - niedziela: 7500 zł netto
Wyłączność obejmuje korzystanie z restauracji do godziny 23:00. Menu i napoje rozliczamy osobno.
Przedłużenie wydarzenia jest możliwe po wcześniejszym uzgodnieniu, Do cen netto należy doliczyć VAT. Od opłaty za wyłączność nie naliczamy serwisu kelnerskiego.

INFORMACJE ORGANIZACYJNE

Porcje i sposób podania

Przystawki sharingowe serwujemy na wspólnych półmiskach, w ilości dopasowanej do potwierdzonej liczby gości. Zmianę formuły na finger food, bufet lub flying buffet ustalamy i wyceniamy indywidualnie.

Alergie i diety

Prosimy o wcześniejsze przekazanie informacji o alergiach, nietolerancjach oraz potrzebach żywieniowych. Na tej podstawie uzgodnimy odpowiednie zamienniki. Menu może ulec niewielkim zmianom wynikającym z sezonowości i dostępności produktów.

Rezerwacja

Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zaliczki w wysokości 30% wartości zaakceptowanej oferty. Zaliczka zostanie odliczona od końcowego rachunku.
Termin potwierdzenia ostatecznej liczby gości, harmonogram serwisu i warunki płatności ustalamy przed zatwierdzeniem rezerwacji.

Serwis kelnerski

Doliczamy 12,5% serwisu kelnerskiego wyłącznie do wartości jedzenia i napojów. Serwis nie jest naliczany od opłaty za wyłączność restauracji.

Kontakt

Władysław Tomczyk
Manager Generalny
Malina
Emilii Plater 25, Warszawa