

BOŻE NARODZENIE 2020

# Oferta Świąteczna

WESOŁYCH ŚWIĄT

ft.



# Kolacja wigilijna 24/12

## Menu I

150 PLN / os.

### Na powitanie:

Kieliszek wina musującego

### Przystawki (w stół):

Śledź bałtycki w oleju lnianym

Trio wędzonych ryb (makrela, łosoś, pstrąg)

Salatka ziemniaczana

Kapusta z grzybami

### Zupy (do wyboru):

Barszcz czerwony z uszkami  
z kapustą i grzybami

*lub*

Krem grzybowy z łazankami

### Danie główne (do wyboru):

Panierowany dzwonek karpia  
z karmelizowaną cebulką z grochem  
i puree ziemniaczane ze szczypiorkiem

*lub*

Pieczone udko kaczki z sosem żurawinowym,  
karmelizowane jabłko, gnocchi buraczane  
z puree z czerwonej kapusty

*lub*

Pierogi z kapustą i grzybami z cebulką  
i kwaśną śmietaną

### Deser (w stół):

Makowiec

Orzechowiec

Szarlotka

**W pakiecie:** woda, kawa, herbata, pieczywo, masło





# Kolacja wigilijna 24/12

## Menu II

195 PLN / os.

### Na powitanie:

Kieliszek wina musującego

### Przystawki (w stół):

Tatar z łososia

Terina kozi ser z pistacją  
i kielkami młodego groszku

Matias marynowany w czerwonym winie  
z gruszką i goździkami

Kapusta z grzybami

Salatka z rukoli, z groszkiem cukrowym,  
serem gorgonzola, czarnymi oliwkami,  
pomidorkami cherry z octem balsamicznym

### Zupy (do wyboru):

Barszcz czerwony z uszkami  
z kapustą i grzybami

*lub*

Krem grzybowy z łazankami

### Danie główne (do wyboru):

Pieczony filet z dorsza podany  
na puree szpinakowym z suszonymi pomidorami,  
konfitowane ziemniaki w oleju lnianym

*lub*

Schab pieczony z puree ziemniaczanym,  
sosem grzybowy i warzywami korzennymi

*lub*

Gnocchi z kozim serem i truflami  
z pieczonym burakiem, rukolą i kaparami

### Deser (w stół):

Sernik

Kutia

Opera

Orzechowiec

**W pakiecie:** woda, kawa, herbata, pieczywo, masło

# Kolacja świąteczna 25/12

## Menu I

150 PLN / os.

### Na powitanie:

Kieliszek wina musującego

### Przystawki (w stół):

Talerz wędlin

Bigos staropolski

Sałatka z wędzonym łososiem,  
piklami i lnianym winegretem

Ryba po grecku

### Zupy (do wyboru):

Krem buraczany z mlekiem kokosowym

*lub*

Rosół z makaronem

### Danie główne (do wyboru):

Filet z sandacza z sosem grzybowym,  
smażonymi kopytkami  
i cukinią blanszowaną na maśle

*lub*

Schab pieczony z puree ziemniaczanym,  
sosem grzybowy i warzywami korzennymi

*lub*

Sałatka VEGAN

### Deser (w stół):

Kutia

Opera

Szarlotka

**W pakiecie:** woda, kawa, herbata, pieczywo, masło



# Kolacja świąteczna 25/12

## Menu II

195 PLN / os.

### Na powitanie:

Kieliszek wina musującego

### Przystawki (w stół):

Talerz wędlin

Bigos staropolski

Schab po warszawsku

Ryba po grecku

Sałatka z wędzonym łososiem,  
piklami i lnianym winegretem

### Danie główne (do wyboru):

Filet z łososia z puree ziemniaczanym,  
groszkiem blanszowanym na maśle  
i sosem cytrynowym

*lub*

Policzek wołowy z sosem piernikowym  
z gratine ziemniaczanym i warzywami  
korzennymi z pudrem grzybowym

*lub*

Pielmieni z kapusta i grzybami

### Zupy (do wyboru):

Krem buraczany z mlekiem kokosowym

*lub*

Rosół z makaronem

### Deser (w stół):

Makowiec

Szarlotka

Sernik

Brownie

**W pakiecie:** woda, kawa, herbata, pieczywo, masło



SYLWESTER 2020/2021

# Oferta Sylwestrowa

SZCZĘŚLIWEGO  
NOWEGO ROKU

ft.



# SYLWESTER 2020/2021

## Menu Sala

340 PLN / os.

### Na początek :

Kieliszek wina musującego o północy  
(butelka szampana do kolacji + 229pln)

### Entrée (do podziału):

Ostrygi (4szt) z marynowaną  
czerwoną cebulką i pianą cytrynową

### Starter (do wyboru):

Pulled pork w panko z waniliowym  
ananasem i ogórkiem szczypiorkowym

*lub*

Tatar z łososia z majonezem  
kaparowym i chipsem z jarmużu

### Zupa:

Consomme z kaczki z warzywami brunoise

*lub*

Krem z karczocha z trufkami

### Danie główne:

Policzek wołowy z warzywami korzennymi,  
sosem majerankowym demi glace,  
pureziemniaczanym z gorczycą  
i karmelizowanymi burakami

*lub*

Stek z tuńczyka w pieprzu  
z risotto szafranowym i koprem włoskim

*lub*

Makaron ryżowy z tofu, warzywami julienne,  
kolendrą, limonką i prażonymi orzeszkami  
ziemnymi w orientalnym sosie

### Deser:

Beza z truskawkowym mascarpone,  
musem z białej czekolady i owocami

**W pakiecie:** woda, kawa, herbata, pieczywo, masło



# SYLWESTER 2020/2021

## Menu Pokój

390 PLN / os.

### Na początek :

Kieliszek wina musującego o północy  
(butelka szampana do kolacji + 229 PLN)

### Entrée (do podziału):

Ostrygi (4szt) z marynowaną  
czerwoną cebulką i pianą cytrynową

### Starter (do wyboru):

Pulled pork w panko z waniliowym  
ananasem i ogórkiem szczypiorkowym

*lub*

Tatar z łososia z majonezem  
kaparowym i chipsem z jarmużu

### Zupa:

Consomme z kaczki z warzywami brunoise

*lub*

Krem z karczocha z trufkami

### Danie główne LIVE COOCKING (do wyboru):

Policzek wołowy z warzywami korzennymi,  
sosem majerankowym demi glace,  
pureziemniaczanym z gorczycą  
i karmelizowanymi burakami

*lub*

Stek z tuńczyka w pieprzu  
z risotto szafranowym i koprem włoskim

*lub*

Makaron ryżowy z tofu, warzywami julienne,  
kolendrą, limonką i prażonymi orzeszkami  
ziemnymi w orientalnym sosie

### Deser:

Beza z truskawkowym mascarpone,  
musem z białej czekolady i owocami

**W pakiecie:** woda, kawa, herbata, pieczywo, masło





BOŻE NARODZENIE 2020

# Oferta Świąteczna

CATERING  
ŚWIĘTA

fh.



# CATERING

*Święta 2020*

## PRZYSTAWKI:

Krokiety ziemniaczano-orzechowe

200g / 14 PLN

Śledź bałtycki w oleju lnianym

z sałatką ziemniaczaną i majonezem koperkowym

200g / 20 PLN

Smalec z chlebem cebulowym i piklami

200g / 12 PLN

Tatar wołowy

150g / 49 PLN

Krewetki tygrysie

250g / 49 PLN

Talerz pieczonych wędlin

(boczek, karkówka, paszтет z gęsi)

200g / 22 PLN

Bigos staropolski

200g / 24 PLN

Sałatka jarzynowa

200g / 12 PLN

Ryba po grecku

200g / 27 PLN

Schab po warszawsku

200g / 22 PLN

Trio wędzonych ryb (makreła, łosoś, pstrąg)

180g / 26 PLN

Sałatka ziemniaczana

200g / 10 PLN

Kapusta z grzybami

200g / 22 PLN

Terrina z koziego sera z pistacją

100g / 16 PLN

Tatar z łosia

200g / 28 PLN

Matias marynowany w czerwonym winie

200g / 18 PLN

Sałatka z rukolą z groszkiem cukrowym,  
serem gorgonzola, czarnymi oliwkami,  
pomidorkami cherry i octem balsamicznym

200g / 19 PLN

Biała kiełbasa

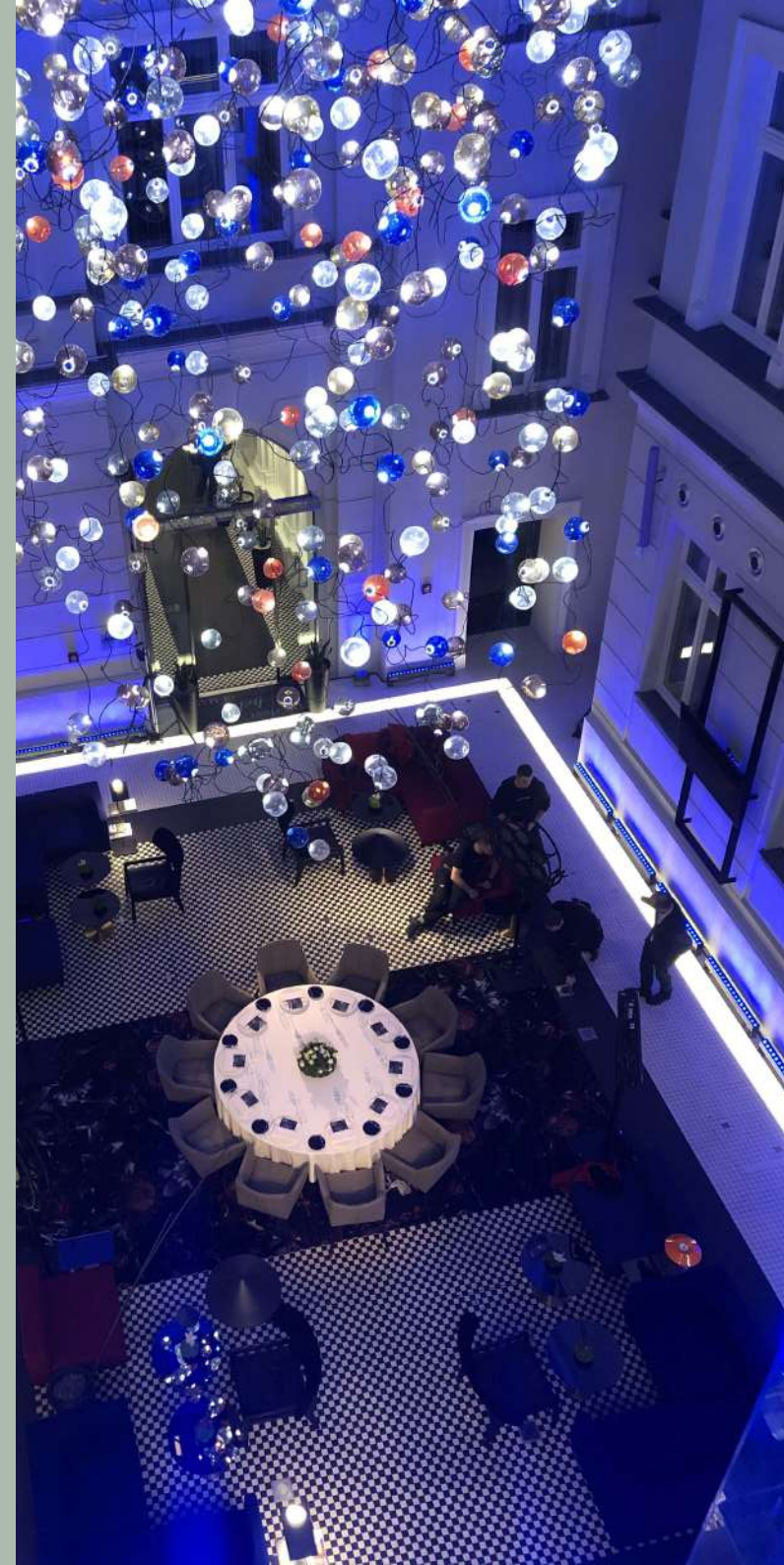
500g / 14 PLN

Sałatka z wędzonym łososiem,  
piklami i lnianym winegretem

200g / 14 PLN

Sałatka vegan

200g / 12 PLN





## ZUPY:

Krem grzybowy z łazankami  
250ml / 20pln

Żurek staropolski  
250ml / 19 pln

Zupa rybna  
250ml / 23 pln

Barszcz czerwony z uszkami z kapusta i grzybami (5szt)  
250ml / 18 pln

Krem buraczany z mlekiem kokosowym  
250ml / 20 pln

Rosół z makaronem  
250ml / 12 pln

## DANIA GŁÓWNE:

Pieczone udko kaczki(160g)  
z sosem żurawinowym, karmelizowanym  
jabłkiem, gnocchi buraczany  
i puree z czerwonej kapusty  
porcja / 34 pln

Pieczony filet z dorsza(160g)  
z puree szpinakowym z suszonymi pomidorami  
z konfitowanymi ziemniaczkami  
porcja / 38 pln

Grillowana polędwiczka wieprzowa  
porcja / 49 pln

Krokiety ziemniaczano-orzechowe  
z barszczem czerwonym  
porcja / 22 pln

Filet z sandacza (160g)  
z sosem grzybowym, smażonymi kopytkami  
i cukinią blanszowaną na maśle  
porcja / 36 pln

Panierowany dzwonek karpia (160g)  
z karmelizowaną cebulką, grochem  
i puree ziemniaczane ze szczypiorkiem  
porcja / 25 pln

Filet z łososia (160g) z puree  
ziemniaczanym, roszkim blanszowanym  
na maśle i sosem cytrynowym  
porcja / 38 pln

Schab pieczony (160g)z puree  
ziemniaczanym, sosem grzybowym  
i warzywami korzennymi  
porcja / 36 pln

Policzek wołowy (160g)  
z sosem piernikowym z gratine  
ziemniaczanym i warzywami korzennymi  
z pudrem grzybowym  
porcja/ 42 pln

Pielmieni z kapusta i grzybami  
250ml / 12 pln

Pierogi z kapustą i grzybami  
250ml / 26 pln

Pierogi z mięsem  
250ml / 28 pln

Pierogi ruskie  
250ml / 26 pln

Gnocchi z kozim serem i truflami,  
pieczonym burakiem, rukolą i kaparami  
250ml / 29 pln

Cheeseburger (200g)  
porcja / 34 pln



· Minimalna wartość zamówienia – 200 PLN

· Zamówienia przyjmowane pod adresem:  
restauracja@indigowarsaw.com  
lub telefonicznie (+48) 22 418 89 02

· Zamówienia składane min. 72h  
przed planowanym odbiorem  
i/lub do dn. 18.12.2020 do godz. 18.00

· Ze względu na cykl produkcyjny  
realizujemy wyłącznie zamówienia  
zapłacone. Brak zapłaty w przeciągu  
48h od momentu złożenia zamówienia,  
skutkuje automatyczną anulacją zamówienia.  
Możliwość płatności w restauracji FLO  
gotówką / kartą lub przelewem na konto  
bankowe w tytule przelewu podając  
imię i nazwisko osoby zamawiającej.

· Odbiór zamówień w dniach 22-23.12.2020  
w godzinach pracy restauracji.

· Bezpłatna dostawa zamówień na terenie  
Warszawy, Marek i Żąbek. Powiadomienie  
o godzinie dostawy zostanie przesłane  
na podany numer telefonu 24 h  
przed planowaną dostawą.

## DESERY:

Sernik inny niż w karcie

1 kg / 42 pln

Makowiec

1 kg / 42 pln

Kutia

1 kg / 19 pln

Orzechowiec

1 kg / 54 pln

Szarlotka

1 kg / 36 pln

Opera

1 kg / 44 pln

Brownie

1 kg / 56 pln

Piernik szt

1 szt / 12 pln

## DODATKI GARMAŻERYJNE:

Kopytka

250 ml / 8 pln

Kluski śląskie

200 g / 9 pln

Puree zmieniające z olejem lnianym

200 g / 8 pln

Warzywa korzenne

200 g / 12 pln

Czerwona kapusta zasmażana

200 g / 12 pln

Uszka z kapustą i grzybami

200 g / 11 pln

Indywidualna wycena  
zamówienia minimum 72h  
wcześniej

cała sztuka mięsa (kaczka, schab, karp w galarecie na zimno, karp pieczony)

SYLWESTER 2020/2021

# Oferta Cateringowa

CATERING  
SYLWESTER

fh.



# CATERING

*Sylwester 2020 / 2021*

## PRZYSTAWKI:

Pulled pork w panko z waniliowym ananasem  
i ogórkiem szczypiorkowym  
200g / 28 PLN

Tatar z łosiosia z majonezem kaparowym  
i chipsem z jarmużu  
200g / 36 PLN

Śledź bałtycki w oleju lnianym  
z sałatką ziemniaczaną i majonezem koperkowym  
200g / 20 PLN

Smalec z chlebem cebulowym i piklami  
200g / 20 PLN

Talerz pieczonych wędlin  
(boczek, karkówka, pasztet z gęsi)  
200g / 12 PLN

Bigos staropolski  
200g / 24 PLN

Sałatka jarzynowa  
200g / 12 PLN

Schab po warszawsku  
200g / 22 PLN

Sałatka ziemniaczana  
200g / 10 PLN

Terrina z koziego sera z pistacją  
100g / 16 PLN

Biała kielbasa  
500g / 14 PLN

Sałatka z wędzonym łososiem,  
piklami i lnianym winegretem  
200g / 14 PLN

## ZUPY:

Consomme z kaczki  
250ml / 14 PLN

Krem z karczocha z/bez trufli  
250ml / 19 PLN

Żurek staropolski  
250ml / 19 PLN

Rosół + makaron  
250ml / 12 PLN





# CATERING

*Sylwester 2020 / 2021*

## DANIA GŁÓWNE:

Policzek wołowy z warzywami korzennymi, sosem majerankowym demi glace,  
puree ziemniaczanym z gorczyczą i karmelizowanymi burakami

260g / 42 PLN

Stek z tuńczyka w pierzu z risotto szafranowym i koprem włoskim

180g / 54 PLN

Makaron ryżowy z tofu, warzywami julienne, kolendrą, limonką  
i prażonymi orzeszkami ziemnymi w orientalnym sosie

250g / 28 PLN

Pierogi ruskie

200g / 26 PLN

Pierogi z mięsem

200g / 28 PLN

Pierogi z kapustą i grzybami

200g / 26 PLN

## DESERY:

Beza z mascarpone

160g / 28 PLN

Wegański mus

160g / 19 PLN

Brownie

1kg / 42 PLN

## DODATKI:

Gnocchi

200g / 10 PLN

Gnocchi buraczane

200g / 12 PLN

Kluski śląskie

200g / 9 PLN

Kopytka

200g / 8 PLN

Kopytka szpinakowe

200g / 10 PLN

Warzywa korzenne

200g / 12 PLN

Karmelizowane buraki

200g / 12 PLN

· Minimalna wartość zamówienia – 200 PLN

· Zamówienia przyjmowane pod adresem:  
restauracja@flo@indigowarsaw.com  
lub telefonicznie (+48) 22 418 89 02

· Zamówienia składane min. 72h  
przed planowanym odbiorem  
i/lub do dn. 27.12.2020 do godz.12.00

· Ze względu na cykl produkcyjny  
realizujemy wyłącznie zamówienia  
zapłacone. Brak zapłaty w przeciągu  
48h od momentu złodzenia zamówienia,  
skutkuje automatyczną anulacją zamówienia.  
Możliwość płatności w restauracji FLO  
gotówka / karta lub przelewem na konto  
bankowe w tytule przelewu podając  
imię i nazwisko osoby zamawiającej

· Odbiór zamówień w dniach 29-30.12.2020  
w godzinach pracy restauracji  
lub dn.31.12.2020 do godziny 14:00.

· Bezpłatna dostawa zamówień na terenie  
Warszawy, Marek i Żąbek. Powiadomienie  
o godzinie dostawy zostanie przesłane  
na podany numer telefonu 24 h  
przed planowaną dostawą.

