



Open Bar

Propozycja

Open Bar w Villi Foksal

Proponujemy nielimitowane open bary alkoholowe w czterech asortymentach dostosowanych do Państwa potrzeb.

Gwarantując profesjonalny serwis barmański do rachunku doliczamy 10 %

Ze względu na sytuację na rynku dostaw, zastrzegamy sobie możliwość zmiany wina i innych alkoholi po wcześniejszej konsultacji z organizatorem



- **Imperativo, Prosecco**

14.00 zł + VAT (porcja 100 ml)

- **Grzane wino**

14.00 zł + VAT (porcja 100 ml)

- **Gran Bach, Cava**

16.00 zł + VAT (porcja 100 ml)

- **Aperol Spritz**

24.00 zł + VAT (porcja 250 ml)





01

Open Bar Pierwszy

Cena: 155,00 zł od osoby + VAT

Do 5 godzin

Przedłużenie czasu to koszt 3 000.00 zł + VAT (do 100 osób)/ 4 500.00 zł + VAT (101-200 osób)

za każdą dodatkową godzinę

Wino białe

- Chapeau Claque, Sauvignon Blanc, Langwedocja, IGP Pay d`Oc, Francja

Wino czerwone

- Chapeau Claque, Merlot, Langwedocja, IGP Pay d`Oc, Francja

Pozostałe

- Wódka Wyborowa, Stolychnaya
- Piwo Żywiec
- Trzy rodzaje soków
- Woda mineralna
- Pepsi cola i tonic
- Kawa i herbata

Rekomendowane drinki

- Wódka sour (wódka, sweet & sour, angostura)
- Eden (wódka, sok jabłkowy, tonic, czarny bez)
- Hard Lemonade (wódka, sweet & sour, limonka, woda gazowana, mięta)
- Mimosa (prosecco, sok pomarańczowy)





02

Open Bar Drugi

Cena: 185,00 zł od osoby + VAT

Do 5 godzin

Przedłużenie czasu to koszt 3 750.00 zł + VAT (do 100 osób)/ 5 500.00 zł + VAT (101-200 osób)

za każdą dodatkową godzinę

Wino białe

- Ropiteau, White Grenache, Vermentino, Vin de France

Wino czerwone

- Ropiteau, Grenache Noir, Syrah, Vin de France

Pozostałe

- Wódka Baczewski, Stolychnaya, Wyborowa
- Whisky Glengarry
- Gin Bleu d`Argent
- Martini Bianco, Extra Dry
- Piwo Żywiec
- Cydr
- Trzy rodzaje soków
- Woda mineralna
- Pepsi cola i tonic
- Kawa i herbata

Rekomendowane drinki

- Tom Collins (gin, sweet & sour, limonka, woda gazowana)
- Wódka sour (wódka, sweet & sour, angostura)
- Whisky sour (whisky, biańko, sweet & sour, angostura)
- Hard Lemonade (wódka, sweet & sour, woda gazowana, mięta)
- Eden (wódka, sweet & sour, limonka, woda gazowana, mięta)
- Hugo (prosecco, sour, syrop z kwiatu bzu)





03

Open Bar Trzeci

Cena: 215,00 zł od osoby + VAT

Do 5 godzin

Przedłużenie czasu to koszt 4 500.00 zł + VAT (do 100 osób)/ 6 500.00 zł + VAT (101-200 osób)

za każdą dodatkową godzinę

Wino białe

- Singing, Gruner Veltliner, Niederosterreich, Austria

Wino czerwone

- Vina Pomal, Crianza, DO Rioja, Hiszpania

Pozostałe

- Wódka Stolychnaya, Absolut, Wyborowa
- Whisky Glengarry, Baczewski
- Burbon Whiskey Jack Daniel's, Jim Beam
- Tequila Sierra Silver, Gold
- Rum Bacardi, Havana, Bayou
- Gin Gordons, Hyogo
- Campari, Bailey's
- Martini Bianco, Extra Dry
- Metaxa 5*, Martell VS
- Piwo Żywiec, Piwo kraftowe Maryenzstadt
- Trzy rodzaje soków
- Woda mineralna
- Pepsi cola i tonic
- Kawa i herbata

Rekomendowane drinki

- Whisky sour (whisky, biały rum, sweet & sour, angostura)
- Cuba libre (biały rum, pepsi, limonka)
- Tom Collins (gin, sweet & sour, limonka, woda gazowana)
- Penicylina (whisky, sweet & sour, miód, imbir)
- Long Island Ice Tea (wódka, tequila, rum, gin, triple sec, sweet & sour, pepsi)
- Ballet Rouse (wódka, sok porzeczkowy, sweet & sour, limonka)
- Hugo (prosecco, sour, syrop z kwiatu bzu)





04

Open Bar Czwarty

Cena: 245,00 zł od osoby + VAT

Do 5 godzin

Przedłużenie czasu to koszt 5 500.00 zł + VAT (do 100 osób)/ 7 500.00 zł + VAT(101-200 osób)

za każdą dodatkową godzinę

Wino białe

- Domaine du Nozay, Sancerre Blanc, Francja

Wino czerwone

- Vina Pomal, Centario Reserva, DO Rioja, Hiszpania

Pozostałe

- Wódka Baczewski, Absolut, Wyborowa
- Whisky / Whiskey:
 - Japońskie Hatozaki
 - Szkockie Mossburn Speyside, Glengarry 12 YO single malt
 - Irlandzkie Glendalough Double barrel
- Cachaca
- Aperol
- Campari, Bailey`s
- Martini Bianco i Extra Dry
- Metaxa 5*, Martell VS
- Piwo Żywiec, Piwo kraftowe Maryensztadt
- Trzy rodzaje soków
- Woda mineralna
- Pepsi cola i tonic
- Kawa i herbata

Rekomendowane drinki

- Mojito Pink (rum pink, mięta, cukier brązowy, limonka, woda gazowana)
- Whisky sour (whisky, biało, sweet & sour, angostura)
- Cuba libre (biały rum, pepsi, limonka)
- Tom Collins (gin, sweet & sour, limonka, woda gazowana)
- Penicylina (whisky, sweet & sour, miód, imbir)
- Long Island Ice Tea (wódka, tequila, rum, gin ,triple sec, sweet & sour, pepsi)
- Pornstar Martini (wódka, prosecco, marakuja, pomarańcza, sweet & sour, passoa)
- Hugo (prosecco, sour, syrop z kwiatu bzu)
- Mimosa (prosecco, sok pomarańczowy)





05

Koktajle na bazie świeżych owoców

Cena: 45,00 zł od osoby + VAT

Dodatkowo do Open barów nr 2, 3 i 4 polecamy koktajle przygotowywane na bazie świeżych owoców oraz owocowego puree

Aperol Spritz

- Aperol, Prosecco, Woda gazowana, Pomarańcza

Tom Collins

- Gin, Sok z cytryny i syrop cukrowy, Woda gazowana, Cytryna

Mojito/Mojito Pink

- Biały Rum, Pink Rum, Mięta, Limonka, Cukier brązowy, Woda gazowana

Pornstar Martini

- Wódka, Prosecco, Pulpa marakuja, Sour, Syrop cukrowy, Passoa

Ballet rouse

- Wódka, Sok porzeczkowy, Syrop cukrowy, Sour, Limonka

