



DZIEŃ I NOC

Inspirujemy Dobrym Klimatem

OFERTA EVENTOWA

Imprezy od 25 do 400 Gości

PLAC MIROWSKI 1 WARSZAWA CENTRUM



O NAS...

DZIEŃ I NOC to nowe, najgorętsze miejsce na eventowej mapie Warszawy, zlokalizowane w samym sercu Śródmieścia. Nasz lokal to 750 m2 postindustrialnej przestrzeni wypełnionej zielenią i kolorem, przesiąkniętej niepowtarzalną historią Hali Mirowskiej – to wszystko w DZIEŃ I NOC'Y. Naszym Gościom oferujemy szereg możliwości organizacji eventu u nas:

DZIEŃ I NOC "BAR" NA POZIOMIE "0"

Idealny dla grup od 25 do 100 Gości. Niezależny lokal na wyłączność ze swoim cocktail barem i osobnym wejściem.

PRYWATNA SALA VIP

Idealna dla grup do 20-25 Gości, zapewniająca prywatność, wyposażona w LCD 60 cali.

PRYWATNA SALA EVENTOWA

Idealna dla grup od 25 do 60 Gości, posiadająca niezależne nagłośnienie i oświetlenie eventowe.

CAŁY LOKAL NA WYŁĄCZNOŚĆ

Idealny dla grup od 100 do nawet 400 Gości.



DLACZEGO MY?

NIEPOWTARZALNE I DESIGNERSKIE, LOFTOWE
PRZESTRZENIE W ZABYTKOWYCH WNĘTRZACH

NOWOCZESNE NAGŁOŚNIENIE EVENTOWE

AWANGARDOWE OŚWIETLENIE LOKALU

PROFESJONALNA OBSŁUGA KELNERSKA I BARMAŃSKA

LOKALIZACJA W ŚCISŁYM CENTRUM MIASTA

BOGATE I RÓŻNORODNE PAKIETY MENU W TYM OPCJE

VEGE, VEGAN I BEZGLUTENOWE

WIELOLETNIE DOŚWIADCZENIE KADRY MANAGERSKIEJ

W ORGANIZACJI EVENTÓW

MOŻLIWOŚĆ SKORZYSTANIA Z USŁUG TAKICH JAK:

PROFESJONALNY DJ

FLORYSTA

SŁODKI STÓŁ LUB TORT

DEKORATOR

BALONY Z HELEM

ZESPÓŁ MUZYCZNY

LIVE ACT'Y: SAKSOFON, ELEKTRYCZNE SKRZYPCE, VOCAL



USŁUGI W CENIE

WYBRANA PRZESTRZEŃ NA PAŃSTWA WYŁĄCZNOŚĆ
BEZ DODATKOWYCH OPŁAT

NOWOCZESNE NAGŁOŚNIENIE EVENTOWE

AWANGARDOWE INTELIGENTNE OŚWIETLENIE LOKALU
Z MOŻLIWOŚCIĄ DOSTOSOWANIA BARW

MIKROFON BEZPRZEWODOWY

PROFESJONALNA OBSŁUGA KELNERSKA I BARMAŃSKA
NAGRADZANA W PRESTIŻOWYCH KONKURSACH

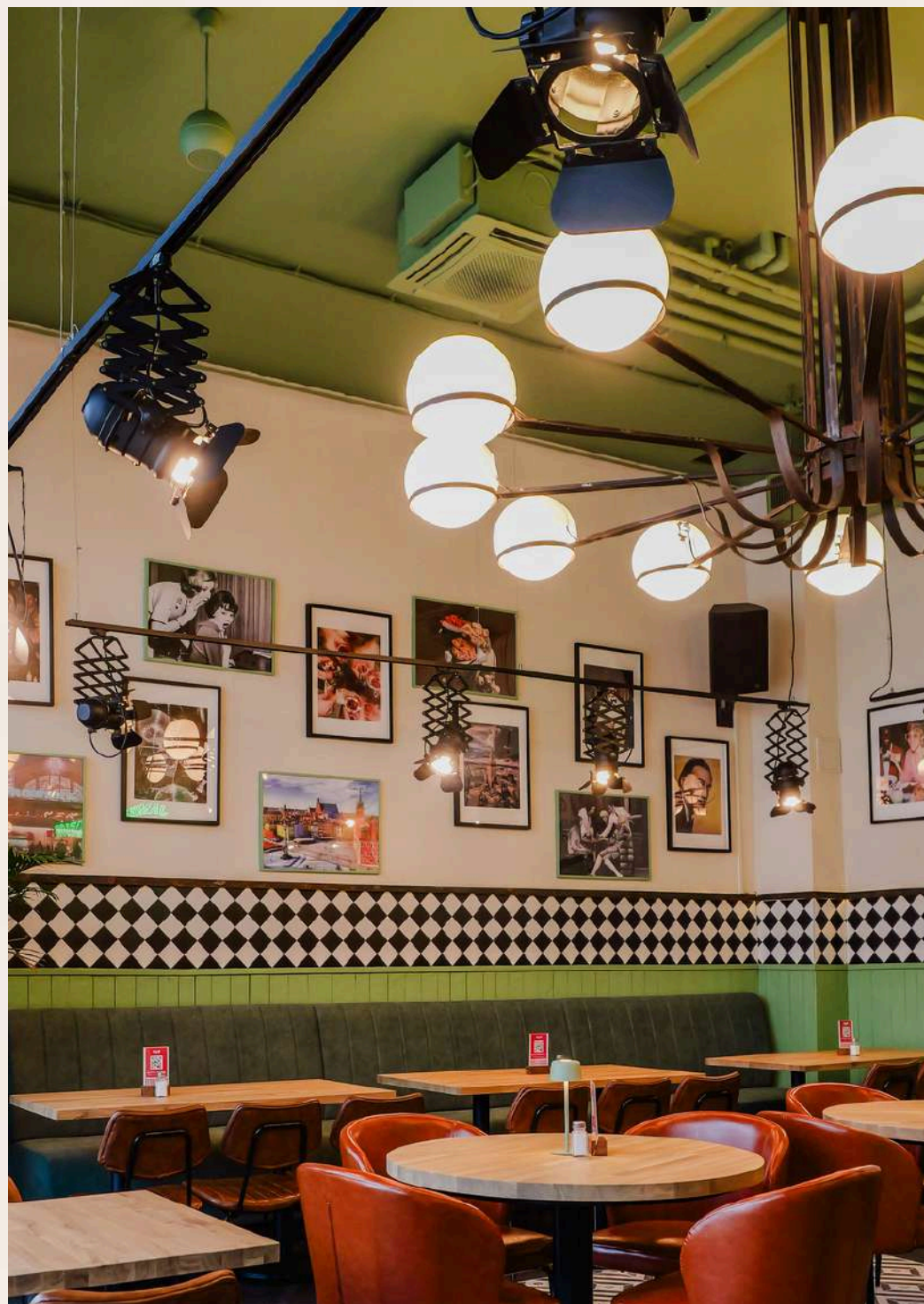
BOGATE I RÓŻNORODNE PAKIETY MENU W TYM OPCJE
VEGE, VEGAN I BEZGLUTENOWE

OPIEKA DOŚWIADCZONEGO MANAGERA EVENTOWEGO

ATRAKCYJNE PAKIETY OPEN BAR SERWOWANE BEZ LIMITU
PRZEZ CAŁY CZAS TRWANIA EVENTU

HOST LUB HOSTESSA DO SPRAWDZANIA LISTY GOŚCI

SZATNIA W LOKALU



NASZE MENU

Kolacja serwowana, nieco mniej formalny, ale bogaty w formie bufet pełen wyśmienitych dań, a może nowoczesne przystawki do dzielenia się, idealnie dopasowane do proponowanych koktajli i alkoholi?

Każdy z naszych pakietów jest wyjątkowy i skomponowany tak, by zaspokoić najbardziej wymagające gusta. Nasze menu zawiera zarówno propozycje mięsne, rybne, wegetariańskie, jak i dania wegańskie i bezglutenowe.

Ponadto, oferowane pakiety w pełni współgrają z proponowaną ofertą OPEN BAR, doskonale pasując do naszych unikatowych francuskich win, czy markowych alkoholi.

W menu czegoś Ci brakuje, a może masz inne preferencje? Z przyjemnością skomponujemy dla Ciebie autorską propozycję, w pełni stworzoną w oparciu o Twoje osobiste preferencje.

Nasz Szef Kuchni zmienia podejście do kuchni eventowej, serwując inną, niebanalną odstonę, łącząc najdoskonalsze smaki i korzystając z dobrodziejstw miejscowych dostawców z Hal Mirowskich, dzięki czemu całe menu stworzone jest w oparciu o najwyższej jakości lokalne produkty.



BRUNCH ŚNIADANIOWY

Na zimno

Konfitury & dżemy & krem orzechowy  

Twarożek ze świeżym szczypiorkiem i rzodkiewką  

Selekcja wędlin włoskich i hiszpańskich  

Pasta jajeczna z chrzanem  

Wędzone ryby z hal mirowskich 

Deski serów z różnych zakątków świata  

Patery świeżych warzyw  

Filetowane owoce sezonowe i tropikalne  

Świeże pieczywo: bułeczki, chałka, muffiny, chleb żytni 

Na ciepło

Placuszki jak u babci z jabłkiem i cynamomem 

Kiełbaski bądź parówki z sosami 

Hiszpańska frittata z suszonymi pomidorami i serem feta 

Jajecznica na maśle  

Pieczony bekon ze świni puławskiej 

Ekologiczne pieczarki smażone z rozmarynem i czosnkiem  

99 pln / osoba

Dania podawane są w formie bufetu. Ceny pakietów obowiązują w ramach 6 godzin eventu. Podane ceny są netto. Należy doliczyć 10% serwisu.



PRZYSTAWKI DO DZIELENIA

Mięsne

Selekcja wędlin włoskich i hiszpańskich z pieczywem
Prosciutto di San Daniele z melonem miodowym i chilli 🌿
podany na mieszanych sałatach
z pomidorkami cherry
Klasyczny tatar wołowy po warszawsku
serwowany na grzankach
Vol-au-vent nadziewany twarożkiem ziołowym
podany z łososiem wędzonym i cytryną

Vege i bez glutenu

Selekcja serów włoskich i hiszpańskich 🌿 🌿
Pieczone bataty podane na twarożku ziołowym 🌿 🌿
z granatem i kolendrą
Selekcjonowane pomidory z mozzarella Di Bufala 🌿 🌿

99 pln / osoba

Przystawki mogą zostać wstawione zarówno w bufet, jak i w stoły dla Gości. Podane ceny są netto. Należy doliczyć 10% serwisu.




MENU SERWOWANE

Zupa

Francuska zupa cebulowa z serem Gruyere 

lub Krem z pieczonej papryki z wędzoną kwaśną śmietaną  

Danie główne



Pierś kurczaka kukurydzianego Supreme na musie z pieczonego buraka i krokietem ziemniaczanym z dzikim 

brokułem i sosem demi glace z Jameson Orange

lub

Łosoś smażony na puree ziemniaczanym z koprem włoskim i zielonymi warzywami w emulsji cytrynowo-maślanej

lub

Stek z kalafiora pod beszamelem aromatyzowanym  
tymiankiem z puree ziemniaczanym i i dzikim brokułem

Deser

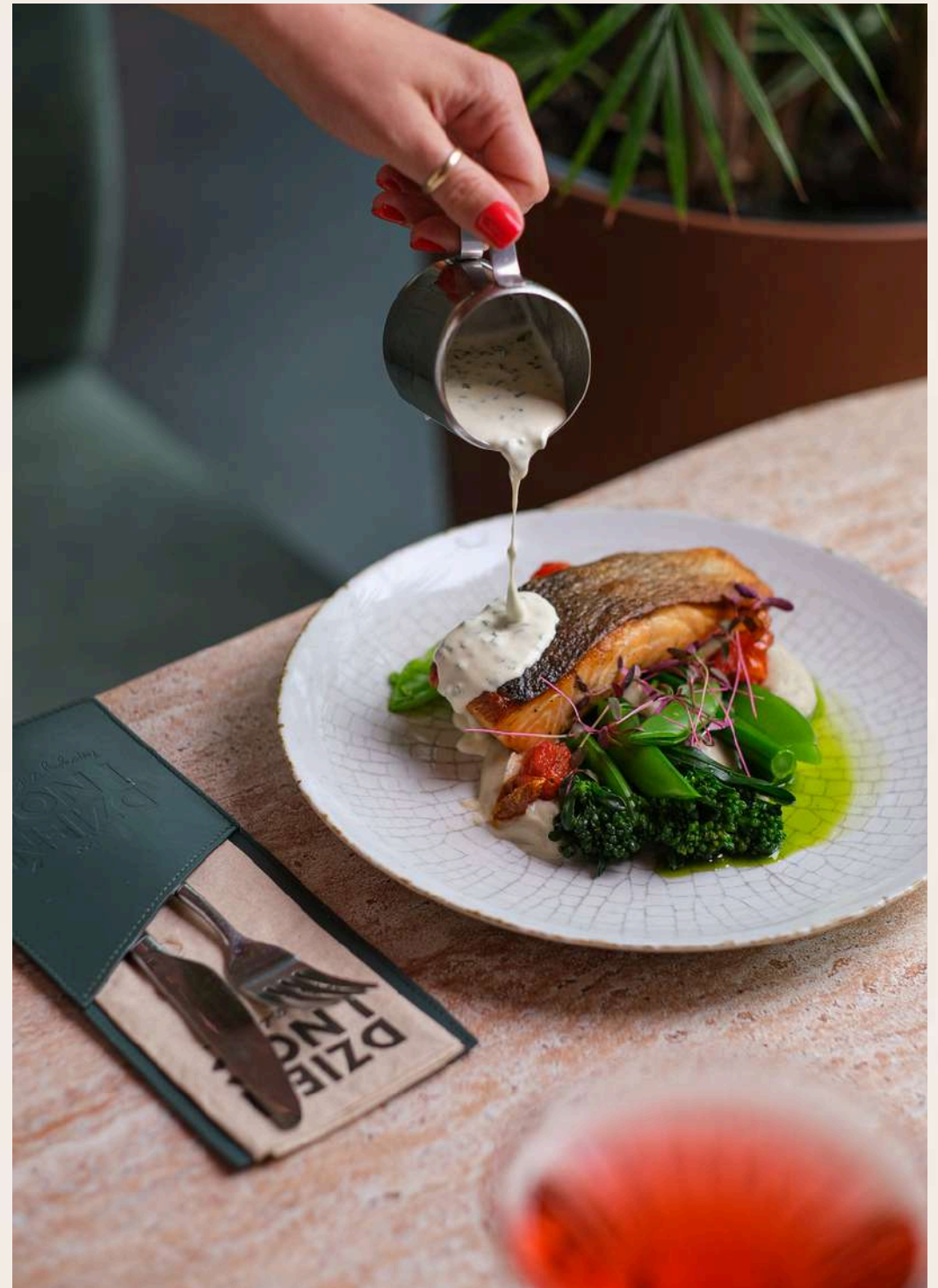
Sernik z białą czekoladą i likierem Baileys 

podany z musem malinowym i owocami

159 pln / osoba

Goście wybierają po jednym daniu z każdej kategorii, z przygotowanego skróconego menu. Dania serwowane są do stołów przez obsługę kelnerską.

Podane ceny są netto. Należy doliczyć 10% serwisu.



MENU BUFETOWE

Zupa

Francuska zupa cebulowa z serem Gruyere

oraz Krem z pieczonej papryki z wędzoną kwaśną śmietaną 🌿 🍷

Dania główne

Pierś z indyka sous vide marynowana w jogurcie z chilli i kolendrą podana w sosie limonkowym na mleku kokosowym 🍷

Halibut podany na sosie musztardowo miodowym z orzechami i cytryną 🍷

Lasagne z warzywami i serem Grana Padano 🌿 🍷
na sosie z pomidorów San Marzano, ze świeżą bazylią

Dodatki

Kuskus izraelski z warzywami i natką pietruszki
doprawiony oliwą i limonką 🌿 🍷

Blanszowane warzywa sezonowe z palonym masłem 🌿 🍷

Pieczone ziemniaczki w mundurkach, z rozmarynem 🌿 🍷

Sałatka z bobem, miętą i cytryną 🌿 🍷

179 pln / osoba

Dania podawane są w białych wazonach w formie bufetu.

Cena obowiązuje do 6 godzin imprezy.

Podane ceny są netto. Należy doliczyć 10% serwisu.



PAKIET PIZZA

20 Placków Pizzy Rzymskiej

Margherita

Capriciosa

Vegetariana

Bianca Prosciutto e Funghi

Salami Picante

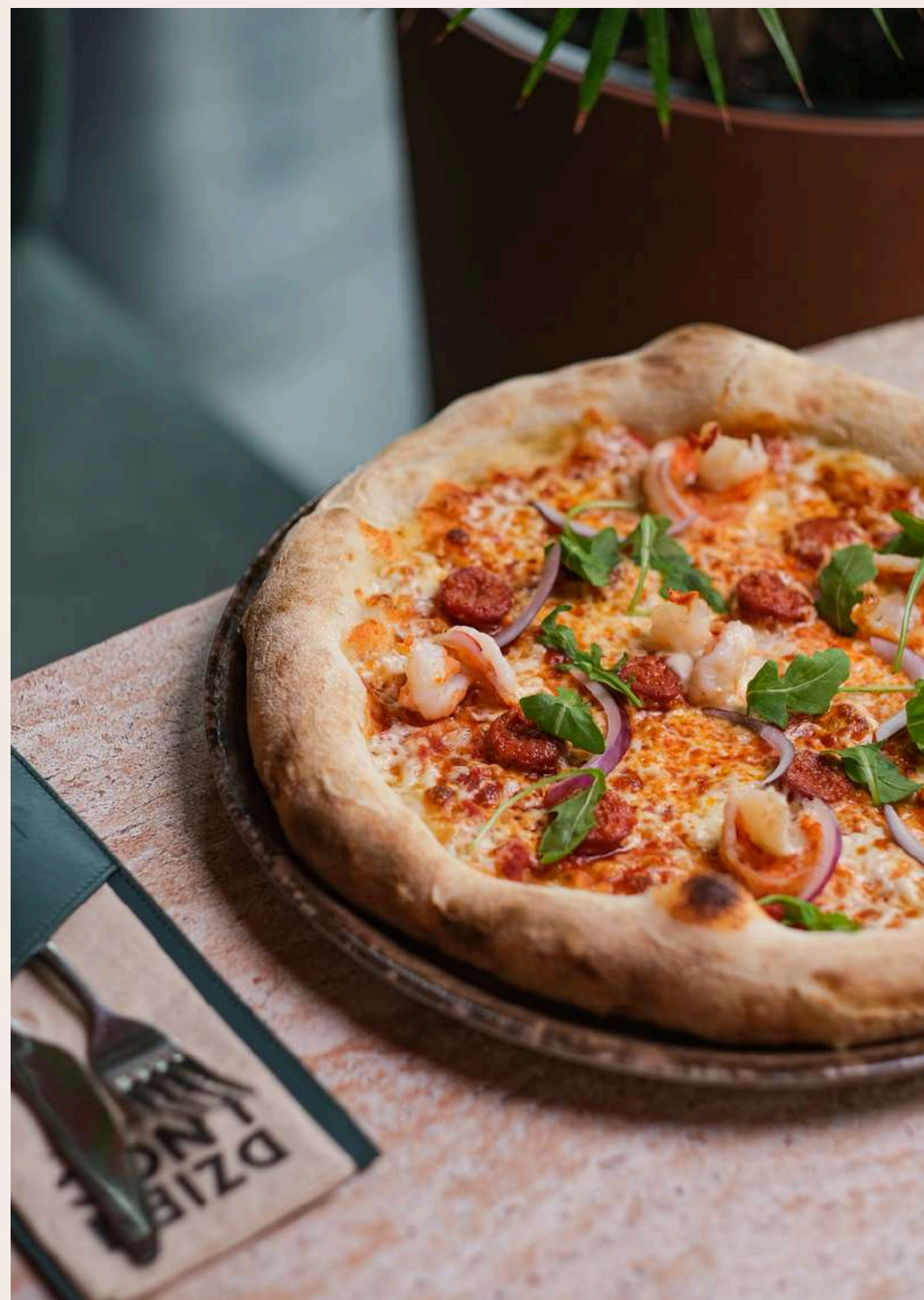
Prosciutto di Parma

...i inne wariacje naszego Pizzaiolo!

999 pln / pakiet

Pizze serwowane są przez cały czas trwania Państwa eventu, na świeżo, ciepłe i chrupiące. Mogą zostać wstawione zarówno w bufet, jak i w stoły dla Gości. Podane ceny są netto.

Należy doliczyć 10% serwisu.



SŁODKI STÓŁ

Pięknie udekorowany bufet z różnymi słodkościami
podanymi w formie mini deserów
lub desery wstawione w stoły dla Gości.

Mini eklerka deserowa

Mini ptyś waniliowy

Mini babeczka owocowa

Mini babeczka kajmakowa

Mini muffinka waniliowa

Mini muffinka czekoladowa

Rogaliki z marmoladą

899 pln / pakiet

Pakiet SŁODKI STÓŁ to dodatkowa oferta uzupełniająca, dostępna wyłącznie w połączeniu z jednym pakietów MENU.

Cena zawiera 10 mini porcji z każdego z powyższych deserów, czyli łącznie 70 porcji. Mogą zostać wstawione zarówno w bufet, jak i w stoły dla Gości. Podane ceny są netto. Należy doliczyć 10% serwisu.

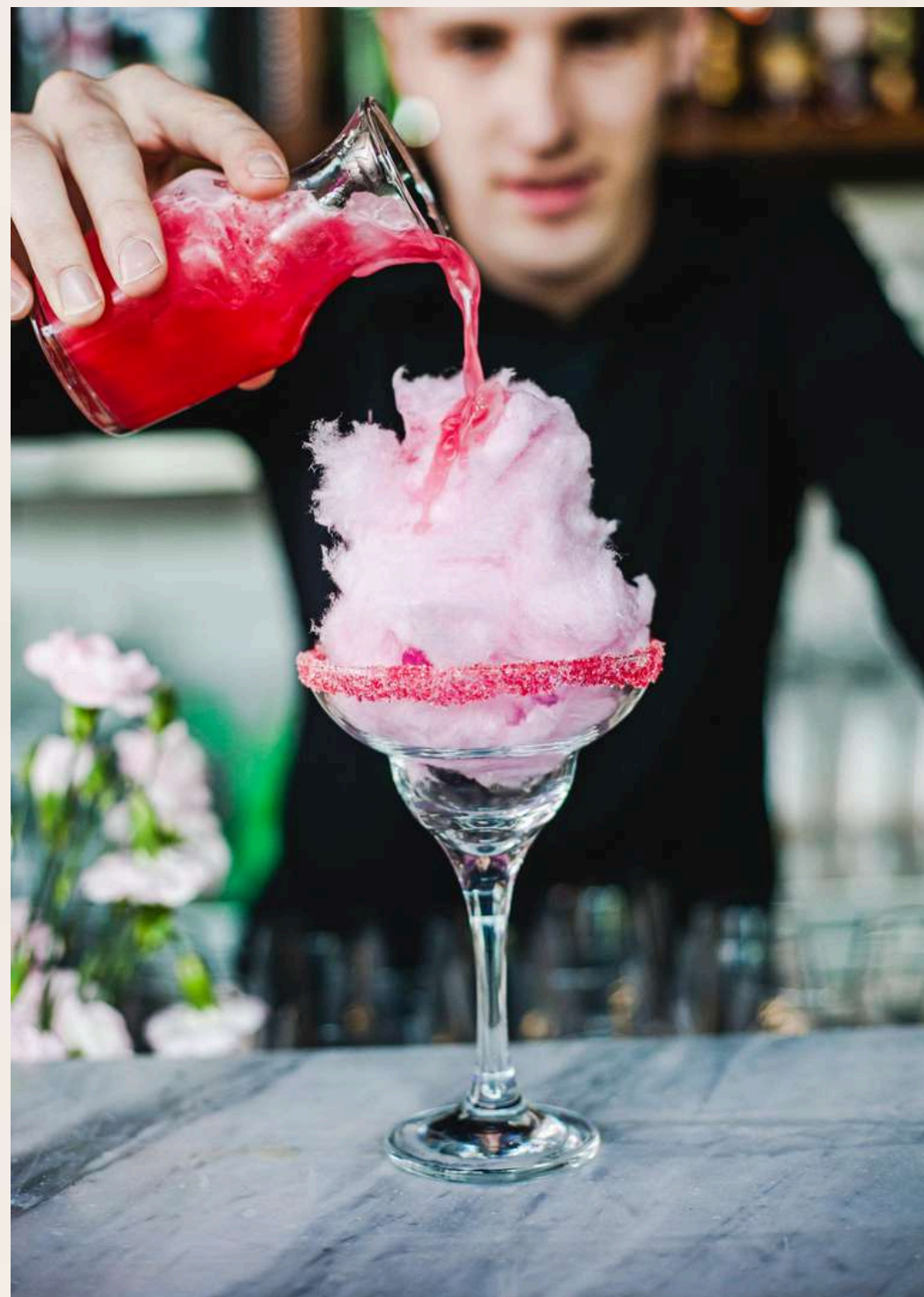


DLACZEGO OPENBAR?

Wybór pakietu OPEN BAR to doskonałe i wygodne rozwiązanie. Dzięki bogatym pakietom stworzonym w oparciu o najlepszej jakości alkohole i koktajle, nie musisz martwić się, czy aby na pewno niczego nie zabraknie Twoim Gościom.

Wszystkie napoje i alkohole dostępne w pakietach są odpowiednio wyeksponowane na stołach, a nasze koktajle - zarówno klasyczne jak i autorskie - serwowane są przez profesjonalnych barmanów w naszym cocktail barze, stanowiąc świetne show i urozmaicenie Twojego eventu.

Pracujemy wyłącznie na najwyższej jakości wyselekcjonowanych alkoholach uznanych i popularnych marek, a nasze koktajle tworzymy w oparciu o oryginalne, pełne smaku receptury, produkując rzemieślniczo większość składników, których używamy w barowej miksologii.



JAMESON



CHIVAS XV

OSTOYA
VODKA

OPEN BAR PODSTAWOWY

W stołach dla Gości:

Napoje bezalkoholowe gazowane i niegazowane, soki owocowe
wody mineralne z miętą i cytryną w karafkach

Wino butelkowe francuskie półwytrawne

Białe wino Moreau Select Blanc, Chardonnay, Chenin Blanc
Czerwone wino Moreau Select Rouge Merlot, Cabernet
Sauvignon

Bezalkoholowe wino Natureo Muscat 0%, wytrawne, Moscato

W barze dla Gości:

Kawa Latte, Americano, Capuccino, Flat white, a także herbaty
w kilku smakach

Piwo butelkowe

Książęce Czerwony Lager, Książęce Porter, Książęce IPA, Pilsner
Urquell, Grolsch, Książęce 0%, Lech Free

Piwo beczkowe

Pilsner Urquell, Książęce Złote Pszeniczne, Kozel Cerny

99 pln / osoba

Konsumpcja wszystkich pakietów OPEN BAR odbywa się bez limitu do 6 godzin
imprezy, wyłącznie na terenie lokalu. Prosimy o nie wnoszenie napojów i
alkoholu. Podane ceny są netto. Należy doliczyć 10% serwisu.



OPEN BAR STANDARD

PAKIET ZAWIERA WSZYSTKIE ELEMENTY PAKIETU PODSTAWOWEGO,
A TAKŻE DODATKOWO:

Powitalny kieliszek Prosecco ze złotym brokatem jadalnym

Wódka Ostoya

Wódka o aksamitnej słodyczy i niezwykle łagodnym smaku,
zwieńczonym przyjemnie rozgrzewającym finiszem, które uzyskano dzięki
wyjątkowo szlachetnej bieszczadzkiej pszenicy.

139 pln / osoba

OPEN BAR PREMIUM

PAKIET ZAWIERA WSZYSTKIE ELEMENTY PAKIETU PODSTAWOWEGO,
STANDARDOWEGO, A TAKŻE DODATKOWO:

PROSECCO LAMIA oraz WHISKEY JAMESON

...a także koktajle bez limitu serwowane na barze:

Vodka Sour

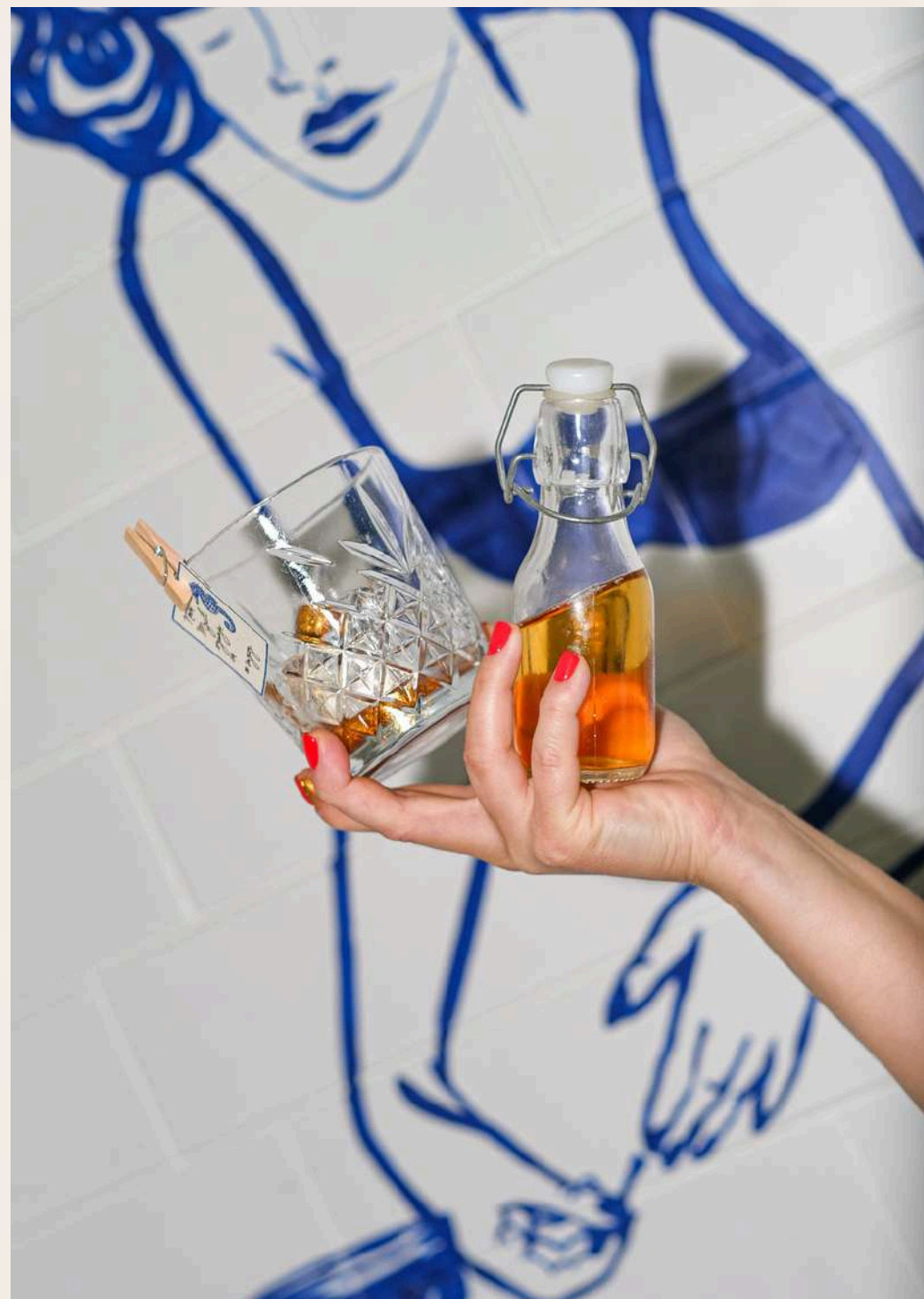
Whisky Sour

Cuba Libre

Mojito

Gin & Tonic

179 pln / osoba



OPEN BAR TOTAL VIP

PAKIET ZAWIERA WSZYSTKIE ELEMENTY
PAKIETÓW PODSTAWOWEGO, STANDARD ORAZ PREMIUM,
A TAKŻE DODATKOWO:

VODKA OSTOYA

WHISKY PREMIUM CHIVAS REGAL 12 YO

TEQUILA OLMECA BLANCO CLASSICO & GOLD SUPREMO

...a także koktajle bez limitu serwowane na barze:

- Vodka Sour
- Whisky Sour
- Cuba Libre
- Mojito
- Gin & Tonic
- Pornstar Martini
- Margarita
- Rum Bull
- Aperol Spritz
- Lillet Spritz
- Daiquiri

229 pln / osoba

Konsumpcja wszystkich pakietów OPEN BAR odbywa się bez limitu do 6 godzin imprezy, wyłącznie na terenie lokalu. Prosimy o nie wnoszenie napojów i alkoholu. Podane ceny są netto. Należy doliczyć 10% serwisu.



WARUNKI REZERWACJI

WSZYSTKIE PODANE W OFERCIE CENY PAKIETÓW SĄ CENAMI NETTO.

DO CEN NALEŻY DOLICZYĆ 8% LUB 23% VAT ORAZ 10% SERWISU.

DO KAŻDEGO EVENTU ZAMKNIĘTEGO OCHRONA JEST OBOWIĄZKOWA.

PAKIETY OBEJMUJĄ EVENT DLA MINIMUM 25 GOŚCI, DO 6 GODZIN TRWANIA.

W PRZYPADKU EVENTU DO 9 GODZIN TRWANIA, OBOWIĄZUJE DOPŁATA 20% DO CEN PAKIETÓW.

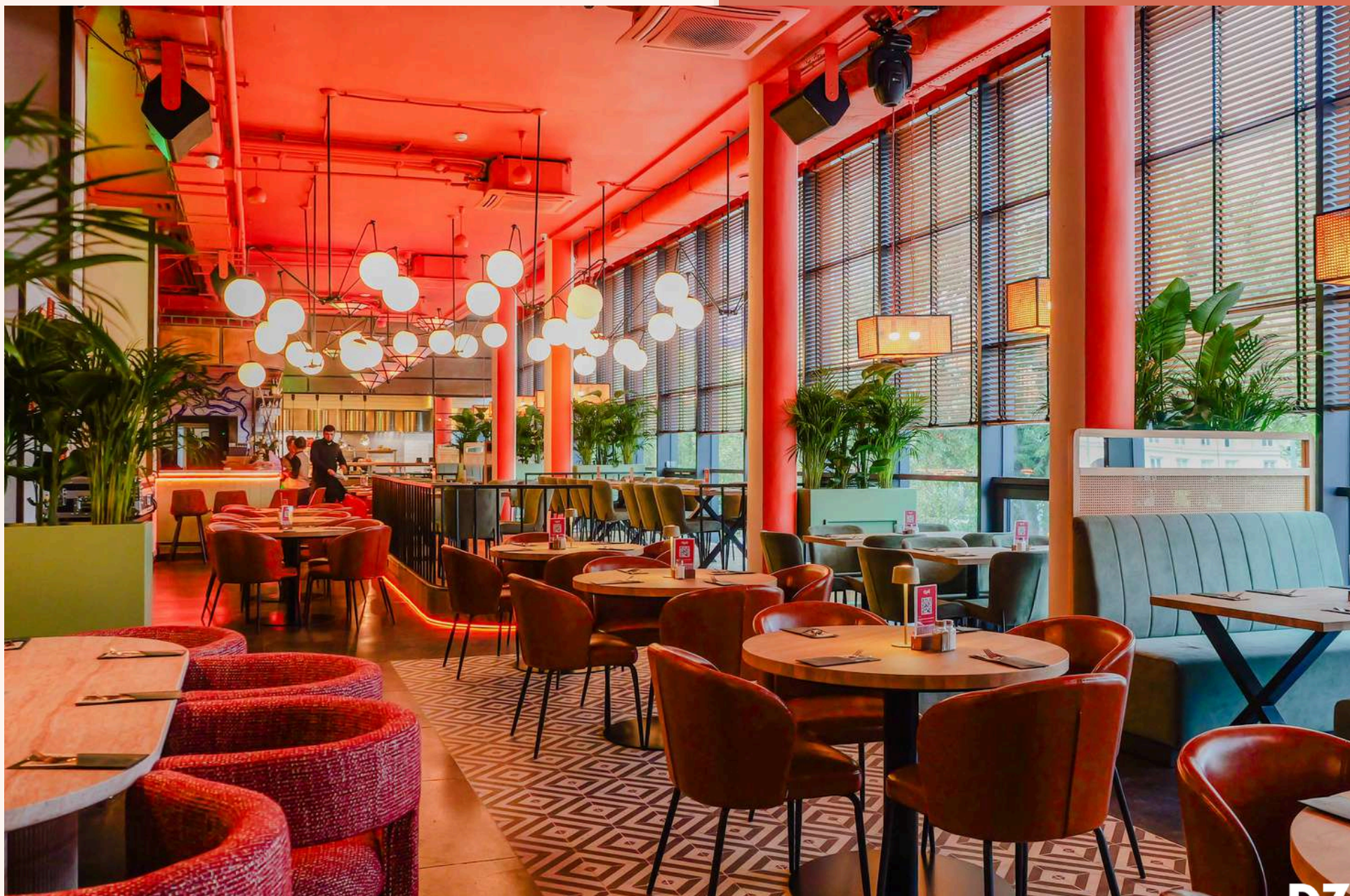
PRZEDŁUŻENIE EVENTU W TRAKCIE NIE JEST MOŻLIWE, ZATEM O PREFERENCJACH CO DO CZASU TRWANIA IMPREZY NALEŻY NAS POINFORMOWAĆ PRZY DOKONYWANIU REZERWACJI.

NIE POBIERAMY DODATKOWYCH OPŁAT ZA WYNAJEM PRZESTRZENI.

BY ZAREZERWOWAĆ TERMIN EVENTU, NALEŻY DOKONAĆ WPŁATY OPŁATY REZERWACYJNEJ W WYSOKOŚCI 40% KOSZTORYSU. JEST TO JEDYNA FORMA DOKONANIA REZERWACJI.

PŁATNOŚĆ POZOSTAŁEJ KWOTY ZAMÓWIENIA NASTĘPUJE PRZED EVENTEM W FORMIE PRZELEWU, KARTĄ PŁATNICZĄ LUB GOTÓWKĄ NA MIEJSCU.

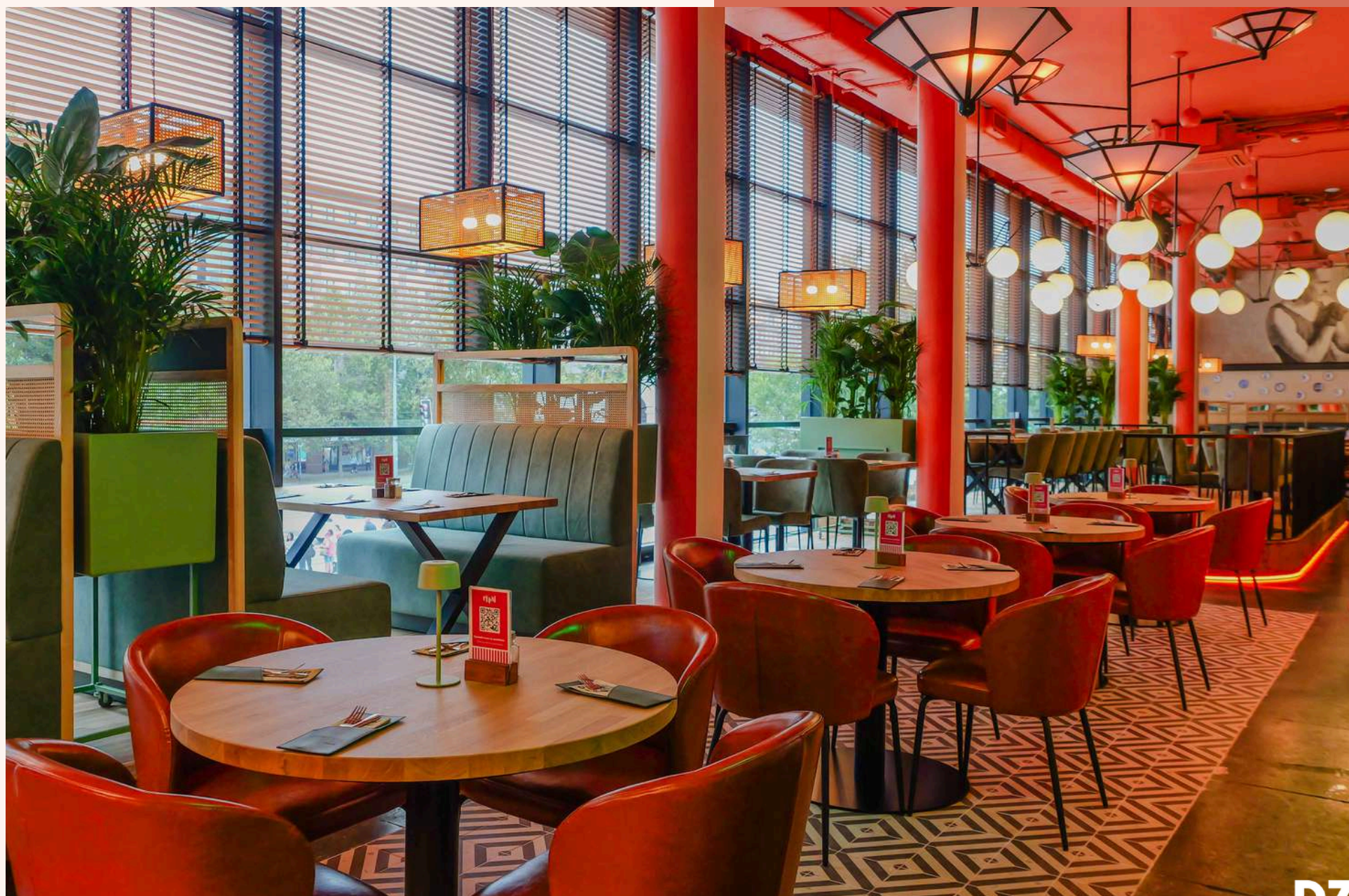
DZIEŃ I NOC SALA GŁÓWNA



DZIEŃ I NOC SALA GŁÓWNA



DZIEŃ I NOC SALA GŁÓWNA



DZIEŃ I NOC SALA GŁÓWNA



**DZIEŃ
I NOC**

DZIEŃ I NOC SALA GŁÓWNA



DZIEŃ I NOC SALA EVENTOWA



DZIEŃ I NOC SALA EVENTOWA



DZIEŃ I NOC SALA EVENTOWA





INTEGRALNĄ CZĘŚCIĄ
OFERTY JEST DEDYKOWANY
KOSZTORYS ORAZ UMOWA.

REZERWACJE

HELLO@DZIENINOC.COM

WWW.DZIENINOC.COM

TEL. +48 886 207 320

DZIEŃ I NOC

Inspirujemy Dobrym Klimatem

