

A close-up photograph of a bartender pouring beer from a dark bottle into a tulip-shaped glass. The glass is filled with beer and has a thick head of white foam. The background is blurred, showing a bar setting with a bartender's hands and a customer's face.

OFERTA BAROWA

VIP EVENTS  
CATERING

## O nas

---

Vip Catering – Twój międzynarodowy ekspert w organizacji eventów!

Vip Catering zajmuje czołową pozycję na rynku eventowego cateringu od 2007 roku. Dzięki naszemu wieloletniemu doświadczeniu zrealizowaliśmy setki wydarzeń o różnym charakterze – od kameralnych przyjęć prywatnych po duże korporacyjne eventy.

Jesteśmy firmą międzynarodową, która łączy globalne standardy obsługi z indywidualnym podejściem do każdego klienta. Organizujemy bankiety, koktajle, wesela, bufety, przerwy kawowe i grille, dbając o każdy szczegół – od perfekcyjnie dobranego menu, przez aranżację przestrzeni i elegancką zastawę, aż po profesjonalną obsługę gości. Nasz zespół ekspertów zadba o to, aby Twoje wydarzenie było dopracowane w najmniejszych detalach, spełniając nawet najbardziej wymagające oczekiwania.

Z Vip Catering Twoje pomysły i marzenia zamieniamy w niezapomniane wydarzenia!



Wybierając VIP Events Catering, mogą Państwo liczyć na najwyższą jakość usług oraz profesjonalny serwis barmański i cateringowy. Nasze doświadczenie, nowoczesne zaplecze techniczne oraz zespół ekspertów sprawiają, że każde wydarzenie staje się wyjątkowe.

Tworzymy niepowtarzalną atmosferę, dostosowaną do charakteru eventu – od eleganckich bankietów i przyjęć firmowych, po kameralne spotkania rodzinne. Dbamy o najwyższy standard obsługi, kreatywne podejście i dbałość o każdy szczegół.

# Karta koktajli



## Old Fashioned

Wytrawny, głęboki, aromatyczny  
Ballantine's 7YO/Jack Daniel's\*, brązowy cukier, Angostura



## Raspberry Mule

Kwaśno-słodki, lekko pikantny  
Wyborowa/Finlandia\*, puree malinowe, limonka, syrop cukrowy, Ginger beer



## Whisky Sour

Kwaśno-słodki, kremowy  
Ballantine's 7YO/Jack Daniel's\*, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko jaja, Angostura



## Pornstar Martini

Egzotyczny, aksamitny  
Wyborowa/Finlandia\*, likier marakuja, puree z marakuji, syrop cukrowy, prosecco



## Paloma

Kwaśno-gorzki, cytrusowy  
Olmeca Altos Plata Blanco, sok grejpfrutowy, limonka, Grapefruit Soda



## Amaretto Sour

Słodko-kwaśny, migdałowy  
Amaretto Disaronno, sok z cytryny, białko jajka, syrop cukrowy, Orange Bitter

# Karta koktajli



## Hugo

Lekko słodki, kwiatowy,  
orzeźwiający  
Likier z kwiatów czarnego  
bzu, Prosecco



## Lychee Spritz

Owocowy, lekko słodki  
Kwai Feh Lychee, wino białe,  
sok z cytryny, syrop cukrowy



## Aperol Spritz

Gorzko-słodki, cytrusowy,  
musujący  
Aperol, Prosecco, woda  
gazowana



## Bramble

Kwaśno-słodki, owocowy  
Beefeater, Crème de Mûre,  
cytryna, syrop cukrowy



## Violette Daiquiri

Kwaśny, kwiatowy  
Havana Club 3YO, Crème de  
Violette, limonka, syrop  
cukrowy



## Negroni

Wytrawny, gorzko-słodki  
Beefeater, Campari, słodki  
wermut

## Pakiet Open Bar

nielimitowane koktajle w wybranym czasie

od 140 zł/os

Baza alkoholowa:

Gin – Beefeater

Rum – Havana Club 3YO, Havana Club 7YO

Wódka – Wyborowa

Whisky – Ballantine's 7YO

Dostępne koktajle (do wyboru 5):

Negroni, Old Fashioned, Pornstar Martini, Whisky Sour, Lychee Spritz, Violette Daiquiri, Amaretto Sour, Bramble, Hugo, Raspberry Mule, Redcurrant Collins, Mojito



## Pakiet Open Bar Premium

Nieograniczona liczba wybranych koktajli przez uzgodniony czas, premium alkohol i rozszerzony wybór koktajli.

Baza alkoholowa:

Gin – Beefeater

Rum – Havana Club 3YO, Havana Club 7YO

Wódka – Finlandia

Whisky – Jack Daniel's

Tequila – Olmeca Altos Plata Blanco

Likier – Aperol

Koniak – Hennessy VS

Dostępne koktajle (do wyboru 5):

Negroni, Old Fashioned, Aperol Spritz, Pornstar Martini, Whisky Sour, Lychee Spritz, Violette Daiquiri, Amaretto Sour, Paloma, Bramble, Hugo, Raspberry Mule, Redcurrant Collins, Mojito

Oferta promocyjna  
tylko do 01.09.26

od 160 zł/os

## Pakiet Classic

od 95 zł/os

wyważona selekcja alkoholi, idealna na eleganckie przyjęcia i kolacje.  
Obejmuje czerwone i białe wino, wódkę Wyborową oraz piwo Carlsberg, z możliwością wyboru wersji bezalkoholowej.



Zawiera:

Czerwone wino (do wyboru):

Rioja (Hiszpania) – intensywne, głębokie, z nutami ciemnych owoców i dębu

Bordeaux (Francja) – wyrafinowane, zrównoważone, z lekką owocową kwasowością

Białe wino (do wyboru):

Chardonnay (Hiszpania) – bogaty, maślany smak z nutami tropikalnych owoców

Sauvignon Blanc (Nowa Zelandia) – lekkie, orzeźwiające, z nutami cytrusów i zielonego jabłka

Wódka Wyborowa

Piwo Carlsberg

Możliwość wyboru wersji bezalkoholowej wina i piwa

Pakiet z limitem. Ilość alkoholu jest obliczana na podstawie formatu wydarzenia i liczby gości.  
Warunki indywidualne i rozszerzenie pakietu są możliwe po wcześniejszym uzgodnieniu.

Pakiet może być samodzielny lub uzupełniany o inne opcje w zależności od formatu wydarzenia.



## Pakiet "Coffee Break MIN"

od 40 zł/os

prosta i elegancka opcja na przerwę kawową. Obejmuje kawę ziarnistą, wybór herbat oraz wodę z cytryną, zapewniając podstawowe napoje na spotkanie biznesowe czy event.

Zawiera:

Kawa ziarnista

Mleko: klasyczne, bez laktozy, roślinne (owsiane, sojowe)

Herbata (Earl Grey, biała, cejlońska, zielona, zielona z marakują, miętowa)

Woda z cytryną

Oferta promocyjna  
tylko do 01.09.26

## Pakiet "Coffee Break MAX"

od 55 zł/os

rozszerzona wersja przerwy kawowej, wzbogacona o 100% naturalne soki i domową lemoniadę, co sprawia, że jest doskonałym wyborem na dłuższe spotkania i eventy premium.

Zawiera:

Kawa ziarnista

Mleko: klasyczne, bez laktozy, roślinne (owsiane, sojowe)

Herbata (Earl Grey, biała, cejlońska, zielona, zielona z marakują, miętowa)

100% naturalne soki

Domowa lemoniada ze świeżych cytrusów

Woda z cytryną

Możliwe rozszerzenia pakietu za dodatkową opłatą:

Smoothie

Napoje gazowane (Pepsi, 7Up, Mirinda, Schweppes)

Oba pakiety mogą być samodzielne lub łączone z innymi opcjami w zależności od formatu wydarzenia.

