

GREEK RESTAURANT & BAR

M | E | Z | E

BY TEO VAFIDIS & SONS



CELEBRUJ ŻYCIE

EVENTY - IMPREZY - CATERING



O NAS

MEIZE

MEZE to nowoczesne wnętrze wypełnione tradycyjnym smakiem. Stworzone z pasji i zamiłowania do prawdziwie greckiej kuchni. Szefem kuchni jest Teo Vafidis – Global Ambassador of Greek Gastronomy.

Meze to przede wszystkim idea foodsharingu, która świetnie pozwala na celebracje oraz próbowania wielu smaków jednocześnie.

Nasza profesjonalna obsługa i wieloletnie doświadczenie zapewni że w MEZE zorganizujesz wyjątkowe spotkania, imprezy okolicznościowe oraz firmowe eventy.



WWW.MEZE.COM.PL

PRZESTRZEŃ

MEZE to restauracja w centrum Warszawy, na skrzyżowaniu ulic Poznańskiej oraz Wilczej.

Dysponujemy przestronną salą 100m² z możliwością wydzielenia niezależnej przestrzeni na wyłączność.

Wyposażenie

- Projektor z 3-metrowym ekranem
- Nagłośnienie
- Palarnia
- Szatnia

Pojemność (sala główna / cała restauracja)

Kolacja serwowana do 70/130 osób

Cocktail party do 80/150 osób

Konferencja do 50 osób





Nasze realizacje

Menu Meze 180 PLN /os.



Dania i przystawki serwowane są w stół. Każdy gość jest w stanie skosztować kilkunastu smaków.

Przystawki zimne:

- Tzatziki: grecki jogurt z czosnkiem i ogórkiem
- Tirokafteri: pikantna pasta na bazie sera Feta
- Fava: puree z łuskanego grochu
- Elies: selekcja 3 rodzajów oliwek
- Pita: grillowana grecka pita
- Horiatiki: tradycyjna sałatka grecka

Przystawki ciepłe:

- Feta psiti: grillowany ser feta
- Dolmades: liście winogron nadziewane ryżem, mięsem wieprzowo-wołowym
- Spanakotiropitakia: pieczone pierożki z ciasta filo faszerowane duszonym szpinakiem, porem i cebulką z dodatkiem sera feta
- Patates Meze – smażone ziemniaczki w mundurkach z musem z sera feta

Dania główne:

- Kalamaria tiganita: chrupiące kalmary
- Garides sto fourno: krewetki zapiekane w sosie pomidorowym z warzywami.
- Gyros hirinos: marynowane mięso wieprzowe, wolno opiekane na pionowym rożnie.
- Souvlaki : soczyste, aromatyczne mięso z grilla w formie szaszłyków (kurczak oraz wieprzowina).

Desery:

- Galaktobureko: krem waniliowy z ciastem filo, pod glazurą ze słodkiego syropu z nutą pomarańczy i cynamonu
- Portokalopita: pomarańczowe ciasto o wilgotnej i puszystej konsystencji
- Saragli: Mix orzechów owiniętych ciastem filo, zatopione w słodkim syropie

Menu Meze 210 PLN /os.



Dania i przystawki serwowane są w stół. Menu zawiera podgrzewane platerki mięsne oraz z owocami morza .

Przystawki zimne:

- Tzatziki: grecki jogurt z czosnkiem i ogórkiem
- Tirokafteri: pikantna pasta na bazie sera Feta
- Fava: puree z łuskanego grochu
- Elies: selekcja 3 rodzajów oliwek
- Horiatiki: tradycyjna sałatka grecka
- Kritiki: sałatka z serem graviera i sucharkami

Przystawki ciepłe:

- Pita: grillowana grecka pita
- Grillowane Halloumi
- Feta psiti: grillowany ser feta
- Dolmades: liście winogron nadziewane ryżem i mięsem wieprzowo-wołowym duszone w cytrynie
- Spanakotiropitakia: pieczone pierożki z ciasta filo
- Grillowane papryczki Macedońskie
- Patates Meze – ziemniaczki z musem z sera feta

Dania główne:

- Gyros: tradycyjny wieprzowy gyros z różną
- Souvlaki : soczyste, aromatyczne mięso z grilla w formie szaszłyków (kurczak oraz wieprzowina)
- Paidakia – comber jagnięcy
- Bifteki – soczysty, mielony wieprzowo-wołowy befszyk z grilla, nadziewany serem feta

- Krewetki królewskie z grilla
- Midia – smażone małże
- Kalamaria tiganita: chrupiące kalmary
- Oktapodi – macki ośmiornicy

Desery:

- Galaktobureko: krem waniliowy z ciastem filo
- Portokalopita: ciasto pomarańczowe
- Saragli: mix orzechów owiniętych ciastem filo, z

Open Bar I - 110 / 130 PLN na os. (4h/6h)

Wino białe oraz czerwone wytrawne

Piwo: Kozel Lezak, Książęce Pszeniczne

Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic

Sok pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy

Woda gazowana, niegazowana

Kawa Lavazza, Herbata Herbapol

Open Bar II - 150 / 180 PLN na os. (4h/6h)

Wino białe oraz czerwone wytrawne

Piwo: Kozel Lezak, Książęce Pszeniczne

Wódka Żubrówka Czarna

Whiskey - Tullamore Dew

Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic

Sok pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy

Woda gazowana, niegazowana

Kawa Lavazza, Herbata Herbapol

Open Bar III - 200 / 240 PLN na os. (4h/6h)

Welcome drink - Kir Royal - prosecco z Crème de Cassis

Wino białe oraz czerwone wytrawne

Piwo: Kozel Lezak, Książęce Pszeniczne

Wódka Żubrówka Czarna

Metaxa 5*

Whisky Tullamore Dew

Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic

Sok pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy

Woda gazowana, niegazowana

Kawa Lavazza, Herbata Herbapol

Koktajle:

Cosmopolitan - wódka, sour, żurawina

Metaxa/Vodka/Whisky Sour

Gin Tonic - Finsbury Gin, Tonic, Limonka

Dodatkowe usługi



Tasting METAXA – tasting 3
rodzajów METAXY raz z
komentarzem – 80 PLN/os.

Tasting Win greckich – 2 czerwone
i 2 białe – 70 PLN/os.

Live-Cooking – pokaz kulinarny
przy stoliku – od 500 PLN

Prezenty dla uczestników:

- Paczka świeżo-wypieczonych waniliowo-migdałowych ciastek Kourabiedes – 25 PLN/os.
- Butelka Wina 60 PLN
- Kosz prezentowy z greckimi delikatesami od 90 PLN/szt.



GREEK RESTAURANT & BAR
M E Z E
BY TEO VAFIDIS & SONS
◆ ◆ ◆

KONTAKT

Łukasz Warych

event@meze.com.pl

tel. 790 807 055

WWW.MEZE.COM.PL