

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](http://WWW.MEZE.COM.PL)

# PRZESTRZEŃ

MEZE to grecka restauracja o powierzchni 280m2 w centrum Warszawy, na skrzyżowaniu ulic Poznańskiej oraz Wilczej.

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

## 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



# OFERTA



## IMPREZY

Z przyjemnością zorganizujemy dla Ciebie jubileusze, chrzciny, komunie i wiele innych uroczystości. Możesz wynająć stół, salę, albo całą restaurację.

## EVENTY

Firmowe spotkania integracyjne, greckie wieczory, konferencje prasowe, spotkania medialne, sesje zdjęciowe lub cocktail party.

## WARSZTATY KULINARNE

Kulinarna przygoda z Teo Vafidis. Weź udział w warsztatach i naucz się specjałów greckiej kuchni. Organizujemy także tasting METAXY.

## CATERING

Oferujemy usługi cateringowe z pełną organizacją poza naszą restauracją. Oferujemy dania szeroko pojętej kuchni śródziemnomorskiej, a także polskiej



**Nasze realizacje**

# Menu Grecka Wigilia 159 PLN/os.



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

## Przystawki zimne:

Zestaw 3 past podanych z grillowaną pitą:

- Tzatziki, Taramosalata – pasta z ikry rybnej, Fava – pasta z grochu

Mix greckich oliwek, Garidosalata – koktajl z krewetek

Zimowa sałata – zielona sałata, burak, jabłko mus z fety, mus fety

## Przystawki ciepłe:

Gniazdko kadaifi z ragu pieczarkowym i musem z białego sera.

Spanakotiropitakia – pierożki z ciasta filo ze szpinakiem i serem feta.

Garides sto fourno – krewetki zapiekane w ziołach i sosie pomidorowym

## Zupa do wyboru

Psarosoupa – zupa rybna lub Fakes – zupa z soczewicy

## Dania główne

Podane na platerach, do wyboru 3 z 5:

1. Fileto bakaliaro: dorsz zapiekany w sosie pomidorowym z warzywami i ryżem
2. Stek z tuńczyka z dzikim ryżem oraz grillowaną cukinią w sosie maślanym
3. Musaka wegetarianska
4. Tradycyjny Gyros z grzybowym ragu
5. Kotopulo kontosuvli – długo marynowany i wolno pieczony szaszłyk z kurczaka

Dodatki: Ziemniaki MEZE (w mundurkach z musem z fety) i/lub Ryż.

## Desery:

Kuriabiededs – greckie świąteczne ciasteczka migdałowe

Karidopita – ciasto czekoladowo-orzechowe

Ciasto Kadaifi z kremem waniliowym i gorącą wiśniową konfiturą

# Menu Wigilia Grecko-Polska 159 PLN/os.



Połączenie tradycji polskiej i greckiej.

## Przystawki zimne:

Zestaw 3 past podanych z grillowaną pitą:

- Tzatziki, Taramosalata – pasta z ikry rybnej, Fava – pasta z grochu

Mix greckich oliwek,

Śledź w oleju z cebulką

Sałatka jarzynowa

## Przystawki ciepłe:

Spanakotiropitakia – pierożki z ciasta filo ze szpinakiem i serem feta.

Garides sto fourno – krewetki zapiekane w ziołach i sosie pomidorowym

Pierogi z kapustą i grzybami

Kapusta z grochem

## Zupa do wyboru

Psarosoupa – zupa rybna lub Barszcz czerwony z uszkami

## Dania główne

Podane na platerach, do wyboru 3 z 5:

1. Fileto bakaliaro: dorsz zapiekany w sosie pomidorowym z warzywami
2. Stek z tuńczyka w sosie maślanym z grillowaną cukinią
3. Musaka wegetarianska
4. Tradycyjny Gyros z grzybowym ragu
5. Kotopulo kontosuvli – długo marynowany i wolno pieczony szaszłyk z kurczaka

Dodatki: Ziemniaki MEZE (w mundurkach z musem z fety) i/lub Ryż.

## Desery:

Kuriabiededs – greckie świąteczne ciasteczka migdałowe  
Ciasto Kadaifi z kremem waniliowym i gorącą wiśniową konfiturą

Sernik

Makowiec

# Menu Wigilia Polska 139 PLN /os.



Tradycyjna polska wigilia.

## Zupa do wyboru:

Zupa grzybowa z grzankami

Barszcz czerwony z uszkami

## Przystawki zimne:

Śledź w oleju z cebulką

Śledź w śmietanie

Sałatka jarzynowa

Sałatka ziemniaczana

## Przystawki ciepłe:

Pierogi z kapustą i grzybami

Kapusta z grochem

Kapusta z grzybami

Kulebiaczek- kruche ciasto nadziewane kapustą oraz leśnymi grzybami

## Dania główne do wyboru:

Karp smażony / Dorsz smażony

Pure ziemniaczane z tymiankiem oraz cebulką

## Zestaw deserów:

Sernik

makowiec

Makówki

Kompot z suszu





## Oferta Bufet - 120 PLN/os.

Bufet z finger food i podgrzewaczami z ciepłymi jedzeniem. Oferta obowiązuje od 30 osób oraz przy wykupieniu sali głównej na wyłączność.

### Zupa do wyboru:

Zupa grzybowa z grzankami

Barszcz czerwony z uszkami

### Bufet Zimny:

Chleb Grecki

Oliwki

Tzatziki

Fava – Pasta z grochu

Tartinki z chrzanem i wędzonym łososiem

Śledź w śmietanie

Sałatka Jarzynowa

Sałatka Ziemniaczana

Sałatka Zimowa – Zielona sałata, burak, jabłko,  
mus z fety

Sałatka Grecka

### Na ciepło:

Pierogi z kapustą i grzybami

Filet z dorsza z warzywami

Souvlaki – mini szaszłyk z kurczaka

Spanakotiropitakia – pierożki z ciasta filo ze szpinakiem i serem feta

Briam – Pieczone warzywa z ziołami w sosie pomidorowo-winnym

### Desery

Kuriabiededs – greckie świąteczne ciasteczka migdałowe

Sernik, Makowiec

## 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](mailto:event@meze.com.pl)

tel. 790 807 055

[WWW.MEZE.COM.PL](http://WWW.MEZE.COM.PL)