

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 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 175 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, Melitzana – wędzony bakłażan

Mix greckich oliwek, Patatosalata – sałatka

ziemniaczana, Zimowa sałata – zielona sałata, burak, jabłko, halloumi

Przystawki ciepłe:

Burekaki – greckie paszteciki z mięsem i sosem

pomidorowym, Spanakotiropitakia – pierożki z ciasta filo ze szpinakiem i serem feta. Kalamaria tiganita –

chrupiące kalmary

Zupa do wyboru:

Psarosoupa – zupa rybna lub Fakes – zupa z soczewicy

Dania główne:

Podane na platerach, do wyboru 3 z 5:

1. Bakaliaros: smażony dorsz
2. Karmazyn zapiekany w cytrynowym sosie z zieniakiem i marchwią
3. Pasticio Laxanikon
4. Tradycyjny Gyros z grzybowym ragu
5. Kotopulo kontosuvli – długo marynowany i wolno pieczony kurczaka.

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

Desery:

Kurabiedes – greckie świąteczne ciasteczka migdałowe

Portokalopita – ciasto pomarańczowe

Galaktobureko: ciepły krem waniliowy w chrupiacym cieście filo

Menu Wigilia Grecko-Polska 175 PLN/os.



Połączenie tradycji polskiej i greckiej.

Przystawki zimne:

Zestaw 3 past podanych z grillowaną pitą:

- Tzatziki, Tirokafteri – pasta z fety, Fava – pasta z grochu.

Papryczki Macedońskie, 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 Zupa Grzybowa

Dania główne:

Podane na platerach, do wyboru 3 z 5:

1. Bakaliaros: smażony dorsz
2. Karmazyn zapiekany w cytrynowym sosie z
3. Pasticio Laxanikon
4. Tradycyjny wieprzowy Gyros
5. Bifteki Gemisto: Wołowo-wieprzowe mięso mielone nadziewane serem feta.

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

Desery:

Kurabiedes – greckie świąteczne ciasteczka migdałowe

Galaktobureko: ciepły krem waniliowy w chrupiacym cieście filo

Sernik

Makowiec

Menu Wigilia Polska 159 PLN /os.



Tradycyjna Polska wigilia.

Zupa do wyboru:

Zupa grzybowa

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 – ciasto filo z kapustą

Dania główne:

Karp smażony

Dorsz zapiekany w warzywach

Puree ziemniaczane z tymiankiem oraz cebulką

Zestaw deserów:

Sernik

makowiec

Makówki

Kompot z suszu



Oferta Bufet - 139 PLN/os.

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

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,
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

Kuriabiedes - greckie świąteczne ciasteczka migdałowe

Sernik

Makowiec

Open Bar I - 120 / 140 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 - 160 / 190 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

Vodka Sour - wódka, sweet & sour, angostura

Whisky sour - Tullamore Dew, sweet & sour, angostura

Gin Tonic - Gin Finsburry, 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