

Szanowni Państwo,

Restauracja Moonsfera powstała w 2005 roku i już od kilku już lat świadczy usługi cateringowe dla najbardziej prestiżowych firm na rynku. Dotychczas zaufali nam m.in. PKOl, Orange, Discovery, Fundacja Konrada Adenauera, Forbes, TV Polska, nSport, TV Polsat, TVN, TV BIZNES, Empik, Dialog i wiele innych. Z uwagi na niekonwencjonalną lokalizację siedziby naszej restauracji (budynek PKOl) często organizujemy wydarzenia dla osób oraz firm ze świata sportu, polityki i mediów.

Naszą misją jest świadczenie najwyższej jakości usług gastronomicznych, zgodnie ze standardami i specyfiką prowadzonej działalności. Wierzymy, że wszystko jest możliwe i najważniejszy jest dla nas Gość, klient naszej restauracji. Motto, które nam przyświeca, to „Tak wiele smaków”. Każdego dnia udowadniamy to przygotowując potrawy dla setek osób i co bardzo ważne – nasze menu jest oparte wyłącznie na produktach naturalnych najwyższej jakości, a nie na sztucznych koncentratkach. Zwracamy na to szczególną uwagę, zwłaszcza w żywieniu codziennym!

Nasza działalność cateringowa nie ogranicza się wyłącznie do przygotowywania przyjęć. Każde wydarzenie możemy uświetnić pokazami kulinarnymi lub barmańskimi z udziałem największych gwiazd gastronomii. Na Państwa życzenie potrawy mogą zostać przygotowane przez najbardziej znanych szefów kuchni: Roberta Sowę, Karola Okrasę, Kurta Schellera, Giancarlo Russo, Teo Vafidis. Oferujemy także szereg innych atrakcji. Współpracujemy również z mistrzem świata barmanów z Rio de Janeiro – Eugeniuszem Dytko.



Restauracja Moonsfera

restauracja  
**Moonsfera**  
... tak wiele smaków

01-531 Warszawa, Wybrzeże Gdyńskie 4;  
tel.: (22) 560 37 33; fax: (22) 637 15 02;  
e-mail: ask@moonsfera.pl; www.moonsfera.pl

**LUNCH BUFET****MENU****PRZEKĄSKI I SAŁATKI 250 g / os**

Rolowane twarogowe tortille z łososem i kurczakiem aromatyzowane mieszanką świeżych ziół i czosnkowo – pomidorowym Majonizem  
Paszтет bakaliowy – pieprzowy z żurawinowo – chrzanowym sosem  
Sałatka z tuńczykiem, dymką, ogórkiem i ziemniakami marynowana tymiankowo – lemonkowym aioli  
Pomidory z mozzarellą i pomarańczą pod bazyliową oliwą  
Sałatka orientalna z siekaną pierśią kurczaka, chrupiącymi warzywami i dresingiem kolendrowo – imbirowym  
Klasyczna sałatka grecka z serem feta i oregano  
Wybór pieczywa z twarogiem ziołowym

**DANIA GORĄCE I DODATKI 300 g / os**

Zupa krem z białych warzyw  
Wieprzowe roladki faszerowane pasztetem z grzybów i zielonego pieprzu w sosie śmietanowym z rozmarynem  
Duet tilapii i soli na kaparowych pomidorach  
Makaron farfale z brokułami i sosem z sera pleśniowego  
Opiekane ziemniaki z ziołami i słodką papryką  
Ryż aromatyczny parowany w bulionie warzywnym z makaronem  
Warzywa sezonowe delikatnie gotowane na parze z masłem czosnkowo - bazyliowym

**DESERY 90 g / os**

Panna cotta śmietankowa z salsą malinową i płatkami czekolady  
Sernik Moonsfera bakaliowy  
Duże kawałki owoców sezonowych

**CENA MENU 80,00 PLN netto / os**

\*\*

**NAPOJE DO LUNCHU**

Kawa  
Herbata  
Woda mineralna

**CENA 10,00 PLN netto / os**

Lub  
Kawa  
Herbata  
Woda mineralna  
Soki

**CENA 13,00 PLN netto / os**

**DINNER BUFET****MENU I****PRZEKĄSKI I SAŁATKI 250 g / os**

Opiekany łosoś w syropie i soi na sezamowym ogórku  
Kurczak z papryką i oliwkami pod dresingiem z oregano i bazylii  
Bukiet sałat z suszoną szynką, malinowym vinaigrette i mozarellą  
Wędzony indyk z warzywami słodko – kwaśny, na paście z grochu i kolendry  
Pomidory z mozarellą, grillowaną cukinią i pomarańczą ubrane oliwą szafranowo – bazyliową  
Łososiove tortille z curry  
Fasolka zielona z bekonem i daktylami pod dresingiem pietruszkowym  
Liście szpinaku rolowane z kaczką, serem pleśniowym i dresingiem balsamicznym  
Sernik ze świeżymi ziołami suszonymi pomidorami i dresingiem tymiankowym  
Gotowana w bulionie imbirowym galantyna mięsna z peperoncino i rodzynekami  
Pieczywo oraz twarożki ziołowe

**DANIA GORĄCE I DODATKI 300 g / os**

Kostki halibuta, łososia i tilapii zapiekane z cytryną i sezamem na sosie porowo - winnym  
Indyk rolowany z pikantnymi bakaliami, skropiony sosem słodko – kwaśnym  
Satay z jagnięciny podany na sosie miodowo - miętowym  
Wieprzowe połówki marynowane bazylią podane na sosie musztardowo – pieprzowym  
Mieszanka ryżu jaśminowego z makaronem ryżowym, oraz żulikiem sojowych warzyw  
Smażone na maśle plastrowane pyzy  
Ziemniaki z lubczykiem, czosnkiem i majerankiem  
Wybór warzyw ze smażonymi kielkami i świeżymi ziołami oprószony migdałami

**DESERY 90 g / os**

Tarta mini gruszka williams z korzeniami  
Sernik z wiśnią  
Creme bulle  
Mus brzoskwiniowy z malinami i kardamonem  
Fontanna czekoladowa z owocami, wafelkami i rurkami wafłowymi

**CENA MENU 110,00 PLN netto / os**

**DINNER BUFET****MENU II****BUFET FUSION****PRZEKĄSKI I SAŁATKI 250 g/os**

Grillowane płatki bakłażana rolowane z kozim twarogiem, karmelizowaną cebulą i tymiankiem

Liście szpinaku z kawałkami gorgonzoli, truskawkami i karczkiem pod dresingiem balsamicznym.

Figa karmelizowana w pomarańczowym syropie podana na wasabi mascarpone

Formy maki, Kalifornia maki, nigiri sushi

Niezwykłe sashimi z lekko opiekanego łososia marynowanego cytrusami i imbirem oraz sosem rybnym podany z oshinko i wasabi pod chrupkami z sezamowego nori

Sushi truflowe w bazylii z marynowaną polędwicą wołową

Lekko opiekany łosoś w syropie i soi na imbirowym buraku

Bukiet sałat i botwinki z podsuszonymi wędlinami, dresingiem pesto i malinami

Szaszłyk z sera feta i arbuza pod oregano aioli

Pomidory z mozzarellą, avocado i pomarańczą pod szafranową oliwą z bazylią

Wybór tapas z różnymi przekąskami i sałatkami:

Kalmary marynowane

Tortille rolowane z suszoną chorizo

Oliwki giganty faszerowane anchovies goździkowym

Kisz szpinakowy z rodzynkami

**DANIA GORĄCE I DODATKI 300 g / os**

Kostki halibuta i tilapii pieczone w cytrynie i sezamie na sosie wasabi i mango

Pierozki orientalne curry z rybami

Indyk rolowany z pikantnymi bakaliami skropiony sosem słodko – kwaśnym

Satay z jagnięciny i cukinii marynowany miętą i garam massala

Krewetki w tempurze aromatyzowane kokosowo – kolendrowym chutney

Ryż jaśminowy ze smażonym makaronem sojowym

**DESERY 90 g / os**

Krem brulle klasyczny

Tapioka wiśniowa z czekoladą i brandy vinaigrette

Tiramisu na bazie malin i eyer cognacu

Jabłecznik odpiekany z korzeniami w mini porcjach

Czekoladowy genach z porzeczkową salsą

**CENA MENU 140,00 PLN netto / os**

**BUFET ROZBUDOWANY ZE STACJAMI NA ŻYWO****PRZEKĄSKI I SAŁATKI 250 g / os**

- Sushi na żywo – przygotowywane na miejscu przez kucharzy
- Grillowane płatki bakłażana rolowane z kozim twarożkiem, karmelizowaną cebulą i tymiankiem
- Bazyliowo - tymiankowy pasztet z zielonym pieprzem (odpiekany w mini ceramicie)
- Serca karczochów faszerowane parmezanem i anchovies zapiekane
- Stacja „łososiowa zatoka” z 4 zakąskami na bazie łososia
- Kalabryjska sałatka z ośmiornic
- Liście szpinaku z kawałkami gorgonzoli, truskawkami i sezonowanym karczkiem pod dresingiem balsamicznym
- Pomidory z mozzarellą, avocado i pomarańczą pod szafranową oliwą z bazylią
- Świeże warzywa z serem feta i świeżymi listkami ziół
- Sałatka z radichio, królika, świeżego ogórka i ziół, marynowana dresingiem winno – kremowym

**DANIA GORĄCE I DODATKI 300 g / os**

- Bulion z glonami, rybą i żulikiem warzyw
- Schab wieprzowy rolowany z papryką i serem pleśniowym opiekany i podany na sosie z kurek
- Szaszłyki z ryb morskich opiekane w tempurze na sosie z różowego pieprzu
- Canelloni Ala musaka z wołowiną, bakłażanem i pomidorami pod bechamelem muszkatowym
- Ziemniaki czosnkowo – koperkowe zapieczone na maśle
- Ryż jaśminowy i biały z prażonym sezamem
- Zielone warzywa lekko przesmażone z tymiankiem
- Kawałki kurczaka i owoców morza w formie paella (możliwa na dużej patelni przygotowywana przez kucharza)

**DESERY 90 g / os**

- Naleśniki z niezwykle smacznymi sosami
- Fontanna czekoladowa z owocami i wafelkami
- Krem panna cotta z wiśniami i lemonką
- Jabłecznik korzenny
- Krem z truskawek i kokosa

**CENA MENU 145,00 PLN netto / os**

**MENU COCKTAILOWE BUFET LUB ROZNO SZONE****PRZEKĄSKI I SAŁATKI 250 g / os**

(podajemy w formach mini naczynek, łyżek, kieliszków, mini szaszłyków co uatrakcyjnia wydarzenie)

Grilowane płatki bakłażana rolowane z kozim twarożkiem, karmelizowaną cebulą i tymiankiem  
Liście szpinaku z kawałkami gorgonzoli, truskawkami i sezonowanym karczkiem pod dresingiem balsamicznym

Sushi Moonsfera

Terina z buraka z kurkami i świeżym majerankiem

Pomidory z mozzarellą, avocado i pomarańczą pod szafranową oliwą z bazylią

Tatar ze świeżego tuńczyka z salsą kolendrowo – lemonkową

Kalmary loligo marynowane w pikantnym pesto

Kisz krabowy z fenkułem

**PRZEKĄSKI GORĄCE 300 g / os**

(podamy w formie mini bez konieczności użycia noża)

Mini satay z jagnięciny w salsie z mango i mięty

Gotowane na parze pierożki won ton ze skorupiakami na salsie wasabi i mango

Kęski z pieczonej kaczki w powidłach z czerwonej cebuli i tymianku

Opiekane krewetki i małże śródziemnomorskie z serem feta

**DESERY 90 g / os**

(podane w formie mini w efektownych naczynkach).

Krem brulle z pomarańczowym karmelem

Mus czekoladowy z wiśniami i imbirem

Sushi czekoladowe z mango, truskawką i miętą

Jagodowy krem z wanilią

**CENA MENU 115,00 PLN netto / os**

**OFERTA OPEN BARU ZAWIERAJĄCA NAPOJE BEZALKOHOLOWE ORAZ ALKOHOL**

RESTAURACJA I CATERING W CZASIE 4 GODZIN

**1.OPEN BAR MENU – 70,00 PLN / os**

Wino białe Sonata  
Wino czerwone Sonata  
Piwo  
Soki owocowe  
Pepsi, mirinda, 7 up  
Woda gazowana i niegazowana  
Kawa  
Herbata

**2.OPEN BAR MENU – 90,00 PLN / os**

Wódka Maximus  
Wino białe Sonata  
Wino czerwone Sonata  
Piwo  
Soki owocowe  
Pepsi, mirinda, 7 up  
Woda gazowana i niegazowana  
Kawa  
Herbata

**3.OPEN BAR MENU – 110,00 PLN / os**

Whisky JW red label  
Gin Gordon's  
Campari  
Tequila  
Martini Dry, Bianco  
Wódka Maximus  
Wino białe Sonata  
Wino czerwone Sonata  
Piwo  
Soki owocowe  
Pepsi, mirinda, 7 up  
Woda gazowana i niegazowana  
Kawa  
Herbata

**4.OPEN BAR MENU – 120,00 PLN / os**

Whisky JW red label  
Gin Gordon's  
Campari  
Tequila  
Rum Bacardi  
Martini Dry, Bianco  
Wódka Finlandia  
Wino białe Sonata  
Wino czerwone Sonata  
Piwo  
Soki owocowe  
Pepsi, mirinda, 7 up  
Woda gazowana i niegazowana  
Kawa  
Herbata

**5.OPEN BAR MENU – 160,00 PLN / os**

Jim Beam  
Chivas Regal  
Whisky JW red label  
Ballantines  
Gin Gordon's  
Campari  
Tequila  
Rum Bacardi  
Baileys  
Calvados  
Wino musujace  
Metaxa  
Martini Dry, Bianco  
Wódka Finlandia  
Wino białe Sonata  
Wino czerwone Sonata  
Piwo  
Soki owocowe  
Pepsi, mirinda, 7 up  
Woda gazowana i niegazowana  
Kawa  
Herbata

## PRZERWY KAWOWE

### Standardowa Przerwa Kawowa

Świeżo parzona kawa  
Wybór herbat  
Woda mineralna gazowana i niegazowana

**Cena 12,00 PLN netto / os**

*W przypadku przerw kawowych ciągłych;*

**Do 4 h = 20,00 PLN**

**Do 6 h = 29,00 PLN**

**Do 9 h = 37,00 PLN**

\*\*\*

### Tradycyjna Przerwa Kawowa

Krucze ciasteczka  
Świeżo parzona kawa  
Wybór herbat  
Woda mineralna gazowana i niegazowana  
Soki owocowe  
(jabłkowy, pomarańczowy, czarna porzeczka)

**Cena 23,00 PLN netto / os**

*W przypadku przerw kawowych ciągłych;*

**Do 4 h = 37,00 PLN**

**Do 6 h = 55,00 PLN**

**Do 9 h = 69,00 PLN**

\*\*\*

### Pomarańczowa Przerwa Kawowa

*(dla minimum 20 osób)*

Świeżo parzona kawa  
Wybór herbat  
Sok pomarańczowy  
Muffin pomarańczowy  
Mini roladka z musem pomarańczowym i brzoskwiniami  
Orzechowe Brownie z pomarańczową pianką  
Plastry pomarańczy z listkami mięty  
Galaretki mandarynkowa z granatem

**Cena 29,00 PLN netto / os**

\*\*\*

### Srebrna Przerwa Kawowa

Świeżo parzona kawa  
Wybór herbat  
Woda mineralna gazowana i niegazowana  
Soki owocowe  
(jabłkowy, pomarańczowy, czarna porzeczka)  
lub kruche ciasteczka

**Cena 18,00 PLN netto / os**

*W przypadku przerw kawowych ciągłych;*

**Do 4 h = 29,00 PLN**

**Do 6 h = 44,00 PLN**

**Do 9 h = 54,00 PLN**

\*\*\*

### Przerwa Kawowa „Fitness”

Świeżo parzona kawa  
Wybór herbat  
Woda mineralna gazowana i niegazowana  
Smufis jagodowy, truskawkowy, malinowy, miętowy  
Mini szaszłyki owocowe  
Krucze ciasteczka owsiane  
Pianka jogurtowa z owocami

**Cena 27,00 PLN netto / os**

\*\*\*

### Słona Przerwa Kawowa

Świeżo parzona kawa  
Wybór herbat  
Woda mineralna gazowana i niegazowana  
Ciastka francuskie nadziewane musem szynkowym  
zapiekane z serem  
Ziołowe grissini  
Diablotki z kurczakiem i wasabi  
Tartinki – 3 smaki

**Cena 29,00 PLN netto / os**

\*\*\*\*

**Czekoladowa Przerwa Kawowa**

Świeżo parzona kawa  
Wybór herbat  
Woda mineralna gazowana i niegazowana  
Czekoladowe Sushi  
Mus czekoladowy z wiśniami  
Krucze ciasteczka z kawałkami czekolady  
Czekoladowa Brownie  
Tarto letki z musem czekoladowym

**Cena 29,00 PLN netto / os**

\*\*\*

**Słodka Przerwa Kawowa**

Świeżo parzona kawa  
Wybór herbat  
Duńskie ciastka z kremem waniliowym  
Duńskie ciastka z jabłkiem  
Duńskie ciastka z wiśniami  
Rogaliki francuskie klasyczne  
Rogaliki francuskie czekoladą  
Dżemy /gruszkowy z goździkami, pomarańczowy z  
brzoskwinia i imbiem, ananasowo-miętowy/

**Cena 35,00 PLN netto / os**

\*\*\*

**Ekskluzywna Przerwa Kawowa**

Świeżo parzona kawa  
Wybór herbat  
Woda mineralna gazowana i niegazowana  
Świeżo wyciskany sok pomarańczowy i grejpfrutowy  
Truskawki w czekoladzie  
Mini tarta brule  
Sakiewki z ciasta filo z karmelizowanymi owocami  
Gniazdzka won-ton z musem z białej czekolady  
Francuska tarta gruszkowa  
Bakalie zanurzone w białej czekoladzie

**Cena 49,00 PLN netto / os**