

RESTAURACJA

TRES TOROS

ORGANIZACJA IMPREZ ŚWIĄTECZNYCH



TRES TOROS

**TWOJE WYMARZONE
SPOTKANIE ŚWIĄTECZNE
W ELEKTROWNI POWIŚLE**

Restauracja Tres Toros
ul. Dobra 40
Elektrownia Powiśle

www.trestoros.pl
www.facebook.com/trestoros.restauracja

UGRUNTOWANE

DOŚWIADCZENIE



PRAWDZIWA PASJA

NASZA KUCHNIA

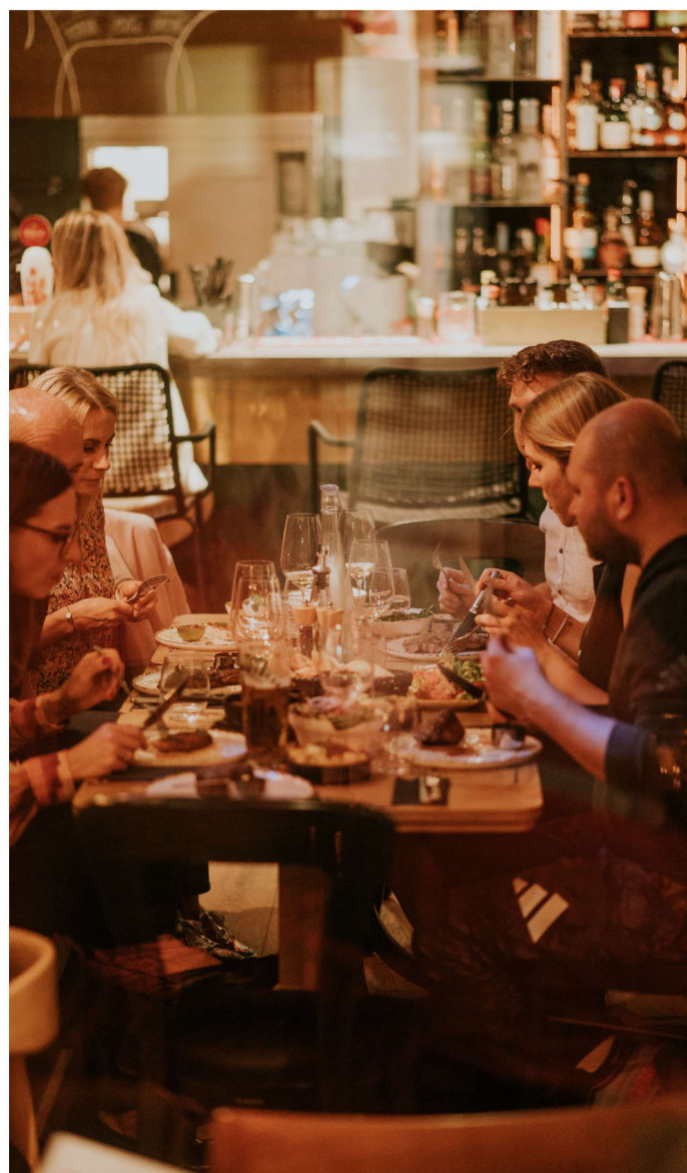
Hiszpańska kuchnia to nasza pasja. Ekipę kuchni w Tres Toros dowodzi Krzysztof Bachleda, prawdziwy pasjonat, entuzjasta oraz propagator hiszpańskiej kuchni.

Bazujemy na tradycyjnych hiszpańskich recepturach, jednocześnie stosując nowoczesne formy obróbki, dzięki czemu nasze dania, prócz doskonałej prezencji, cechują się również niesamowitym smakiem.

Pewnie dlatego Tres Toros, jest tak lubiane przez ekspatów pochodzących z Półwyspu Iberyjskiego.

W **Tres Toros**, doskonale wiemy, jak stworzyć klimat niezapomnianych spotkań.

Od lat organizujemy zarówno kameralne spotkania okolicznościowe, jak również duże eventy dla firm i znanych marek. Nasza załoga to wyłącznie osoby o wysokich kwalifikacjach. Poczynając od doświadczonych kucharzy z pasją, dla których kuchnia, to coś więcej niż praca, poprzez wysoce wykwalifikowanych barmanów, którzy oczarują Państwa swoimi drinkami, kończąc na obsłudze sali, która doskonale zna polecane dania i wie jak perfekcyjnie dobrać wino do wybranych przez Państwa dań.



NIEBANALNA SELEKCJA

WIN

W naszej ofercie znajdują

Państwo kilkadziesiąt
starannie

wyselekcjonowanych przez
naszego sommeliera pozycji
win.

W naszej selekcji oczywiście
przeważają wina hiszpańskie.
Stawiamy na wiekowe winnice
z tradycjami oraz winiarzy,
którzy tworzą wina

nieszablonowe i urzekające.
W karcie win Tres Toros,
prócz świetnych win Rioja,
Ribera, czy musującego wina
CAVA,

znajdują się także pozycje
z Nowego Świata.

Mogą być Państwo pewni,
że dobór win zachwyci Gości.





URZEKAJĄCA ATMOSFERA

Wystrój naszej restauracji,
to esencja nienarzucającej
się elegancji.
Postawiliśmy na minimalizm
i starannie dobrane dodatki.
Dzięki temu w Tres Toros
nasi Goście czują się
swobodnie.
Odpowiednia gra światła
oraz rozstaw sal i stolików,
jak również pięknie
oświetlony bar, nadają
miejscu szczególny klimat.

Możliwości sal:

SALA VIP:

35 miejsc siedzących lub
60 w formie standing party

SALA GŁÓWNA:

50 miejsc siedzących lub
60 w formie standing party

CAŁOŚĆ:

85 miejsc siedzących lub
120 w formie standing party



160 ZŁ NETTO/OS

MENU 1

ZUPA

Barszcz wigilijny przyrządzony na własnym zakwasie,
podany z uszkami faszerowanymi kapustą i podgrzybkami

PRZYSTAWKI ZIMNE:

Siekany tatar z tuńczyka z awokado, świeżym ogórkiem, papryką piquillo i sosem teriyaki
Sałatka śledziowa z ziemniakami, śmietaną i emulsją szczypiorkową

Trzy odsłony śledzia:
z szalotką i koperkiem w oleju lnianym
w sosie musztardowym
po kaszubsku

Dorsz po baskijsku w pomidorach z chorizo
Tabla Tres Toros: kompozycja najwyższej jakości hiszpańskich wędlin i serów
Ensalada rusa z oliwkami i tuńczykiem

PRZYSTAWKI CIEPŁE

Empenadas z kapustą i grzybami lub tuńczykiem
Kalmary smażone z chorizo i ziemniakami

Sopa de Marisco gulasz z owocami morza

DESER

Makowiec

*do powyższej ceny należy doliczyć 8% VAT



210 ZŁ NETTO/OS

MENU 2

ZUPY (do wyboru)

Barszcz wigilijny przyrządzony na własnym zakwasie, podany z uszkami faszerowanymi kapustą i podgrzybkami
Kastylijska zupa rybna

PRZYSTAWKI ZIMNE:

Siekany tatar z tuńczyka z awokado, świeżym ogórkiem, papryką piquillo i sosem teriyaki
Sałatka śledziowa z ziemniakami, śmietaną i emulsją szczypiorkową

Trzy odsłony śledzia:
z szalotką i koperkiem w oleju lnianym
w sosie musztardowym
po kaszubsku

Dorsz po baskijski w pomidorach z chorizo
Tabla Tres Toros: kompozycja najwyższej jakości hiszpańskich wędlin i serów
PINXOS (kanapeczki: krewetka, ser, ośmiornica)
Wegetariański tatar z pomidorów

PRZYSTAWKI CIEPŁE

Empenadas z kapustą i grzybami lub tuńczykiem
Kalmary smażone z chorizo i ziemniakami
Sopa de Marisco gulasz z owocami morza
Konfitowany bocznik królewski na bułce maślanej z aioli o smaku rukoli i chipsem ziemniaczanym

DANIA GŁÓWNE (do wyboru)

Pierś z kaczki z gruszką w winie, puree z pasternaku i sosem demi glace:
Sandacz w sosie maślanym z ryżem i brokułami

DESER

Makowiec
Jabłecznik z cynamonem

*do powyższej ceny należy doliczyć 8% VAT



260 ZŁ NETTO/OS

MENU 3

ZUPY

Barszcz wigilijny przyrządzony na własnym zakwasie,
podany z uszkami faszerowanymi kapustą i podgrzybkami
Kastylijska zupa rybna

PRZYSTAWKI ZIMNE:

Salatka śledziowa z ziemniakami, śmietaną i emulsją szczypiorkową

Trzy odsłony śledzia
z szalotką i koperkiem w oleju lnianym
w sosie musztardowym
po kaszubsku

Dorsz po baskijsku w pomidorach z chorizo
Siekany tatar z tuńczyka, awokado, ogórek zielony, papryka piquillo, sos teriyaki
Tabla Tres Toros: kompozycja najwyższej jakości hiszpańskich wędlin i serów
Ensalada rusa z oliwkami i tuńczykiem
Wegetariański tatar z pomidorów
PINXOS (kanapeczki: krewetka, ser, ośmiornica)

PRZYSTAWKI CIEPŁE

Empenadas z kapustą i grzybami lub tuńczykiem
Kalmary smażone z chorizo i ziemniakami
Konfitowany bocznik królewski na bułce maślanej z aioli o smaku rukoli i chipsem ziemniaczanym
Sopa de Marisco gulasz z owocami morza

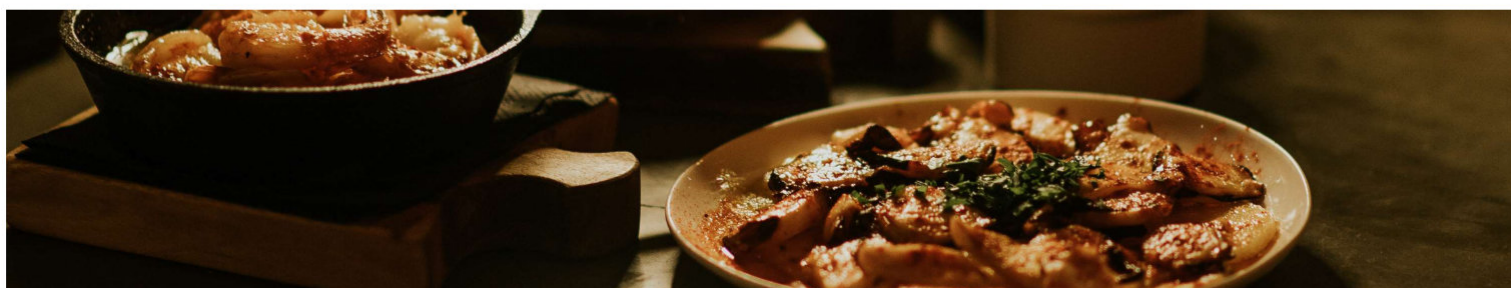
DANIA GŁÓWNE

Pierś z kaczki z gruszką w winie, puree z pasternaku i sosem demi glace
Wołowina duszona w sosie winno-maślanym z puree truflowym i młodym szpinakiem
Sandacz w sosie maślanym z ryżem i brokułami

DESER

Makowiec
Sernik karmelowy
Jabłecznik z cynamonem

*do powyższej ceny należy doliczyć 8% VAT



OPEN BAR

TRES TOROS OPEN BAR - 4H

120 ZŁ NETTO/OS

Napoje bezalkoholowe :

Woda niegazowana i gazowana w karafkach z miętą i cytryną, soki owocowe (pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy), napoje gazowane (Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic), kawa, herbata różne smaki

Napoje alkoholowe :

Piwo Estrella

Piwo pszeniczne Erdinger Weissbier

Wino Białe i Czerwone (House)

150 ZŁ NETTO/OS

Napoje bezalkoholowe :

Woda niegazowana i gazowana w karafkach z miętą i cytryną, soki owocowe (pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy), napoje gazowane (Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic), kawa, herbata różne smaki

Napoje alkoholowe :

Piwo Estrella

Piwo pszeniczne Erdinger Weissbier

Wino Białe i Czerwone (House)

Wódka Chopin Rye

Gin Tanqueray London

240 ZŁ NETTO/OS

Napoje bezalkoholowe :

Woda niegazowana i gazowana w karafkach z miętą i cytryną, soki owocowe (pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy), napoje gazowane (Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic), kawa, herbata różne smaki

Napoje alkoholowe :

Piwo Estrella

Piwo pszeniczne Erdinger Weissbier

Wino Białe i Czerwone (House)

Wódka Chopin Rye

Gin Tanqueray London

Burbon Bulleit

Rum Plantation Blanco

*do powyższych cen doliczyć należy stawkę 23% VAT



REGULAMIN REZERWACJI

Regulamin TRES TOROS:

- 1) Warunkiem zorganizowania imprezy jest wcześniejsze złożenie rezerwacji oraz wybór menu na 3 dni przed spotkaniem.
- 2) Ostateczna liczba osób musi być potwierdzona najpóźniej 24h przed godziną rezerwacji.
- 3) Ostatecznym potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 30% ustalonej ceny wynikającej z ustalonego menu.
- 4) Serwis kelnerski:
Serwis kelnerski dla grup do 15 osób – 10%.
Serwis kelnerski dla grup powyżej 15 osób – 15%.
- 5) Do oferty przyjęto ceny netto.
- 6) Przed wystawieniem rachunku prosimy poinformować obsługę w celu uzyskania faktury VAT.



RESTAURACJA

TRES TOROS

ORGANIZACJA IMPREZ ŚWIĄTECZNYCH

ZAREZERWUJ JUŻ DZIŚ:

TELEFON:

+48 791 224 600

MAIL:

RESTAURACJA@TRESTOROS.PL



TRES TOROS

Restauracja Tres Toros
ul. Dobra 40
Elektrownia Powiśle

www.trestoros.pl
www.facebook.com/trestoros.restauracja