

muro

OFERTA ŚWIĄTECZNA

Restauracja Muro to idealne miejsce na *organizację świątecznych wydarzeń* – od kameralnych kolacji po większe przyjęcia firmowe i rodzinne. Eleganckie wnętrza, specjalnie przygotowane menu oraz profesjonalna obsługa tworzą odpowiednią oprawę dla wyjątkowych chwil przy wspólnym stole.



Miejsce stworzone na *wyjątkowe* okazje.

W MURO oferujemy przestrzenie, które sprawdzą się zarówno podczas kameralnych spotkań, jak i większych uroczystości – od rodzinnych obiadów i kolacji po spotkania firmowe i wyjątkowe przyjęcia. Każda sala ma swój własny charakter, tworząc elegancką i komfortową oprawę dla każdego wydarzenia.

Każda przestrzeń została zaprojektowana z myślą o wygodzie gości i wyjątkowej atmosferze, która sprzyja wspólnemu celebrowaniu ważnych chwil.



Perfekcyjna na większe przyjęcia,
konferencje czy uroczyste kolacje.

- Stoliki od 2 do 8 osób
- Mieści do 28 osób przy wspólnym stole
lub do 50 osób przy dwóch stołach

SALA ELEGANCKA



VIP ROOM

Ekskluzywne miejsce w stylu premium,
idealne na kameralne spotkania.

- Stoliki od 2 do 4 osób
- Mieści do 14 osób przy wspólnym stole,
z widokiem na rzeszowski rynek





WŁOSKA SALA

Przytulna przestrzeń, idealna na spotkania w mniejszym gronie.

- Stoliki od 2 do 9 osób
- Mieści do 9 osób przy okrągłym stole z widokiem na rynek. Dodatkowo możliwość usadzenia 14 osób przy drugim stole

Doskonała dla miłośników swobodnej atmosfery przy barze.

- Stoliki od 2 do 6 osób
- Mieści do 14 osób przy wspólnym stole. Będzie też idealnym miejscem na dance floor przy imprezach zamkniętych z muzyką

BAROWA SALA

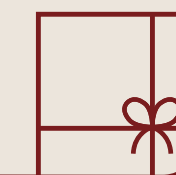




Menu przygotowane na *wyjątkowe* spotkania.

W MURO tworzymy menu okolicznościowe z myślą o chwilach, które warto celebrować przy wspólnym stole. Każda propozycja łączy starannie dobrane składniki, dopracowane smaki i elegancką formę podania.

Menu można dopasować do charakteru wydarzenia oraz potrzeb Gości, tworząc wyjątkową oprawę wspólnych spotkań.



PAKIET 1

189 PLN/OS.

PRZYSTAWKA

Tatar z łososia
crème fraîche / pomarańcz / pikle

ZUPA

Barszcz czerwony
gołąbek ze świeżą wołową / majeranek / zakwas

DANIE GŁÓWNE

Sandacz lub udko z kaczki
puree chrzanowe / sos grzybowy / zioła

DESER

Tiramisu

PAKIET 2

239 PLN/OS.

PRZYSTAWKA

Rillettes z kaczki
brioche / ketchup z buraka / popping
z kaszy gryczanej

ZUPA

Grzybowa
borowiki / crème fraîche / zioła

DANIE GŁÓWNE

Łosoś lub comber jagnięcy
groszek / ziemniaki / sos buerre blanc

DESER

Sernik

PRZEKĄSKI SERWOWANE W STÓŁ

89 PLN/OS.

Arrancini wołowe

Śledź w śmietanie

Gyozy z owocami morza

Tatar z ośmiornicy

Łosoś gravlax

Pieczyno i masło

OPCJE DODATKOWE

— Talerz wędlin 89 PLN/SZT.

— Talerz serów 89 PLN/SZT.

— Bufet słodki 59 PLN/OS.
4 pozycje do wyboru w cenie

Ciasta

sernik, brownie czekoladowe, ciasto
marchewkowe, ciasto drożdżowe, W-Z

Monoporcje

śmietanka, truskawka, czekolada,
tarta lemon curd z bezą włoską,
tarta limonkowa

OPEN BAR

do 4h, minimum 15 osób

Pakiet basic 35 PLN/OS.
woda, kawa, herbata, lemoniada, soki owocowe

Pakiet soft 49 PLN/OS.
woda, kawa, herbata, soki owocowe, lemoniada,
napoje gazowane

Pakiet wino 89 PLN/OS.
woda, wino białe i czerwone, frizzante

Pakiet piwo 99 PLN/OS.
woda, piwo lane i bezalkoholowe

Pakiet drink 129 PLN/OS.
woda, Aperol Spritz, Hugo, Whisky sour,
Aperol 0%, Hugo 0%



JUSTYNA BANAŚ

General Manager

Masz pytania?

☎ +48 880 331 585

✉ manager@restauracjamuro.pl



muro