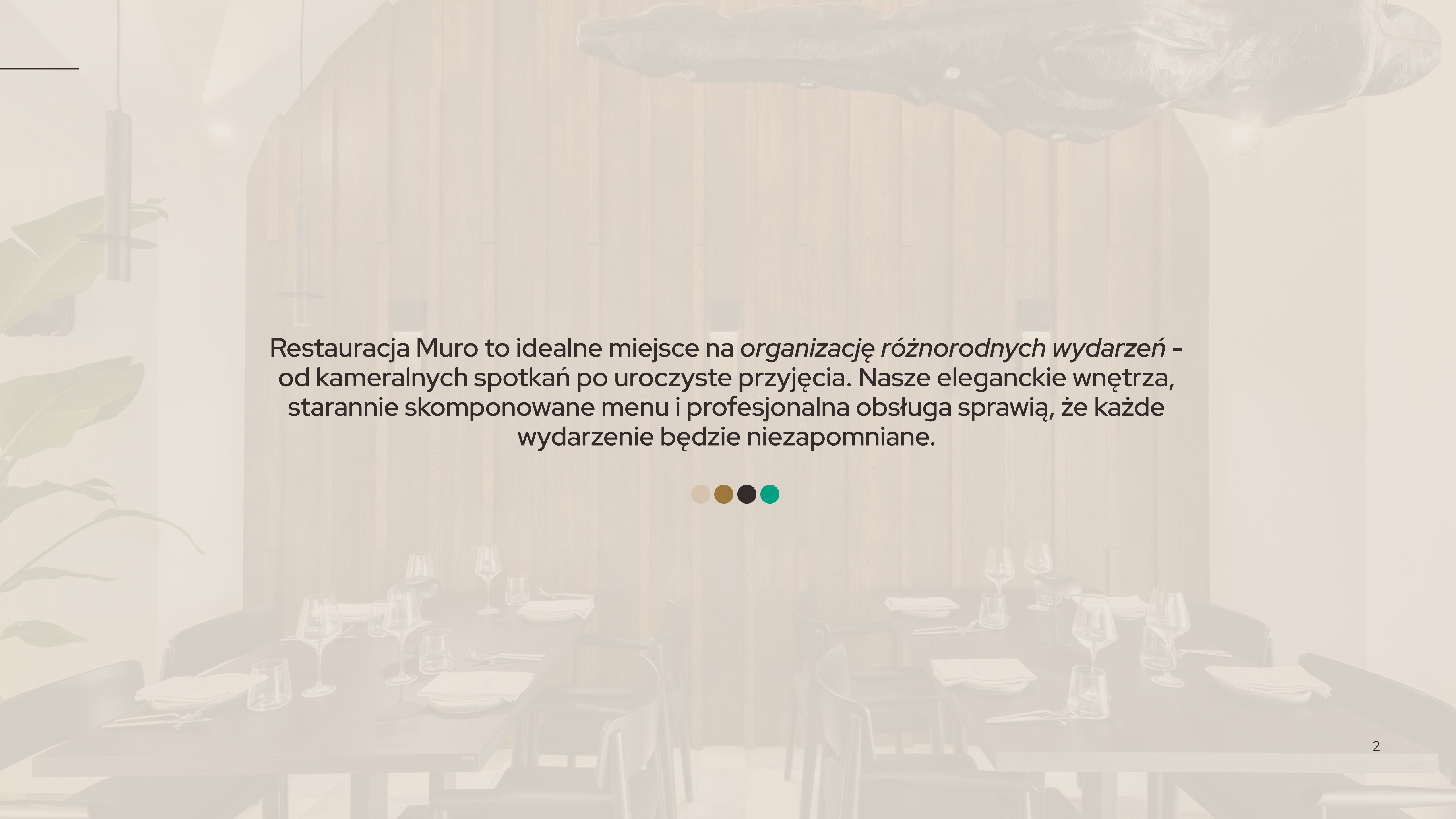


muro

OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA

The background image shows a modern restaurant interior. The walls are made of vertical wooden slats. In the foreground, there are two dark wooden tables set for dining with white plates, glasses, and cutlery. A large, abstract, metallic sculpture hangs from the ceiling. On the left, there are some green plants. The overall atmosphere is elegant and contemporary.

Restauracja Muro to idealne miejsce na *organizację różnorodnych wydarzeń* – od kameralnych spotkań po uroczyste przyjęcia. Nasze eleganckie wnętrza, starannie skomponowane menu i profesjonalna obsługa sprawią, że każde wydarzenie będzie niezapomniane.



MOŻLIWOŚCI ORGANIZACJI WYDARZEŃ:

Rodzaje wydarzeń:

- Wesela
 - Chrzcziny
 - Komunie
 - Jubileusze
 - Kolacje degustacyjne
 - Firmowe eventy
 - Eventy biznesowe
-

Personalizacja:

- Dostosowanie menu
- Układ sali
- Dekoracje do charakteru wydarzenia

Dodatkowe usługi:

- Open bar
- Obsługa sommeliera
- Otwarta kuchnia





Przestrzeń idealna na *każdą* okazję.

W MURO oferujemy szeroki wybór przestrzeni, które doskonale sprawdzą się na różne wydarzenia – od rodzinnych obiadów, przez spotkania biznesowe, aż po uroczyste kolacje. Każda sala wyróżnia się unikalnym charakterem, zapewniając komfort i niezapomniane wrażenia.

Każda sala łączy wyjątkowy klimat z najwyższą jakością obsługi, zapewniając niezapomniane chwile przy wyśmienitych daniach i napojach.



SALA ELEGANCKA

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

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

VIP ROOM



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

WŁOSKA SALA



BAROWA SALA

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



Menu stworzone na *wyjątkowe* okazje.

W MURO tworzymy menu okolicznościowe z myślą o wyjątkowych spotkaniach – zarówno kameralnych uroczystościach, jak i większych przyjęciach. Każda propozycja to połączenie starannie dobranych składników, dopracowanych smaków i eleganckiej formy podania.

Menu możemy dopasować do charakteru wydarzenia i potrzeb Gości, tworząc wyjątkową oprawę wspólnych chwil przy stole.



— PRZYSTAWKA

1 dla całej grupy taka sama (poza vege)

Pasztet z wiśnią i aioli 32 PLN

na brioche

Gravlax z łososia 39 PLN

z serkiem śmietankowym i pomidorem

Wędzona pierś z kurczaka 35 PLN

z ziołami, grzankami i aioli

Carpaccio z pieczonego selera 29 PLN

z miso, sałatą i orzechami

— ZUPA

1 dla całej grupy taka sama (poza vege)

Zupa rybna 36 PLN

Krem z pieczonego kalafiora 35 PLN

z oliwą truflową

Rosół 32 PLN

z makaronem i warzywami

MENU OKOLICZNOŚCIOWE

— DANIE GŁÓWNE

1 dla całej grupy takie samo (poza vege)

De volaille 68 PLN

z puree ziemniaczanym, mizerią i demi-glace

Dorsz 79 PLN

z dzikim brokułem, puree z dyni oraz fish carmel

Świeca wołowa 85 PLN

z ziemniakami grillowanymi warzywami

Risotto z grzybami 59 PLN

grana padano i masłem

— DESER

1 do wyboru dla całej grupy taki sam

Sernik 32 PLN

Brownie 33 PLN

Ptyś 33 PLN

— ZIMNA I SŁODKA PŁYTA

Przekąski zimne i sałatki w formie finger food

Rillettes z kaczki 90 PLN/OS.

Pate z wątróbki

Arrancini

Łosoś gravlax

Sałatka Cezar

— OPCJE DODATKOWE:

Talerz wędlin 89 PLN/SZT.

Talerz serów 89 PLN/SZT.

— BUFET SŁODKI

4 pozycje do wyboru w cenie

Ciasta 59 PLN/OS.

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

Monoporcje 59 PLN/OS.

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

— TORT

minimum 8 porcji

Śmietanka / limonka / 30 PLN/PORCJĘ
malina

Kawa / wiśnia / czekolada 33 PLN/PORCJĘ

Pistacja / porzeczka / 36 PLN/PORCJĘ
biała czekolada

Istnieje możliwość wniesienia własnego tortu – doliczany jest
wtedy serwis tortowy w kwocie 100 PLN.



— 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