REDUTA
BANKU
POLSKIEGO

Reduta Banku Polskiego

Jeżeli ma być inaczej niż zwykle, nie w hotelu, nie w restauracji, musi być centrum Warszawy i blisko metra.

Chcesz zaprosić nawet 350 osób i chcesz, żeby dobrze się bawili. Poszukujesz miejsca do wyjścia na zewnątrz, ale też sporą przestrzeń w środku i pragniesz by było kameralnie, aby świat zewnętrzny Wam nie przeszkadzał, a z drugiej strony by wszyscy Cię widzieli. I koniecznie z widokiem na Warszawę, najlepiej w miejscu historycznym.

Pokaz mody-
widok na Salę Główną

Historia Reduty

Reduta Banku Polskiego to historyczny budynek zaprojektowany na początku XX wieku specjalnie na potrzeby rosyjskiego Banku Państwowego.

Dziś, kryjąca wiele tajemnic i będąca świadkiem historii Stolicy lokacja, jest jednym z najbardziej pożądanych miejsc na eventy.

Reduta stworzona na nowo w zabytkowych murach, to miejsce, które hipnotyzuje i przyciąga, to miejsce, które jest gwarancją nietuzinkowego wydarzenia skrojonego na potrzeby klienta.

Główne wejście do Reduty Banku Polskiego
widok od strony ulicy: Daniewiliczowskiej

Wynajem

Do dyspozycji pozostaje Wielka Sala na parterze (powierzchnia 360 m², długość 30 m, szerokość 12 m, wysokość 7 m).

Koszt wynajmu na 1 dzień od 6:00 do 6:00 rano – **14 000 zł netto**

W ramach wynajmu zapewniamy:

- przygotowanie obiektu i Wielkiej Sali do uroczystości
- zasłony w oknach (białe)
- scenografię wnętrza światłem (podświetlenie filarów Wielkiej Sali, reflektorami typu LED)
- górne oświetlenie (6 żyrandoli)
- krzesła konferencyjne ISO 2000 z miękkim obiciem
- stoły
- szatnię z obsługą
- toalety z serwisem sprzątającym
- ochronę (2 osoby)

Sala Główna w wersji surowej
360 m2
30m x 12m x 7m

Menu

POWITANIE

- Prosecco

BUFET ZIMNY

- Grillowane warzywa przekładane plastrami oscypka zapiekanego
- Pieczony schab faszerowany musem jajeczno chrzanowym ze szczypiorkiem i pomidorkami cherry
- Wybór mięs pieczonych i wędzonych z marynatami i sosem tarskim
- Śledź marynowany w buraczkach z antonówką i sałatką z młodych ziemniaków
- Aksamitny mus z wędzonego pstrąga z szyjkami rakowymi i puree cytrynowym
- Mini tortille z kurczakiem, sałatą i jogurtem z kolendrą i chilli
- Carpaccio z marynowanej polędwicy na musie chrzanowym

Menu Bankietowe - 235 PLN netto/os.

Menu

BUFET ZIMNY

- Szynka parmeńska z melonem, rukolą i miodowym dressingiem
- Roladki z łososia z warzywnym ratatuj o aromacie imbiru i limonki
- Mozzarella z grillowanymi warzywami i pesto z suszonych pomidorów
- Chrupiące kolorowe sałaty z wędzonym indykiem i grillowanym ananasem z balsamico pomarańczowym
- Sałatka z rukoli z parmezanem, orzechami, grzankami i sosem malinowym
- Sałatka z makaronu penne z salami i zielonym sosem pesto
- Sałatka z krewetek ebi z winegretem cytrynowym

Menu Bankietowe - 235 PLN netto/os.

Menu

BUFET GORĄCY

- Pieczony filet z karmazyna w sosie z oliwek
- Rolada z kurczaka po polsku faszerowana wątróbką z sosem z piwa i miodu gryczanego
- Grillowane polędwiczki wieprzowe w sosie Dijon z czerwonym pieprzem
- Zapiekane farfalle z serem i brokułami
- Gnocchci z szałwią
- Opiekane ziemniaki z grzybami i boczkiem
- Wybór warzyw sezonowych z palonymi płatkami migdałów

Menu Bankietowe - 235 PLN netto/os.

Menu

DESERY

- Panna Cotta waniliowa z sosem malinowym
- Mus czekoladowy z karmelizowanymi figami
- Trufle czekoladowe
- Carppacio z owoców
- Ptasie mleczko z sosem truskawkowym
- Wybór ciast domowego wypieku

NAPOJE

- Woda mineralna, soki owocowe
- Kawa, herbata

Menu Bankietowe - 235 PLN netto/os.

BRIDELLE
O ślubach wiemy wszystko!

PREZYDENT.PL

Canon

BADURA

tvn

The Best Chef Awards2017 Warsaw 25th Oct.

intel

Emirates

GOSIA BACZYŃSKA

ELLE

TVP
TELEWIZJA POLSKA

POLISH AIRLINES LOT

wojas

Muzeum Powstania Warszawskiego

Google

.Nowoczesna

PKP

SMIRNOFF

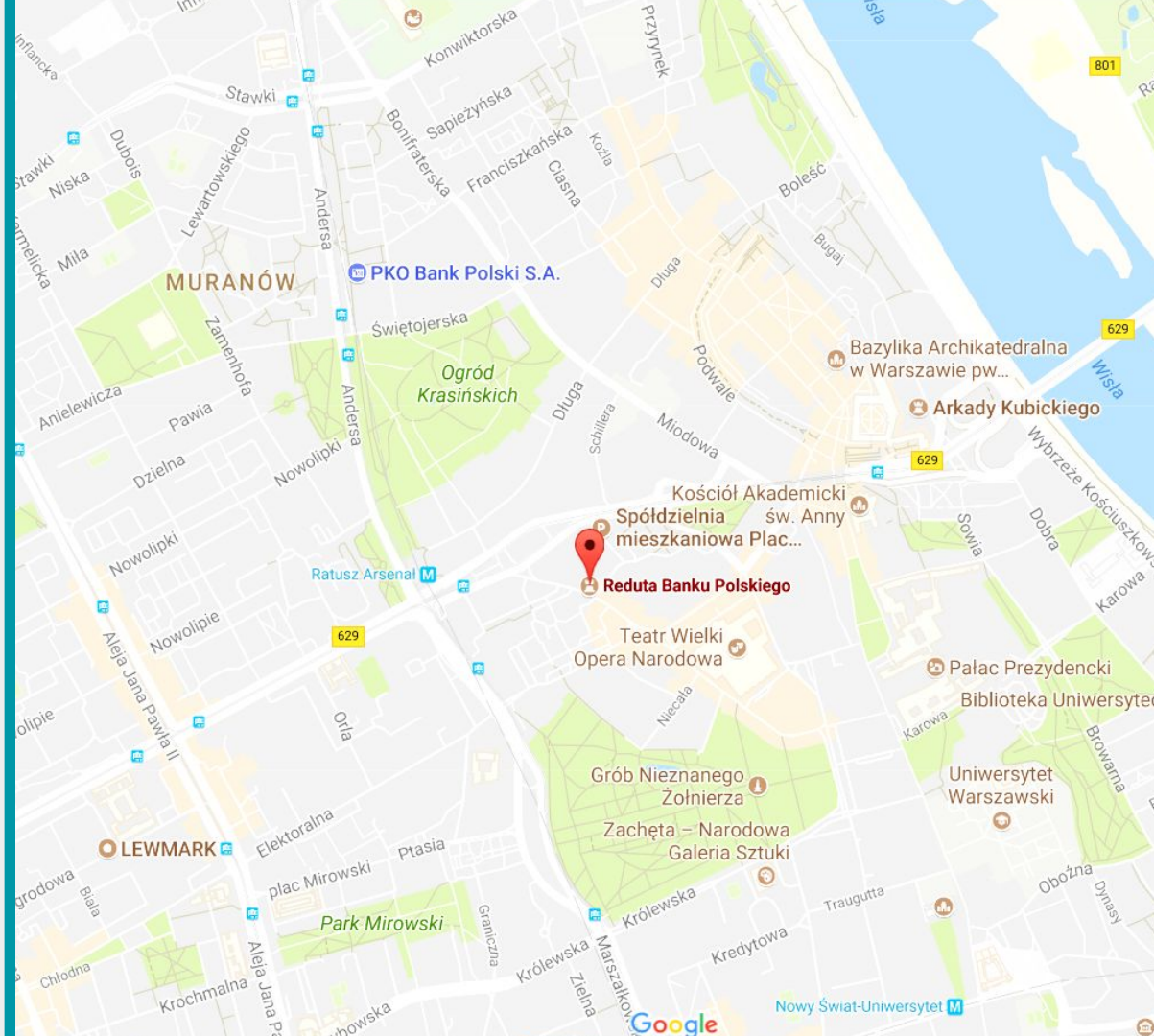
Raiffeisen BANK
Raiffeisen Bank Polska S.A.

radio ZET

NARODOWE CENTRUM KULTURY

EMBAJADA DE ESPAÑA EN POLONIA

Ford

Serdecznie zapraszamy!

Reduta Banku Polskiego
ul. Bielańska 10
00-085 Warszawa
www.reduta.pl
e: reduta@reduta.pl
t: +48 22 8263509