

© 54

*Scena
Pięćdziesiąt
Cztery
by Feim*



Oferta
Biznesowa

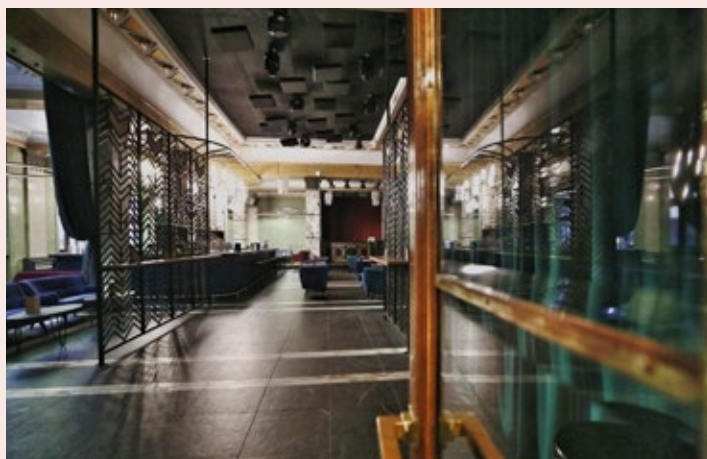


*Scena
Pięćdziesiąt
Cztery
by Feiim*

Wstęp	02
Menu przykładowe	04
Przykładowa oferta Finger Food	06
Open Bar	07
Artyści na żywo	09
Przykładowe Menu Bufetowe	10
Kontakt	11

Wstęp

Marzenie inspirowane legendarnym nowojorskim Klubem 54 stało się rzeczywistością. Nonszalancki design wkomponowany w Art Deco stanowi niepowtarzalny styl miejsca idealnego na imprezy oraz wszelkiego rodzaju eventy.



*Scena
Pięćdziesiąt
Cztery
by Feim*

Elementem charakterystycznym Sceny⁵⁴ by Feim są gustownie urządzone, modernistyczne wnętrza, które doskonale służą organizacji zarówno hucznych wydarzeń kulturalnych, jak i kameralnych spotkań w gronie przyjaciół lub współpracowników.

Nasze wieloletnie doświadczenie sprawia, że doskonale wiemy, jak spełniać nawet najbardziej wymagające biznesowe oczekiwania. Nasza fachowa obsługa zadba o organizację idealnego wydarzenia na wysokim poziomie, specjalnie dostosowanego do Państwa potrzeb.



Atuty

Kompleksowe zaplecze audiowizualne

Baza noclegowa w pobliskich apartamentach

Pobliski, płatny parking

Przestronna scena i parkiet taneczny

Możliwość zaadaptowania wnętrza do Państwa potrzeb

Bogata oferta alkoholi premium

*Scena
Pięćdziesiąt
Cztery
by Feim*

Menu przykładowe

*Prosimy o wybranie po jednej pozycji
z każdej grupy dań. W cenie wliczone
pieczywo oraz woda niegazowana*

*Szef kuchni
Danel Wanke*

Zupy

Krem z pieczonego buraka z kozim serem

Krem z dyni na mleku kokosowym,
z pomarańczą i imbirem

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa w sosie z zielonego
pieprzu, dauphinoise ziemniaczane, pieczone
warzywa

Opcja vege: Polędwica z dorsza w sosie
z zielonego pieprzu, dauphinoise ziemniaczane,
pieczone warzywa

Schab sous vide, ziemniaki gotowane w winie,
duxelle grzybowe

Opcja vege: Stek z kalafiora, puree selerowe
z truflą, sos romesco

*cena netto
80 pln / os **

Desery

Kokosowa panna cotta z malinowym coulis

Mus chałwowy z pistacjami i porzeczką

*Scena
Pięćdziesiąt
Cztery
by Feim*

Menu przykładowe

*Prosimy o wybranie po jednej pozycji
z każdej grupy dań. W cenie wliczone
pieczywo oraz woda niegazowana*

Szef kuchni
Danel Wanke

Zupy

Tajska zupa kokosowa z kurczakiem
Opcja vege: z tofu

Krem z grzybów leśnych z oliwą truflową

Danie główne

Pierś z kaczki sous vide, puree batat-morela,
pak choi, sos amai

*Opcja vege: Łosoś sous vide,
puree batat-morela, pak choi, sos amai*

Pieczony antrykot, fondant ziemniaczany,
sos bordelaise, duszony szpinak

*Opcja vege: Wegański sznycel, fondant
ziemniaczany, sos bordelaise, duszony szpinak*

Desery

Duszone śliwki w czerwonym winie
korzennym pod orzechową kruszonką z paloną
czekoladą

Selekcja lodów i sorbetów rzemieślniczych

*cena netto
100 pln / os **

Przykładowa oferta *Finger Food*

Bułeczki bao / kurczak / pikle / spicymayo
Springroll / tofu / warzywa / vermicelli
Wołowina / tajska bazylia / sos ostrygowy / chili
Pieczony kalafior / romesco / seler / trufla
Pudding / tapioca / mus mango

cena 70 pln netto
2 szt - 05 *

Bułeczki bao / kurczak / pikle / spicymayo
Springroll / kurczak / warzywa / vermicelli
Rekin / owoce tropikalne / salsa / mikroziola
Wołowina / tajska bazylia / sos ostrygowy / chili
Pieczony kalafior / romesco / seler / trufla
Mus chałwowy / pistacje / porzeczka

cena 90 pln netto
2 szt - 05 *

Ceviche / krewetka / tuńczyk / kolendra / cytrusy
Springroll / kurczak / warzywa / vermicelli
Wołowina / tajska bazylia / sos ostrygowy / chili
Tatar / wołowina / gorczyca / misomayo /
Rekin / owoce tropikalne / salsa / mikroziola
Pieczony kalafior / romesco / seler / trufla
Mus chałwowy / pistacje / porzeczka

cena 120 pln netto
2 szt - 05 *

Stek / krewetka / buerre blanc / kawior / nasturcja
Ceviche / krewetka / kolendra / cytrusy
Wołowina / tajska bazylia / sos ostrygowy / chili
Tatar / gorczyca / misomayo
Rekin / owoce tropikalne / salsa / mikroziola
Pieczony kalafior / romesco / seler / trufla
Mus chałwowy / pistacje / porzeczka
Sernik / palona biała czekolada
Pieczony kalafior / romesco / seler / trufla
Mus chałwowy / pistacje / porzeczka

cena 150 pln netto
2 szt - 05 *

Piwo

Wino { białe, czerwone }

Wódka { Finlandia, Żołądkowa Gorzka, Żubrówka, Wiśniówka }

Napoje i Soki

Napoje gorące

Cocktaile

Vodka Sour

Finlandia, sok z cytryny, syrop cukrowy

Cherry Sour

Sadówka wiśniowa, sok z cytryny, syrop cukrowy

Cosmopolitan

Finlandia Lime, triple sec, sok żurawinowy, limonka

Stardust

Wódka, likier brzoskwiniowy, syrop truskawkowy, bitter pomarańczowy

Caipiroska

Finlandia Smakowa, świeże owoce, syrop cukrowy

Tatanka Spritz

Żubrówka, syrop jaśmin, cytryna, piwo, sok jabłkowy

Open Bar

Pakiet — 1

cena netto

80 pln - 05 / 4h

100 pln - 05 / 5h

120 pln - 05 / 6h

Piwo

Wino { białe, czerwone }

Wódka { Finlandia, Żołądkowa gorzka, Żubrówka, Wiśniówka }

London Dry Gin

Rum

Tequila

Whisky

Napoje i Soki

Napoje gorące

Cocktaile

Vodka Sour

Finlandia, sok z cytryny, syrop cukrowy

Bramble

London dry gin, sok z cytryny, syrop owoce lasu

Gin & T

London dry gin, tonic kinley, limonka

Stardust

Wódka, likier brzoskwiniowy, syrop truskawkowy, bitter pomarańczowy

Basil Smash

Bazyliia, gin, cytryna, syrop jaśmin, bazyliia

Tatanka Spritz

Żubrówka, syrop jaśmin, cytryna, piwo, sok jabłkowy

Cosmopolitan

Finlandia Lime, triple sec, sok żurawinowy, limonka

Hurricane

Havana, sok ananasowy, syrop marakuja, sok z limonki

Cuba Libre

Captain Morgan, Coca-cola, limonka

Margarita

El Jimador, likier pomarańczowy, sok z limonki, syrop cukrowy

Cherry Sour

Sadówka wiśniowa, sok z cytryny, syrop cukrowy

*Scena
Pięćdziesiąt
Cztery
by Feim*

Open Bar

Pakiet — 2

cena netto

120 pln - 05 / 4h

130 pln - 05 / 5h

150 pln - 05 / 6h

Artyści na żywo

Scena
Pięćdziesiąt
Cztery
by Feim

Na Państwa życzenie Scena 54 by Feim oferuje liczne atrakcje w postaci występów artystycznych na żywo w czasie trwania eventu, spotkania biznesowego czy w formie atrakcji podczas szkoleń.

Oferujemy Państwu występy na żywo wyjątkowych wokalistów, zespołów muzycznych, zespołów artystycznych / tanecznych, uznanych krajowych i zagranicznych dj-ów czy akompaniującym dj'om artystów live-act'owych.



Atuty

Zespoły muzyczne / solowi wokaliści / instrumentalści

Pokazy artystyczne / taneczne / stand-up'y

Krajowi i zagraniczni dj'e wraz z live act'em

Profesjonalna oprawa audio na nagłośnieniu najwyższej klasy

Profesjonalna oprawa wizualna

Bogaty wybór profesjonalnych konferansjerów

Przykładowe menu *Bufetowe*

Zestaw *bufetowy* „S”

{ 2X }	<i>danie ciepłe</i>	<i>cena 80 pln netto</i>
{ 1X }	<i>sałatka</i>	
{ 1X }	<i>deser</i>	
{ 2X }	<i>dodatki</i>	
{ 4X }	<i>finger food</i>	

Zestaw *bufetowy* „M”

{ 2X }	<i>danie ciepłe</i>	<i>cena 100 pln netto</i>
{ 2X }	<i>sałatka</i>	
{ 2X }	<i>deser</i>	
{ 2X }	<i>dodatki</i>	
{ 5X }	<i>finger food</i>	

Zestaw *bufetowy* „L”

{ 2X }	<i>danie ciepłe</i>	<i>cena 120 pln netto</i>
{ 2X }	<i>sałatka</i>	
{ 3X }	<i>deser</i>	
{ 2X }	<i>dodatki</i>	
{ 8X }	<i>finger food</i>	

Zestaw *bufetowy* „XL”

{ 2X }	<i>danie ciepłe</i>	<i>cena 150 pln netto</i>
{ 3X }	<i>sałatka</i>	
{ 3X }	<i>deser</i>	
{ 2X }	<i>dodatki</i>	
{ 8X }	<i>fingerfood</i>	
	<i>deska serów</i>	
	<i>deska wędlin</i>	
	<i>patera</i>	
	<i>owoców</i>	

Jeśli mają Państwa do nas pytania lub chcą się z nami skontaktować, prosimy skorzystać z naszego numeru telefonicznego lub adresu mailowego:

+48 730 500 836
katowice@scena54.pl

*Dziękujemy Państwu za
zapoznanie się z naszą ofertą
i zapraszamy do współpracy,*

Andrzej Gąsienica — Laskowy
- *manager Scena 54 by Feiim*

+48 791 602 369
andrzej.laskowy@scandale.pl

Krzysztof Sobczyk
- *manager Scena 54 by Feiim*

+48 535 739 088
krzysztof.s@scandale.pl

