

Chianti El Popo
Opasty Tom Fortesa

KREGLICCY
restauracje i catering

w Arkadach Kubickiego
Meltemi Santorini

Est. 1989





Lubimy ludzi i lubimy sprawiać przyjemność jedzeniem. Przyjęcia przygotowujemy profesjonalnie, z zaangażowaniem emocjonalnym i w skrojony wg indywidualnych potrzeb sposób. Pracujemy z fantastycznym zespołem, oddanym, odpowiedzialnym i twórczym.
Agnieszka Kręglicka i Marcin Kręglicki

Kręgliccy

Agnieszka i Marcin Kręgliccy – rodzeństwo warszawskich restauratorów, maniacy dobrego jedzenia i podróży. Od 1989 kreują warszawską scenę kulinarną, przenosząc gości do najciekawszych zakątków smaku. Zaczęło się od azjatyckiego Mekongu, którego kultowe spring – rollsy i żeberka w anyżu, kucharze od zawsze związani z firmą, wciąż przygotowują na specjalne zamówienia. Stworzywszy restaurację włoską Chianti, meksykańską El Popo, greckie tawerny Meltemi i Santorini, Kręgliccy zwrócili się ku kuchni polskiej, nadając jej nowy wymiar w restauracjach Opasty Tom i w Arkadach Kubickiego na Zamku Królewskim. W odpowiedzi na potrzeby gości zbudowali dział cateringu, specjalizujący się w organizacji bankietów. Po wydaniu przyjęcia dla przywódców z całego świata w tym Prezydenta Baracka Obamy, media nazwały Kręglickich – Wierzyńkiem XXI wieku.

Marcin i Agnieszka Kręgliccy są autorami książek *W kuchni u Kręglickich*, *Przyjęcia u Kręglickich*. Agnieszka Kręglicka od lat prowadzi rubrykę kulinarną w *Wysokich Obcasach*, jest autorką książki dla nastolatków *Gotowi, by gotować*. Propagując zrównoważone rolnictwo, stworzyli w Fortecy targ dobrej żywności.

nasi kucharze

Doświadczeni, zaangażowani, kreatywni, są z nami od lat. Kamerlane ekskluzywne przyjęcie, miejski piknik, wege party, każde przyjęcie to dla nich wyzwanie. Smak jest zawsze na pierwszym miejscu, ale w przypadku cateringu, nie mniej ważna jest sprawna organizacja, planowanie i bezpieczeństwo. W plenerze i w pałacu, gdy pali słońce i gdy marzną dłonie, pod presją czasu i gdy zdarzają się nieoczekiwane sytuacje, oni wiedzą co robić. Gotują fantastycznie.



Robert Lach
ARKADY KUBICKIEGO,
ZAMEK KRÓLEWSKI
arkady@kregliccy.pl



Marzena Hajn
FORTECA KRĘGLICCY
forteca@kregliccy.pl



Justyna „Ziuta” Prokop
KLUB BANKOWCA
klubbankowca@kregliccy.pl



Dimitrios Anastasopoulos
RESTAURACJA SANTORINI,
MELTEMI
meltemi@kregliccy.pl



Marzena Gromelska
RESTAURACJA CHIANTI
chianti@kregliccy.pl



nasze produkty

Nie ma dobrej kuchni bez jakościowego produktu. Stworzyliśmy w Fortecy środowisko Rolniczy Targ Dobrego Jedzenia, by mieć dostęp do najświeższych, lokalnych, sezonowych produktów rolnych.

Miejsce to służy również okolicznym mieszkańcom, którzy doceniają smak warzyw od Pana Ziółko, nabiału z Mlecznej Drogi, ryb z Jastrzębich Kątów. Szacunek i miłość do produktu czuć w naszych daniach. Są piękne, innowacyjne, pełne głębokiego, prawdziwego smaku.



Prowadząc restauracje z kuchnią włoską, grecką, meksykańską, gwarantujemy autentyczne dania kuchni etnicznych, poparte doświadczeniem kucharzy i selekcyjnym importem własnym produktów. Satisfakcji przy stole dopełniają dobrane do jedzenia wina. Pracujemy ze świetnymi sommelierami, korzystamy z piwnic całego świata, a ostatnio, z pewną nieśmiałością kierujemy uwagę ku polskiej produkcji.

alkohole i wino



przyjęcia przy stole



przyjęcia bufetowe

Różnorodność dań na bufecie pozwala każdemu znaleźć swój smak. Goście mają zapewnione miejsca przy stole, ale podchodzą do bufetów, by samodzielnie dokonywać wyboru dań, a przy okazji pogadać ze znajomymi. Wygodna forma, gdy zależy nam na integracji i swobodzie, bez szkody dla eleganckiej formy.



przyjęcia serwowane

Na najbardziej wymagające i prestiżowe okazje. Menu ułożone z góry serwowane jest sekwencyjnie, w formie degustacyjnej (więcej małych dań), bądź klasycznie (trzy lub cztery dania). Kelnerzy „tańczą” wokół stołów.



przyjęcia specyficzne

Wesela, bale studniówkowe, przyjęcia komunijne, Bar micwy – są spotkania mające klasyczną, ustaloną formę. Mamy doświadczenie, by je tak realizować, ale jesteśmy elastyczni, gdy gospodarz ma inną wizję.

przyjęcia na stojąco



koktajle

Idealne do oprawy wernisażu, premiery teatralnej, wręczenia okolicznościowych nagród, spotkań dyplomatycznych. Koktajl świetnie się nadaje, by zająć gości, dając im przedsmak przyjęcia, gdy inni jeszcze się schodzą...

Przekąski na jeden kęs roznoszone są przez kelnerów lub serwowane na bufecie.

Nie wymagają talerzyków, ani sztuczków.

Kuszą innowacyjną formą, zachwycają smakiem.



à la fourchette

Kolacja lub lunch podane na bufetach w takiej formie, by goście bez trudu poradzili sobie z daniami bez zasiadania przy stołach. To wygodna forma przyjęcia dla dużej grupy, umożliwiająca swobodną integrację między gośćmi, zazwyczaj wykorzystywane przy mniej formalnych spotkaniach.



inne

Nietypowa okazja lub miejsce wymaga adekwatnej oprawy. W plenerze najodpowiedniejszy będzie piknik, grill, ognisko, street food. Dobieranie odpowiedniej formy do Państwa potrzeb jest dla nas priorytetem.

gotowanie na żywo / warsztaty kulinarne



menu letniej kolacji serwowanej

*
Plastry pieczonej papryki, przekładane kremem
ze świeżego koziego sera, z bazyliowym pesto
i prażonymi orzeszkami piniowymi

Riesling Andlau 2013, AOC Alsace, Francja
**

Consomme z młodej kapusty,
z pierożkami nadziewanymi kapustą i dorszem

Filet z sandacza i ośmiornica, podane na sosie z rukwi
wodnej z młodymi ziemniakami, marchewką, czipsem
szafranowym i pudrem jogurtowym

Domaine Chanson, Bourgogne Chardonnay 2014,
AOC Bourgogne, Francja

Sorbet jabłkowy z kroplą calvadosu

Kotleciki cielęce z szalwią i białym winem,
gnieciony bób i zielony groszek, kurki na maśle

Recanati Rose, Barbera & Merlot, 2015, Galilea, Izrael
*

Karmelizowane płatki ciasta filo z kremem waniliowym,
coulis z owoców leśnych, malinami, jagodami
i prażonymi migdałami

Chateau Puy Servain 2012,
AOC Cotes de Montravel, Francja

bufetowa kolacja zimowa

na zimno

Plasterki pieczonego schabu, z ostrym sosem tatarskim i korniszonami

...

Pasztet jagnięcy z zielonym pieprzem,
z konfiturą z białej cebuli z morelami

...

Półgęsek sezonowany, podwędzany,
podany na bocznikach pieczonych z rozmarynem

...

Łosoś sezonowany w wódce i koprze, podany z salsą
z marynowanej, japońskiej rzodkwi i kalarepy

...

Owoce morza ze wstążkami marchwi i selera naciowego,
w oliwie z cytryną, natką pietruszki i skórką cytrynową

...

Mus z wędzonego pstrąga, z posypką
z pieczonych czarnych oliwek i czerwonego pieprzu

...

Marynowane, pieczone buraki, na sałatce z czarnej soczewicy
i grzybów, posypane buraczanymi listkami i kruszonymi orzechami

...

Ser koryciński ze wstążkami marynowanej w oliwie dyni,
fankułem i roszonek

...

Zimowe sałaty i cykorie z miodowym winegretem,
karmelizowaną gruszką, grzankami i serem blue

...

Terrine chrzanowa z galaretką jabłkową i nitkami żółtej marchwi

pieczywo żytnie, pszenne, masło ziołowe



bufetowa kolacja zimowa

na gorąco

Policzki wołowe pieczone powoli
w czerwonym winie z warzywami

...

Szynka jagnięca w sosie własnym
z trawą żubrową
i wędzoną śliwką suchłońską

...

Ragout z dzika, w aromatycznym sosie
z rozmarynem, jałowcem i pomidorami

...

Filety sandacza, podane na duszonej,
kiszzonej kapuście z kminkiem

...

Smażony sum, podany na fasoli
w śmietankowym sosie
z węgierską suszoną papryką

...

Kopytka ziemniaczane z masłem
szałwiowym i chrupiącymi listkami szalwii

...

Placuszki z kaszy jaglanej z porami,
koperkiem i rodzynkami

...

Gratin z ziemniaków i topinamburów,
ze śmietanką i sonecznikiem

...

Podgrzybki i prawdziwki smażone
z czosnkiem i pietruszką

...

Karmelizowane marchewki
i szalotki z rodzynkami

na słodko

Wielkie tiramisu w misie,
serwowane przez gospodarzy

...

Mini bezy z kremem mascarpone
i musem z czarnej porzeczki i Cassisu

...

Ptysie z kremem z marakuï

...

Sernik śmietankowy
z karmelowym krokantem

...

Babeczki z czarnej czekolady
z koniakową praliną i daktylami

...

Babeczki z białej czekolady
z konfiturą pomarańczową
i coulis z żurawin

...

Krucze babeczki maślane z kajmakiem,
masłem orzechowym
i prażonymi orzechami laskowymi



menu koktajlowe

finger foods wytrawne

Pasztet cielęcy, na razowym chlebie,
z konfiturą z czerwonej cebuli i żurawin,
udekorowany czerwonymi
listkami boćwiny

...

Roladka z rostbefu,
z pesto z suszonych pomidorów
i parmezanu, z rukolą, na szpadce

...

Sernik na kruchym cieście z czarnuszką,
z wędzonym boczkiem i oscypkiem

...

Łosoś marynowany w wódce,
z sosem miodowo-musztardowym,
z koprem i świeżym
ogórkiem, na bagietce

...

Krewetka w pikantnej marynacie
z nacią kolendry i imbirem,
z cząstkami pomarańczy, na szpadce

...

Wytrawne ciasteczko orzechowe
z musem z koziego sera,
karmelizowaną figą i pieprzem

...

Frittata z białymi szparagami,
kremowym sosem ravigote,
rzodkiewką i kietkami rzodkiewki

...

Sałatka z czarnej soczewicy,
z humusem z buraków,
pieczonymi buraczkami
i prażonymi orzechami włoskimi

finger foods słodkie

Waniliowy creme brulee
z rabarbarem

...

Mus chałwowy z białą czekoladą,
malinowym coulis i maliną

...

Owoce sezonowe

...

Brownie z karmelem, solą morską
i nasionami granatów

...

Szarlotka z szarej renety
z cynamonem,
na kruchym cieście maślanym





nasi kelnerzy

Legitymują się dyplomem Europejskiej Akademii Dyplomacji z zakresu protokołu dyplomatycznego w obsłudze kelnerskiej. Mówią po angielsku, znają zasady obsługi wszelkiego rodzaju przyjęć. Do zespołu dobieramy ludzi życzliwych, pomocnych, otwartych.

STROJE KELNERSKIE

- Czarne spodnie, spódnica, biała koszula, czarny fartuch
- Czarne spodnie, spódnica, biała koszula, czarna kamizelka, mucha, rękawiczki
- Dla kobiet – czarne sukienki z białym kołnierzykiem, biały fartuszek
- Czarny t-shirt, czarne spodnie, czarny lub szary fartuch

Zdarza nam się również pracować w strojach specjalnie dobranych do okazji, występowaliśmy przebrani za greckich chłopów, rosyjskich bojarów a nawet kościotrupy... z okazji Fiesta de Muertos

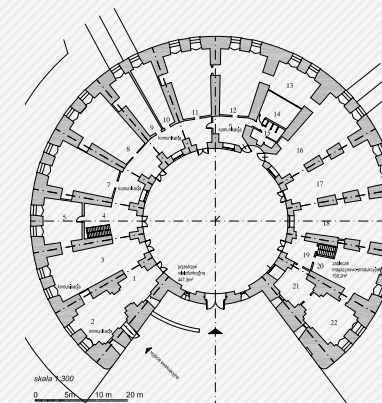
nasze lokalizacje: Forteca



Zabytkowa, ceglana budowla, otoczona fosą, z wejściem przez most i nieco tajemniczą scenerią, jest znakomitym tłem niebanalnych imprez.

Udają się tu zarówno eleganckie przyjęcia przy wytwornie nakrytych stołach, bufetowe bankiety, piknikowe zabawy, wernisaże i koncerty. Forteca to wymarzone miejsce na przyjęcie weselne i ceremonię ślubną. Centralna sala Fortecy ma 450 metrów². Do dyspozycji oddajemy również szereg okalających ją komnat i podziemia. W Fortecy zorganizujemy przyjęcie na około 600 osób w formie bankietu stojącego lub serwowanego. Zwiedzanie mrocznych lochów może być dodatkową atrakcją. Dookoła rozciąga się malowniczy park, enklawa zieleni w środku miasta, blisko Starego Miasta.

Podczas uroczystej kolacji organizowanej dla uczestników, XIII Światowego Szczytu Laureatów Pokojowej Nagrody Nobla, Forteca zachwycała gościa honorowego szczytu, Sharon Stone.



nasze lokalizacje: Zamek Królewski, Arkady Kubickiego



W Arkadach Kubickiego oraz w salach na Zamku Królewskim organizujemy przyjęcia prywatne, uroczystości państwowe, gale międzynarodowe, wydarzenia medialne, imprezy firmowe, jubileusze, pokazy, wystawy. Szef kuchni Robert Lach, tworzy innowacyjne, autorskie dania inspirowane historycznymi przepisami z królewskiej kuchni. Jest otwarty na Państwa indywidualne potrzeby i wymogi konkretnego wydarzenia. Zamek Królewski to obok Wawelu, najbardziej prestiżowa lokalizacja w Polsce.

W Arkadach Kubickiego zorganizujemy:

- Przyjęcie serwowane do 900 osób
- Przyjęcie bufetowe z miejscami przy stołach okrągłych do 850 osób
- Przyjęcie bufetowe stojące i stojące koktajlowe (fingerfood) do 1200 osób
- Kameralne spotkania w uzgodnieniu bieżącym



nasze lokalizacje: Klub Bankowca



Położenie i XIX wieczna architektura czynią z Klubu Bankowca szczególne miejsce. Budynek ma status zabytku. Odizolowany od zgiełku miasta, usytuowany w malowniczym Parku Beyera na Skarpie Wiślanej, w sercu zabytkowej części Warszawy. Wyjątkowości dopełnia taras z widokiem na park, który w sezonie letnim jest zabudowany transparentnym pawilonem. W Klubie Bankowca organizujemy w ciągu dnia: śniadania biznesowe, konferencje prasowe, szkolenia, lunche. Wiezorami i w weekendy: bankiety, kolacje galowe, wszelkiego rodzaju przyjęcia prywatne. Idealne miejsce na organizację wesela.

Możliwości Klubu:

- Przyjęcie koktajlowe – ok. 120 osób
- Przyjęcie przy stołach serwowane – 80 osób
- Bufetowe z miejscami przy stołach – 60 osób
- W pawilonie na tarasie mieścimy dodatkowe 150 osób



inne lokalizacje



Muzeum Polin, PKiN, Bank Landaua, Muzeum Narodowe, Teatr Narodowy, Pałac Prezydencki, Ministerstwa to miejsca, w których można nas spotkać najczęściej.

Catering organizujemy w prywatnych mieszkaniach, ogrodach, na statkach, w siedzibach firm i każdym wskazanym przez państwa miejscu.

Usługi świadczymy także poza granicami Polski. Mieliśmy zaszczyt reprezentować Warszawę podczas Międzynarodowych Targów MIPIM w Cannes.

Obsługiwaliśmy Mistrzostwa Europy w piłce nożnej 2012 na Stadionie Narodowym.



aranżacje i dekoracje

Oprawę scenograficzną dobieramy odpowiednio do rodzaju i tematyki przyjęcia. Z uwagą wsłuchujemy się w potrzeby naszych gości, śledzimy bankietowe mody. Nieustannie inwestujemy w wyposażenie, meble cateringowe, zastawę.

W zależności od pory roku, na stołach i bufetach stają sezonowe dekoracje tworzone przez wyspecjalizowane florystyki i dekoratorki. Nasi pracownicy zadbają o każdy szczegół przyjęcia, od kwiatów po oświetlenie.





tak było...

„Pragniemy serdecznie podziękować za znakomitą organizację oraz udaną współpracę w Centrum Nauki Kopernik z okazji 20-lecia Fundacji Współpracy Polsko-Niemieckiej. Nasi goście wielokrotnie podkreślali walory przygotowanego przez Państwa poczęstunku. Stanowił on doskonałe dopełnienie naszej uroczystości.”

- dr Albrecht Lempp, Małgorzata Ławrowska (Członkowie Zarządu FWPM)

„Pragnę przekazać na Państwa ręce serdeczne wyrazy podziękowania za organizację cateringu [...]” jestem pełny uznania dla profesjonalizmu, który przełożył się na bardzo dobrą komunikację z pracownikami Ministerstwa, dostosowanie się do warunków lokalowych, elastyczność w wielu kwestiach, które pojawiały się podczas spotkania”.

- Artur Orzechowski (Dyrektor Departamentu Polityki Europejskiej Ministerstwa Spraw Zagranicznych)

nasze miejsca



docenili nas



Gault & Millau

catering managerowie



Dorota Domin
FORTECA

dorota.domin@kregliccy.pl
609 818 817



Olga Patyra
FORTECA

olga.patyra@kregliccy.pl
691 990 056



Paweł Gromelski
KLUB BANKOWCA

klubbankowca@kregliccy.pl
609 946 484



Adam Greczan
**ARKADY KUBICKIEGO,
ZAMEK KRÓLEWSKI**

arkady@kregliccy.pl
tel. 607 577 411



Albert Gozdolek
**ARKADY KUBICKIEGO,
ZAMEK KRÓLEWSKI**

arkady@kregliccy.pl
607 577 411



Magda Pienązkiewicz
FORTECA

magda.pienazkiewicz@
kregliccy.pl
609 282 474

zapraszamy do współpracy

restauracje@kregliccy.pl