



OFERTA NOWOROCZNA DLA FIRM

2024



KONFERENCJA

UNICORN



CATERING

UNICORN



IMPREZA

UNICORN

RESTAURACJA UNICORN
Władysława Łokietka 1
Teren Hipodromu Sopot
Vis-a-vis Ergo Areny



Nie przegap okazji, by podziękować
pracownikom za cały rok ciężkiej pracy!



DUŻA

PRZESTRZEŃ

Szanowni Państwo,

W związku ze zbliżającym się okresem noworocznym, pragnę zaproponować Państwu możliwość zorganizowania wyjątkowej imprezy noworocznej w przestrzeni naszej wyjątkowej restauracji Unicorn. To idealna okazja, by podziękować pracownikom i kontrahentom za miniony rok współpracy, a także doskonały sposób na integrację i wspólną zabawę.

Co nas wyróżnia?

Unicorn wyróżnia się nie tylko znakomitą kuchnią, ale i wyjątkową lokalizacją. Restauracja znajduje się na terenie znanego Sopotkiego Hipodromu, a z okien naszej sali można podziwiać piękno zewnętrznego wybiegu konnego oraz halę konną. To unikalny widok, który z pewnością doda uroku każdej imprezie.



UNICORN
restaurant



CATERING

UNICORN

- Nasza sala o powierzchni około 350m² utrzymana jest w stylu industrialnym, co tworzy niesamowity klimat na tak wyjątkową okazję. Dodatkowo, zapewniamy profesjonalne nagłośnienie, które wzbogaci każde wydarzenie i sprawi, że muzyka idealnie wypełni przestrzeń.
- Z dumą mogę podkreślić, że nasz zespół od ponad 7 lat dba o każdy, nawet najmniejszy szczegół organizowanych przez nas imprez, gwarantując ich najwyższą jakość i zadowolenie gości.

Zachęcam do zapoznania się z naszą ofertą menu oraz nie zwlekać z rezerwacją terminu.

Liczba miejsc jest ograniczona, a zainteresowanie naszą ofertą rośnie z każdym dniem.

Już teraz zapoznaj się ze szczegółami wstępnej oferty i dokonaj rezerwacji,

Oferta nie zawiera twoich oczekiwań, napisz do nas, przygotujemy ją specjalnie dla

Ciebie i twojej firmy



Już teraz zobacz przykładową ofertę:



UNICORN
restaurant

Powitanie lampką wina musującego

Zupa

Krem z pieczonego kalafiora z truflową oliwą (vege)

Dania główne

Poliki wieprzowe duszone w czerwonym winie z rodzynkami

Cukinia faszerowana soczewicą z warzywami zapiekana z mozzarellą (vege)

Łosoś pieczony z rozmarynem, podany na warzywach duszonych w pomidorach

Dodatki

Ziemniaki pieczone z bekonem i serem,

Mix kruchych sałat z vinegretem,

Fasolka szparagowa na ciepło

Kopytka smażone na maśle

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- Tarta szpinakowa z serem blue (vege)
- Rostbef pieczony na różowo zawijany z suszonymi pomidorami i rukolą
- Sałatka z wędzonym pstrągiem, jajkiem na twardo i sosem koktajlowym
- Roladka z indyka, faszerowana morelami, pieczona w plastrze bekonu
- Parfait z kaczej wątróbki z karmelizowaną cebulą na grzance
- Tatar z awokado z selerem naciowym, świeżym ogórkiem i sosem sojowym

BUFET DESEROWY

- Sernik z skórką z pomarańczy
- Mus z białej czekolady, skropiony sosem malinowym



CLASIC UNICORN

PAKIET I



WARTOŚĆ
PAKIETU I
160 ZŁ
NETTO

Powitanie lampką wina musującego

Przystawka

Rostbef pieczony na różowo zawijany z suszonymi pomidorami i rukolą

Zupa

Zupa grzybowa z łazankami

Dania główne

Zraziki wołowe w sosie pieczeniowym

Falafel z brokuła (vege)

Kacze udko confit, zapieczone z warzywami duszonymi w czerwonym winie

Filet z dorsza, smażony na oliwie, podany z konfiturą cytrynową

Dodatki

Gnocchi dyniowe. Gratin ziemniaczane

Mix kruchych sałat z vinegretem,

Warzywa gotowane podawane na ciepło

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- Łosoś gravlax marynowany w ginie, soli i cukrze
- Sałatka ziemniaczana z pieczonym bekonem, korniszonem i oliwą
- Tarta borowikowa z parmezanem (vege)
- Deski serów i antipasti
- Szaszłyk z krewetek i mango
- Tatar wołowy z marynowanymi grzybami, korniszonem i cebulą
- Roladka z polędwiczki wieprzowej faszerowana borowikami pieczona w plastrze bekonu

CIEPŁA KOLACJA

Kurczak w sosie teriyaki, ziemniaki pieczone

Soczewica duszona z warzywami vege

BUFET DESEROWY

- Szarlotka
- Brownie czekoladowe
- Mus z białej czekolady



LUX UNICORN

PAKIET II

WARTOŚĆ
PAKIETU I
200 ZŁ
NETTO



PAKIET

BEZALKOHOLOWY
45 ZŁ NETTO

Napoje gorące:

- Kawa
- Herbata
- Dodatki: mleko/cukier/cytryna

Napoje zimne:

- Woda niegazowana z cytryną
- Soki owocowe:
- jabłko/ pomarańcz

Napoje gazowane:

- Pepsi/7up



PAKIET

STANDARD
145 NETTO

- Wódka Stock lub Bocian
- Piwo Perła/Piwo 0% Lech Free
- Wino housowe białe /czerwone wytrawne

Napoje gorące:

- Kawa/herbata
- Dodatki: mleko/cukier/cytryna

Napoje zimne:

- Woda niegazowana z cytryną
- Soki 100% jabłko/ pomarańcz

Napoje gazowane:

- Pepsi/7up



PAKIET

COCKTAILS &
ALKOHOL
185 NETTO

- Wódka Stock lub Bocian
- Piwo Perła/Piwo 0% Lech Free
- Wino housowe białe/czerwone wytrawne
- Whisky Famous Grouse

Koktajle:

- Aperol Spritz
- Whisky sour
- Cosmopolitan

Napoje gorące:

- Kawa/Herbata
- Dodatki: mleko/cukier/cytryna

Napoje zimne:

- Woda niegazowana z cytryną i mięta
- Soki 100% jabłko/ pomarańcz

Napoje gazowane:

- Pepsi/7up



UNICORN
restaurant



CATERING

UNICORN

Unicorn to firma, która specjalizuje się w kompleksowej obsłudze cateringowej, w tym cateringu masowym. Chcielibyśmy zaproponować Państwu nasze usługi w organizacji eventu noworocznego w siedzibie Państwa firmy. lub dowolnie wybranym miejscu w trójmieście. Wierzymy, że nasze doświadczenie i zaangażowanie sprawią, że ta noc będzie wyjątkowa.

Oto kilka powodów, dla których warto wybrać właśnie Unicorn:

- Dysponujemy pełnym zapleczem sprzętu cateringowego, które pozwala nam obsłużyć imprezy do około 2 tysięcy osób
- Posiadamy samochody dostawcze i chłodnicze, gwarantujące prawidłowy transport sprzętu oraz menu, nawet na duże odległości
- Nasze menu jest elastyczne - jeżeli jesteście Państwo zainteresowani stworzeniem indywidualnej propozycji menu, nasza specjalistka ds. sprzedaży przygotuje ofertę dopasowaną do Państwa wymagań i możliwości.

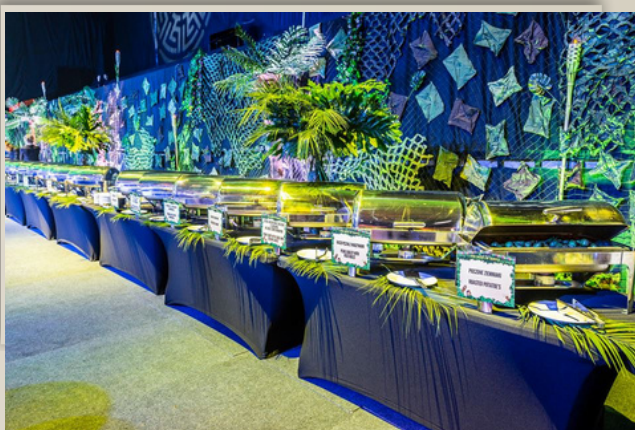
Zachęcam do kontaktu w celu omówienia szczegółów. Nasz zespół z niecierpliwością czeka na możliwość stworzenia niezapomnianej imprezy noworocznej w Państwa firmie. Aby dowiedzieć się więcej, prosimy o kontakt na marketing@unicorn-hipodrom.pl, a my osobiście skontaktujemy się z Państwem, aby przedstawić pełną ofertę.



UNICORN
restaurant

ZAPYTAJ O
SZCZEGÓŁY

ZAPYTAJ O DOSTĘPNOŚĆ TERMINU



SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI

ZADZWOŃ



534 694 388 Maja -
Specjalista organizacji imprez



534 840 864 Kamila -
Manager Restauracji

NAPISZ

- marketing@unicorn-hipodrom.pl
- www.unicorn-hipodrom.pl
- www.facebook.com/unicornsopot



UNICORN
restaurant