

PAŃSKA 85

RESTAURANT & BAR

八十五号院

Idealne miejsce na Twój event!

Yajia Lin – restauratorka, właścicielka

Yajia Lin posiada ponad 30-letnie doświadczenie w tworzeniu wyjątkowych restauracji. Jej wizja charakteryzuje się zarówno dbałością o autentyczną kuchnię, wykorzystującą lokalne produkty wysokiej jakości, jak i wspaniały klimat panujący w lokalach. Jako ambasador kultury chińskiej w Polsce, umiejętnie łączy jej elementy zarówno w kulinarnych kreacjach, jak i w wystroju restauracji. Wyznaje zasadę zmysłów 3D – dla podniebienia, oka i ucha. Jej lokale gościły ludzi z całego świata, w tym muzyków, aktorów, osobistości show-biznesu, polityków, prezydentów oraz ambasadorów. Każdego gościa, wraz z zespołem, przyjmuje z wielką atencją i przyjaźnią.



Szef kuchni “Michał” Xiang Shyiong

Nad jakością smaków czuwa szef kuchni - Xiang Shyiong.

Pochodzi z Syczuanu, a swoje doświadczenie i praktykę zdobywał w najlepszych 5 gwiazdkowych restauracjach. Jego specjalizacją są pikantne klasyczne potrawy doprawione zgodnie z zasadami rodzinnego regionu. Jego misja to wysoka jakość i brak kompromisów. Dzięki temu każda wizyta na Pańskiej 85 oraz dania w cateringu zawsze smakują doskonale.



Przestrzeń Pańskiej85

Zapraszamy do odkrycia każdego zakątka naszej restauracji, gdzie design i komfort spotykają się, tworząc niezrównaną atmosferę. Od przestronnej oranżerii, która jest naszym zielonym sercem, po elegancką salę główną, gdzie dźwięki fortepianu wypełniają powietrze - każde pomieszczenie zostało zaprojektowane z myślą o szczególnych potrzebach naszych gości. Nasze wnętrza, pełne są ciepła i charakteru, idealnie nadają się do organizacji różnorodnych wydarzeń. Czy to będzie wielki bankiet, romantyczny ślub czy profesjonalna konferencja, Pańska85 dostosuje swoje przestrzenie, aby spełnić i przekroczyć Państwa oczekiwania.



Organizujemy przyjęcia zasiadane do 120 osób, lub przyjęcia w formie koktajlu lub bufetu dla 150 osób. W sezonie letnim dysponujemy ogrodem dla dodatkowych 50 osób. W okresie zimowym przestrzeń ogrodu możemy wzbogacić o dodatkowy namiot o powierzchni 25m2 z ogrzewaniem i podłogą.



Pakiet Diamond

Aperitif

- Kieliszek Szampana

Przystawki

- Świeże ostrygi francuskie Fine de Claire No.2 podawane z sosem Ponzu
- Małże św. Jakuba gotowane na parze, podawane z makaronem sojowym oraz czosnkiem
- Selekcja sezonowych pierożków na parze DIM SUM
- Płatki z wolno gotowanego policzka wołowego, pikantny sos z chili i suszonej soi
- Sojowy bambus z zielonym ogórkiem, olej sezamowy, czosnek
- Chińskie Spring Rolls nadziewane warzywami, podawane z sosem sweet chili
- Sałatka z młodych grzybów mun z kolendrą i szalotką
- Sałatka z marynowanych wodorostów, domowy sos teriyaki
- Prażone fasolki z woka z bekonem, czosnkiem i imbirem
- Krewetki tygrysie w ziemniaczanym chruście, dressing miętowy

Dania główne

- Kaczka po pekińsku – sztandarowe danie restauracji Pańska85, serwowana przez szefa kuchni. Starannie przygotowywana przez 72 godziny według legendarnej receptury. Kaczka ekologiczna, bez antybiotyków oraz 100% halal. Do kaczki podajemy pszenne placki, zieloną sałatę, szczypior oraz ogórek, całość dopełnia intensywny śliwkowy sos Hoi Sin.
- Pikantny kurczak Gong Bao, z prażonymi orzechami nerkowca, suszone papryczki chili, płatki czosnku i imbiru
- Udziec cielęcy z warzywami i grzybami w sosie ostrygowym
- Krewetki tygrysie w łagodnym sosie czosnkowym, papryka, groszek cukrowy, grzyby słomkowe
- Duszony sandacz z selerem naciowym i ząbkami czosnku, sos pikantny
- Bakłażan w sosie ostrygowym duszony z czosnkiem i szalotką

Dodatki

- Ryż jaśminowy gotowany na parze
- Smażony ryż po pekińsku z jajkiem i kiełkami

Desery do wyboru

- Fondant czekoladowy z płynną czekoladą oraz lodami waniliowymi, puder Matcha
- Selekcja lodów

Napoje (4h)

- Domowe lemoniady (cytrynowa, mango & marakuja, ogórek z miętą)
- Woda gazowana i niegazowana
- Selekcja herbat oraz kawa

Selekcja 3 kieliszków wina

Wszystkie nasze dania serwujemy w formie Sharing Food

460 zł / os.



Pakiet Platinum

Aperitif

- Koktajl powitalny

Przystawki

- Świeże ostrygi francuskie Fine de Claire No.2 podawane z sosem Ponzu
- Małże św. Jakuba gotowane na parze, podawane z makaronem sojowym oraz czosnkiem
- Selekcja sezonowych pierożków na parze DIM SUM
- Chińskie naleśniki wiosenne nadziewane warzywami
- Sojowy bambus z zielonym ogórkiem, olej sezamowy, czosnek
- Płatki z policzków wołowych w pikantnym sosie czosnkowym
- Sałatka z młodych grzybów mun z kolendrą i szalotką
- Sałatka z marynowanych wodorostów, domowy sos teriyaki
- Prażone fasolki z woka z bekonem, czosnkiem i imbirem
- Krewetki tygrysie w ziemniaczanym chruście, dressing miętowy

Dania główne

- Kaczka po pekińsku – sztandarowe danie restauracji Pańska 85, serwowana przez szefa kuchni. Starannie przygotowywana przez 72 godziny według legendarnej receptury. Kaczka ekologiczna, bez antybiotyków oraz 100% halal. Do kaczki podajemy pszenne placki, zieloną sałatę, szczypior oraz ogórek, całość dopełnia intensywny śliwkowy sos Hoi Sin.
- Pikantny kurczak Gong Bao, z prażonymi orzechami nerkowca, suszone papryczki chili, płatki czosnku i imbiru
- Udziec cielęcy z warzywami i grzybami w sosie ostrygowym
- Krewetki tygrysie w łagodnym sosie czosnkowym, papryka, groszek cukrowy, grzyby słomkowe
- Duszony sandacz z selerem naciowym i ząbkami czosnku, sos pikantny
- Bakłażan w sosie ostrygowym duszony z czosnkiem i szalotką

Dodatki

- Ryż jaśminowy gotowany na parze
- Smażony ryż po pekińsku z jajkiem i kiełkami

Desery do wyboru:

- Fondant czekoladowy z płynną czekoladą oraz lodami waniliowymi, puder Matcha
- Selekcja lodów

Napoje (4h)

- Domowe lemoniady (cytrynowa, mango & marakuja, ogórek z miętą)
- Woda gazowana i niegazowana
- Selekcja herbat oraz kawa

Wszystkie nasze dania serwujemy w formie Sharing Food

360 zł / os.



Pakiet Gold



Przystawki

- Selekcja sezonowych pierożków na parze DIM SUM
- Chińskie naleśniki wiosenne nadziewane warzywami
- Sojowy bambus z zielonym ogórkiem, olej sezamowy, czosnek
- Płatki z policzków wołowych w pikantnym sosie czosnkowym
- Sałatka z młodych grzybów mun z kolendrą i szalotką
- Sałatka z marynowanych wodorostów, domowy sos teriyaki
- Prażone fasolki z woka z bekonem, czosnkiem i imbirem
- Krewetki tygrysie w ziemniaczanym chruście, dressing miętowy

Dania główne

- Kaczka po pekińsku – sztandarowe danie restauracji Pańska 85, serwowana przez szefa kuchni. Starannie przygotowywana przez 72 godziny według legendarnej receptury. Kaczka ekologiczna, bez antybiotyków oraz 100% halal. Do kaczki podajemy pszenne placki, zieloną sałatę, szczypior oraz ogórek, całość dopełnia intensywny śliwkowy sos Hoi Sin.
- Pikantny kurczak Gong Bao, z prażonymi orzechami nerkowca, suszone papryczki chili, płatki czosnku i imbiru
- Udziec cielęcy z warzywami i grzybami w sosie ostrygowym
- Krewetki tygrysie w łagodnym sosie czosnkowym, papryka, groszek cukrowy, grzyby słomkowe
- Duszony sandacz z selerem naciowym i ząbkami czosnku, sos pikantny
- Bakłażan w sosie ostrygowym duszony z czosnkiem i szalotką

Dodatki

- Ryż jaśminowy gotowany na parze
- Smażony ryż po pekińsku z jajkiem i kiełkami

Desery do wyboru:

- Fondant czekoladowy z płynną czekoladą oraz lodami waniliowymi, puder Matcha
- Selekcja lodów

Wszystkie nasze dania serwujemy w formie Sharing Food



270 zł / os.

Pakiet Silver

Przystawki

- Selekcja sezonowych pierożków na parze DIM SUM
- Chińskie naleśniki wiosenne nadziewane warzywami
- Sojowy bambus z zielonym ogórkiem, olej sezamowy, czosnek
- Płatki z policzków wołowych w pikantnym sosie czosnkowym
- Sałatka z młodych grzybów mun z kolendrą i szalotką
- Sałatka z marynowanych wodorostów, domowy sos teriyaki
- Prażone fasolki z woka z bekonem, czosnkiem i imbirem
- Krewetki tygrysie w ziemniaczanym chruście, dressing miętowy

Dania główne

- Pikantny kurczak Gong Bao, z prażonymi orzechami nerkowca, suszone papryczki chili, płatki czosnku i imbiru
- Udziec cielęcy z warzywami i grzybami w sosie ostrygowym
- Krewetki tygrysie w łagodnym sosie czosnkowym, papryka, groszek cukrowy, grzyby słomkowe
- Duszony sandacz z selerem naciowym i ząbkami czosnku, sos pikantny
- Bakłażan w sosie ostrygowym duszony z czosnkiem i szalotką

Dodatki

- Ryż jaśminowy gotowany na parze
- Smażony ryż po pekińsku z jajkiem i kielkami

Desery do wyboru:

- Fondant czekoladowy z płynną czekoladą oraz lodami waniliowymi, puder Matcha
- Selekcja lodów

Wszystkie nasze dania serwujemy w formie Sharing Food

220 zł / os.



Dodatki do pakietów:

Pakiet napoi bezalkoholowych na 4 godziny trwania rezerwacji 60zł przedłużenie o kolejną godzinę 15zł

- Lemoniada cytrynowa
- Lemoniada mango z marakują
- Lemoniada ogórek z mięta
- Woda gazowana i niegazowana
- Selekcja herbat oraz kawa

Pakiet 3 kieliszków wina lub piwa na osobę 70zł

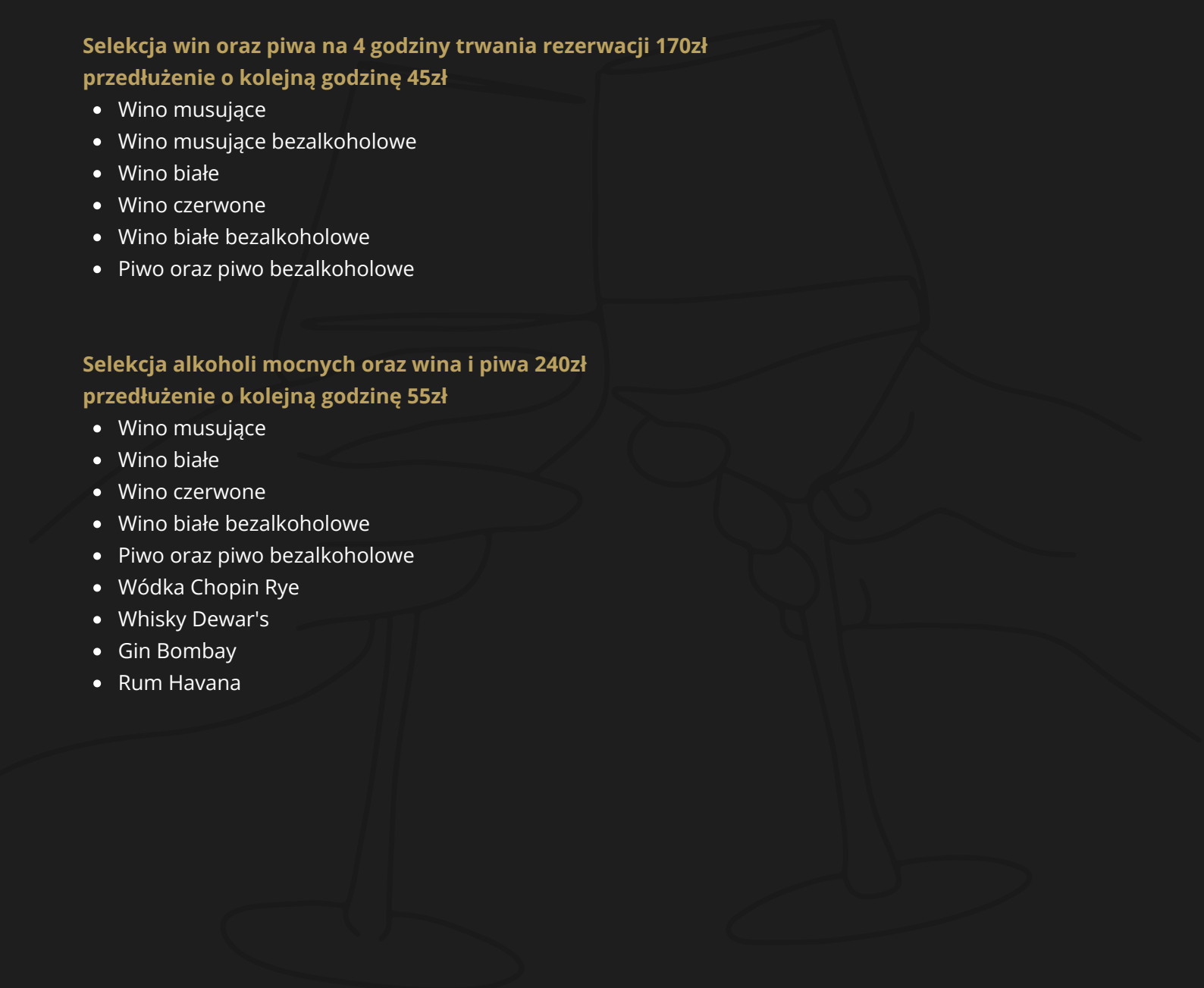
- Wino musujące
- Wino białe
- Wino czerwone
- Wino białe bezalkoholowe
- Piwo lub piwo bezalkoholowe

Selekcja win oraz piwa na 4 godziny trwania rezerwacji 170zł przedłużenie o kolejną godzinę 45zł

- Wino musujące
- Wino musujące bezalkoholowe
- Wino białe
- Wino czerwone
- Wino białe bezalkoholowe
- Piwo oraz piwo bezalkoholowe

Selekcja alkoholi mocnych oraz wina i piwa 240zł przedłużenie o kolejną godzinę 55zł

- Wino musujące
- Wino białe
- Wino czerwone
- Wino białe bezalkoholowe
- Piwo oraz piwo bezalkoholowe
- Wódka Chopin Rye
- Whisky Dewar's
- Gin Bombay
- Rum Havana



Dodatki do pakietów:

Premium Selekcja alkoholi mocnych oraz wina i piwa 290zł przedłużenie o kolejną godzinę 75zł

- Welcome drink do wyboru
- Wino musujące
- Wino białe
- Wino czerwone
- Wino białe bezalkoholowe
- Piwo oraz piwo bezalkoholowe
- Wódka Chopin Potato
- Whisky Monkey Shoulder
- Gin Bombay
- Rum Havana
- Koktajle : Tokyo (gin, sok grejfrutowy, kolendra), Cube Libre (rum, cola, limonka), Singapore Sling (wódka, likier wiśniowy, likier pomarańczowy, sok ananasowy, sok z cytryny) , Aperol Free

Welcome drink 29zł

- Kieliszek Prosecco / Kieliszek wina musującego bezalkoholowego
- Koktajl Kir lub Kir Free (Prosecco z likierem porzeczkowym lub wino musujące bezalkoholowe z syropem porzeczkowym)
- Mimosa (wino musujące z sokiem pomarańczowym lub wino musujące bezalkoholowe z sokiem pomarańczowym)

Kieliszek szampana 42zł

Torty klasyczne

(dekoracje do indywidualnego wyboru)

- frużelina z malin lub truskawek / krem mascarpone ze śmietaną / chrupka biała czekolada
- konfitura z marakui / krem mango z mascarpone / czekoladowa chrupka
- świeże maliny / krem chałwowy z mascarpone / biała czekolada

Podane kwoty są kwotami NETTO.

Do finalnego rachunku doliczany jest serwis kelnerski 12,5 %



Warunki rezerwacji i rozliczenie

Zachęcamy do wcześniejszego kontaktu w celu rezerwacji, abyśmy mogli zapewnić Państwu preferowaną datę. Nasz zespół jest do Państwa dyspozycji, aby przeprowadzić przez cały proces rezerwacji, oferując indywidualne ofertę dostosowaną do Państwa potrzeb. Zakładany czas trwania rezerwacji to 4h. Przy rezerwacjach powyżej 10 osób konieczna jest opłata rezerwacyjna, odliczana od finalnego rachunku. Do finalnego rachunku doliczamy 10% obsługi kelnerskiej. Pozycje w menu mogą ulec zmianie w zależności od zmiany sezonu i dostępności produktów

Warunki anulacji

Bez kosztowe anulowanie rezerwacji jest możliwe do 14 dni.

Anulowanie do 7 dni wiąże się z kosztem 30%, a poniżej 48h pełnych kosztów ustalonej kwoty zamówienia.

Dodatkowe usługi

W Pańska85 rozumiemy, że sukces wydarzenia zależy od detali. Dlatego oferujemy kompleksowe usługi techniczne, które obejmują najnowocześniejsze rozwiązania audio-wizualne, profesjonalne nagłośnienie i oświetlenie, które są niezbędne do stworzenia odpowiedniej atmosfery. Nasza oprawa muzyczna jest tak różnorodna jak nasze menu, oferując wszystko od klasycznych utworów fortepianowych po energiczne rytmy zapewniane przez profesjonalnych DJ-ów. Dodatkowo, nasze usługi dekoracyjne i florystyczne dodadzą splendoru każdej uroczystości, a personalizowane usługi drukarskie pozwolą na stworzenie unikalnych zaproszeń, menu i innych materiałów, które będą doskonałym uzupełnieniem Państwa wydarzenia.

Podstawowe dekoracje kwiatowe w cenie

Dedykowane oświetlenie LED

Oprawa muzyczna – wokalista + piano – (3x45min) – 1600 zł

Oprawa muzyczna – Live Piano (4x 45min) - 1000 zł

Oprawa muzyczna – DJ – cały event – 1 400 zł

Dodatkowe dekoracje kwiatowe, scenografia etc na indywidualne zapytanie.

Każde danie może zawierać śladowe ilości soi, sezamu, orzechów, selera, glutenu.

Kontakt

Dział rezerwacji:

kontakt@panska85.com.pl / +48 512 671 756

Oferta obowiązuje od 19 października 2024 r.





