





Doskonała kuchnia, perfekcyjna obsługa,  
wyśmienite drinki, najlepsza rozrywka  
– po prostu wspaniałe doświadczenie!

Great food, great drinks,  
great service & great entertainment  
- simply a great experience!

STIXX  
Bar & Grill









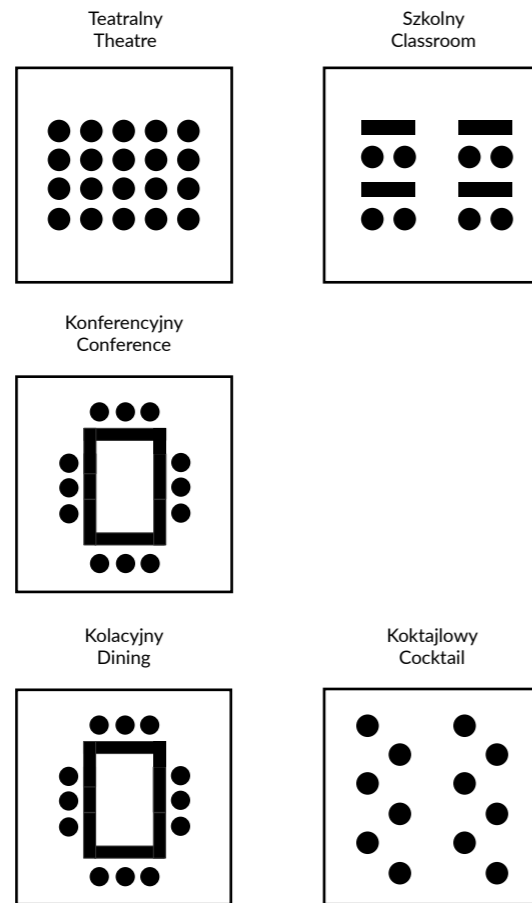
STIXX Business to idealne miejsce na zebrania zarządu, prezentacje nowych produktów, spotkania networkingowe, szkolenia firmowe, seminaria, konferencje, czy też tematyczne imprezy korporacyjne dla grup od 10 do 1 000 osób. Organizujemy ich wiele... z dużym sukcesem i zadowoleniem naszych klientów!

STIXX Business is the perfect address for management meetings, product launches, networking events, company trainings, seminars, conferences or full-on themed corporate events for groups from 10 to 1,000 people. We do it all... and with great success!





# Conference Room 1



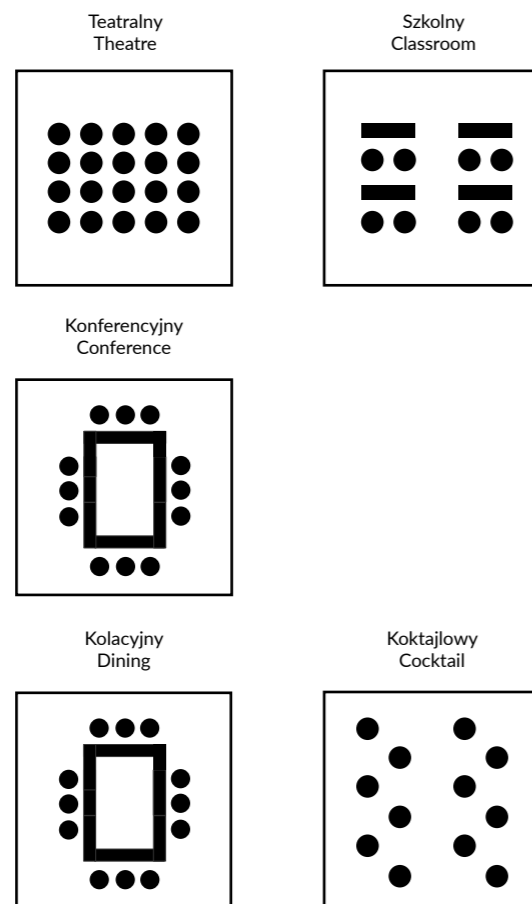
Sale konferencyjne STIXX to wszechstronne i eklektyczne pokoje wyposażone w klimatyzację oraz najwyższej klasy sprzęt audiowizualny. Dysponujemy pełnym wyposażeniem konferencyjnym.

The STIXX conference, meeting and private dining rooms are versatile and eclectic venues and are all fully equipped with HVAC, state-of-the-art lighting and audio-visual equipment. Any other required presentation equipment is also available on the premises.





## Conference Room 2



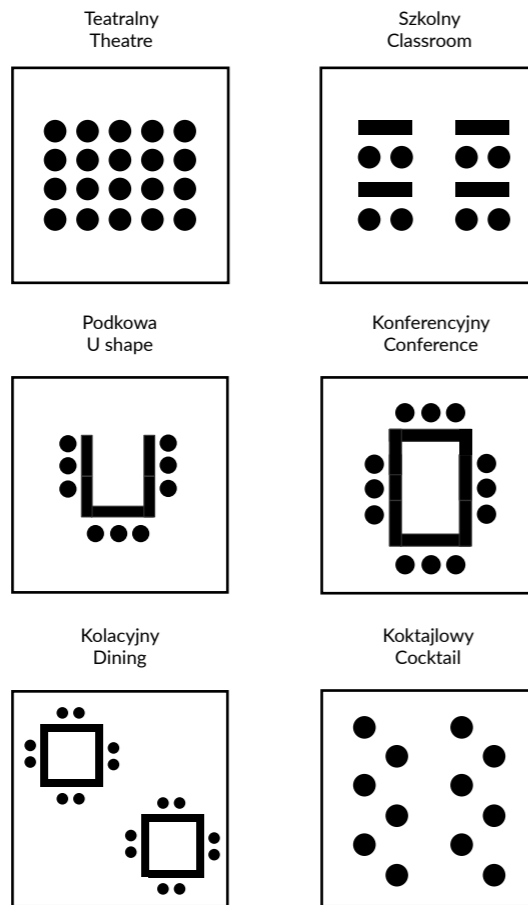
Od ekskluzywnych spotkań zarządu dla 8 osób, poprzez posiedzenia kadry menadżerskiej dla 24 osób, do całodziennych konferencji dla grup od 40 do 120 osób - nasze sale konferencyjne oraz sala INSPIRE Lounge to idealny wybór.

From a smaller exclusive board or management meeting for 8 to 24 people to an all-day conference for 40 to 120 people, our conference and private rooms and the INSPIRE Lounge are the perfect choice.





## Conference Room 1+2



Nasze sale konferencyjne mogą zostać połączone w większą salę o powierzchni 41m<sup>2</sup>. Sala ta jest idealna dla grup od 16 do 40 osób, którym zależy na prywatności oraz najwyższym poziomie komfortu.

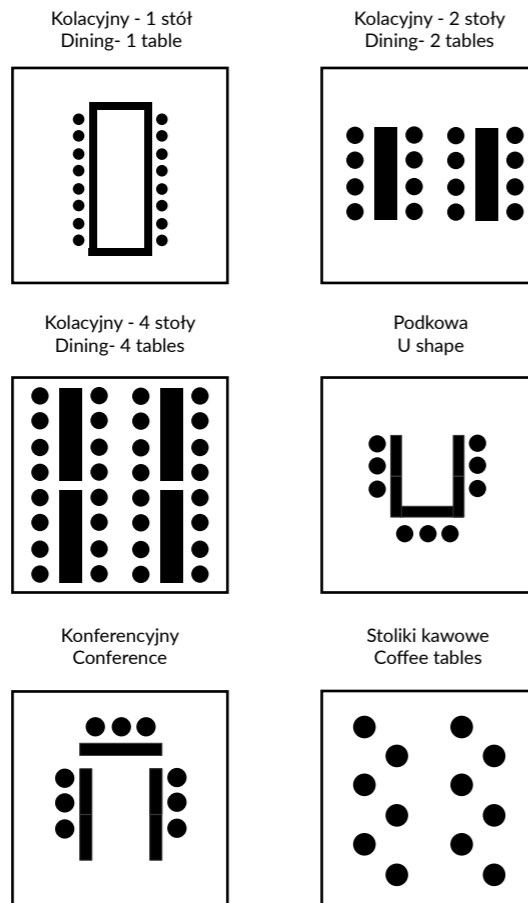
---

Our conference rooms can be merged into a bigger meeting / private dining room, which is perfect for groups of 16 to 40 people that expect privacy and the highest class of comfort.





## VIP Room



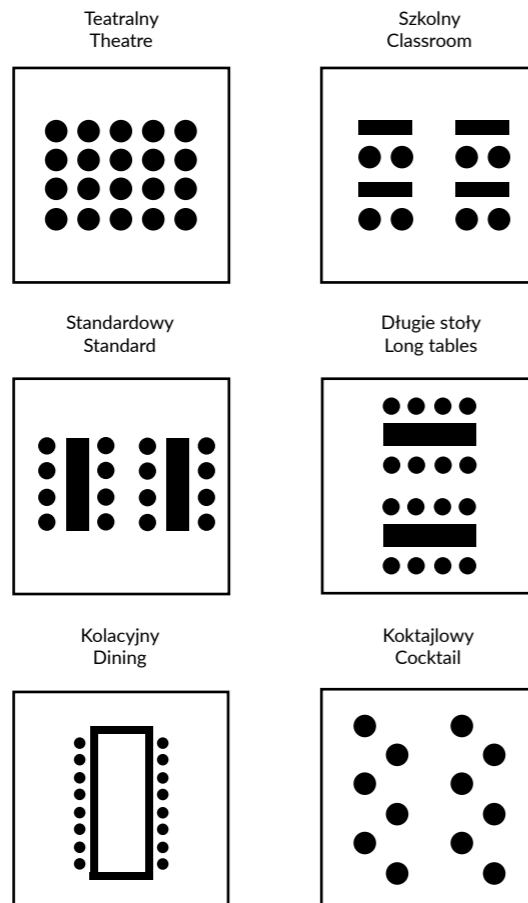
Sala VIP Room to wielofunkcyjna i elegancka przestrzeń, która może pomieścić od 16 do 32 gości i jest przeznaczona do organizacji firmowych lub prywatnych spotkań. Luksusowe wykończenia oraz ekscytujące dzieła sztuki sprawiają, że w sali panuje ekskluzywny, ale także komfortowy nastrój, idealny do organizacji śniadań, lunchy, kolacji lub specjalnych uroczystości prywatnych.

The VIP Room is a multi-functional and elegantly designed space that seats between 16 to 32 guests and is available for corporate and private meetings and events. Plush fabrics and vibrant artwork provide this space with a luxurious yet comfortable feel and make it ideal for working breakfasts, lunches and dinners as well as for special private celebrations.





# INSPIRE Lounge



INSPIRE Lounge to wielofunkcyjna, kameralna sala konferencyjno-bankietowa wyposażona w najwyższej jakości sprzęt audiowizualny oraz oświetlenie, co sprawia, że idealnie nadaje się na spotkania korporacyjne lub prywatne dla grup do 100 osób, a także jako prywatny klub dla grup do 130 osób.

The INSPIRE Lounge is a versatile venue and is fully equipped with state-of-the-art lighting and audio-visual equipment allowing for the premises to be easily transformed to host corporate or private functions and events for up to 100 seated guests or act as a private club for up to 130 guests.





STIXX Bar & Grill jest zlokalizowany przy Placu Europejskim, w samym centrum biznesowej Warszawy, co gwarantuje łatwy dojazd wszelkimi środkami transportu publicznego. Nasze centralne położenie dodatkowo zapewnia dostęp do 180 podziemnych miejsc parkingowych oraz szerokiej gamy hoteli biznesowych w bezpośredniej okolicy.

STIXX Bar & Grill is located on Plac Europejski in the heart of Warsaw's Central Business District and is easily accessible by all modes of public transport. Our central location benefits from 180 underground car parking spaces and from a wide range of business hotels in the immediate surroundings.



Dział Sprzedaży / Sales Department

✉ [events@stixx.pl](mailto:events@stixx.pl)

☎ 22 340 40 40 / 22 340 40 41

☎ 696 270 527 / 696 270 551



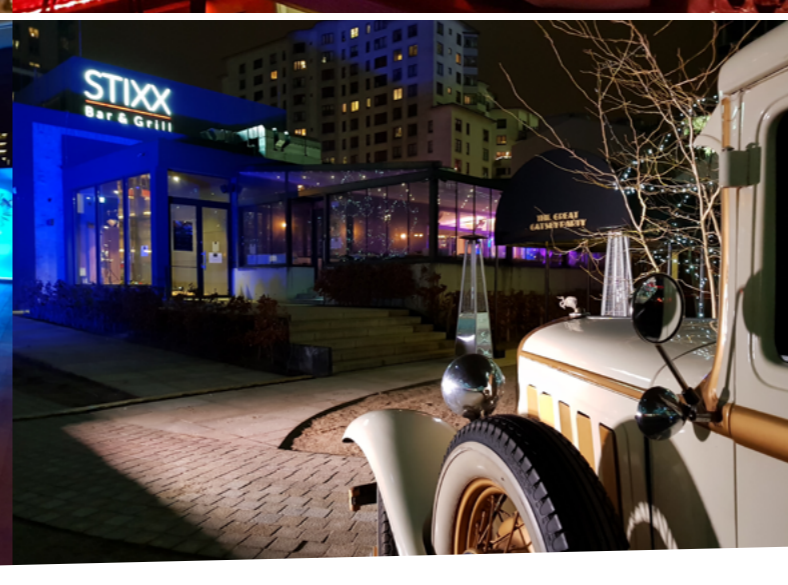


Eventy są kluczowym elementem korporacyjnego życia, a w STIXX Events wiemy jak zmienić zwykłe spotkanie biznesowe lub prezentację w niezapomniane przeżycie dla Waszych klientów. Dzięki najwyższemu poziomowi obsługi i dbałości o szczegóły regularnie współpracujemy z najważniejszymi firmami w Polsce.

Events are a key part of corporate life and at STIXX Events we know how to turn a regular business event or launch into an unforgettable experience for your existing and prospective clients. Our level of service and attention to detail are simply unrivalled and have led us to work with a diverse spectrum of blue chip companies.









Jako najnowszy, najbardziej innowacyjny i kreatywny dostawca usług cateringowych w Warszawie, STIXX Catering zmieni Twoje pomysły w niezapomniane wydarzenia. Nasze wyborna oferta jedzenia oraz napojów, wykreowana przez szefów kuchni, w połączeniu ze znakomitą obsługą gwarantuje widowiskowe eventy, które zaimponują Państwa Gościom przy każdej okazji.



As Warsaw's newest, most creative and innovative corporate event caterer, STIXX Catering will turn your ideas into truly memorable events. Our fabulous food & beverage creations combined with exceptional service guarantees spectacular events that will impress your Guests on every occasion.









Goście przejdą przez główną kuchnię do specjalnie przygotowanej prywatnej kuchni, gdzie będą delektować się 10- lub 12-daniowym przy stole Chefs' Table, przygotowanej przez bliźniaczy zespół Szefów Kuchni - Michała oraz Jakuba Budników.

Goście będą mieli możliwość poznania restauracji od kuchni, a otwarta przestrzeń kuchenna pozwoli im obserwować przygotowanie każdego z dań oraz kontakt z Szefami Kuchni. Przestrzeń barowa na tarasie to idealne miejsce, by delektować się aperitifem przed kolacją oraz cygarem po kolacji.

CHEFS' SECRETS to jedyne w swoim rodzaju miejsce, które w pełni zaspokoi oczekiwania wszystkich Gości.



Guests will be escorted through the main kitchen to their private kitchen area where they will enjoy a 10 or 12 course all-beef menu at the Chefs' Table, prepared by our twin executive chefs, Michael and Jakub Budnik.

Guests will experience kitchen life and the open kitchen set-up allows guests to observe the preparation of each course and interact with the chefs. A dedicated private bar area and outdoor terrace area offer guests the opportunity to enjoy aperitifs before dinner or to enjoy a cigar after dinner.

An evening at CHEFS' SECRETS is the ultimate gourmet dining sensation and will satisfy all of your desires.







#### PRZYKŁADOWE MENU 1

##### POWITANIE:

Selekcja świeżo wypiekanego pieczywa z dodatkami: sezonowaną kaczką piżmówką, wędzonym masłem z pieprzem bakumba i czarnym czosnkiem oraz pasztetem Foie Gras

*MOET & CHANDON IMPERIAL BRUT  
A.O.C. Champagne, France,  
Pinot Noir-Chardonnay-Pinot Meunier*

##### AMUSE-BOUCHE:

Focaccia z ziołami, szynką z wołowiny Kobe sezonowaną 6 miesięcy i oliwą z oliwek

##### PRZYSTAWKA:

Tatar wołowy z wołowiny rasy Rubia Gallega, podwędzany dymem z jabłoni z confit z szalotki oraz bottarga

*CHABLIS GRAND RÉGNARD  
A.O.C. Chablis, France, 100% Chardonnay*

##### ZUPA:

Consommé z ogona wołowego aromatyzowane palonym czosnkiem z żółtkiem oraz azjatyckimi pierożkami

##### INTERMEZZO:

Sorbet grejpfrutowy z nutą alkoholu, przygotowany przy pomocy ciekłego azotu przy Gościach

##### DANIE GŁÓWNE:

Selekcja wołowiny sezonowanej w STIXX:

1. Rostbef z polskiej jałowki sezonowany na sucho 30 dni, podany z pieczoną i karmelizowaną pietruszką oraz sosem demi-glace

*CLOS LABORIE:  
A.O.C. Margaux, France,  
55% Cabernet Sauvignon - 40% Merlot - 5%  
Petit Verdot*

2. Filet mignon z wołowiny rasy Hereford, podany z ziemniakami konfitowanymi w tłuszczu z wołowiny Kobe oraz emulsją estragonową

*PLANETA MAROCOLLI:  
I.G.T. Sicilia, Italy, 100% Syrah*

3. Rib-eye stek z wołowiny rasy Angus sezonowany na mokro, podany z confit z pora i czarnym czosnkiem oraz majonezem chimchurri

*MALPUERTO:  
D.O. Ca. Rioja, Spain, 100% Tempranillo*

##### DESER:

Mus z białej, palonej czekolady oraz pandan z pieprzem sycuańskim

*MONTES LATE HARVEST:  
D.O. Curicó Valley, Chile,  
100% Gewurztraminer*

##### PETIT FOURS SZEFA KUCHNI:

Wybór ciastek, pralin i trufli dedykowanych przez Szefa Kuchni



#### SAMPLE MENU 1

##### WELCOME:

Selection of freshly baked bread with spreads: seasoned Moulard duck, smoked butter with bakumba berries and black garlic, Foie Gras pâté

*MOET & CHANDON IMPERIAL BRUT  
A.O.C. Champagne, France,  
Pinot Noir-Chardonnay-Pinot Meunier*

##### AMUSE-BOUCHE:

Focaccia with herbs, 6 months seasoned Kobe beef ham and olive oil

##### APPETIZER:

Rubia Gallega beef tartare smoked with apple tree served with shallot confit and bottarga

*CHABLIS GRAND RÉGNARD  
A.O.C. Chablis, France, 100% Chardonnay*

##### SOUP:

Oxtail consommé flavoured with roasted garlic, yolk and Asian dumplings

##### INTERMEZZO:

Grapefruit sorbet with a touch of alcohol, prepared with a help of liquid nitrogen in front of Guests

##### MAIN COURSE:

Selection of beef seasoned at STIXX:

1. Polish heifer striploin dry-aged 30 days, served with baked and caramelised parsley and demi-glace sauce

*CLOS LABORIE:  
A.O.C. Margaux, France,  
55% Cabernet Sauvignon - 40% Merlot - 5%  
Petit Verdot*

2. Hereford heifer beef Filet Mignon, served with potatoes confited in Kobe beef fat and tarragon emulsion

*PLANETA MAROCOLLI:  
I.G.T. Sicilia, Italy, 100% Syrah*

3. Wet-aged rib-eye Angus steak, served with leek and black garlic confit and chimichurri mayonnaise

*MALPUERTO:  
D.O. Ca. Rioja, Spain, 100% Tempranillo*

##### DESSERT:

Burned white chocolate mousse and pandan with Sichuan pepper

*MONTES LATE HARVEST:  
D.O. Curicó Valley, Chile,  
100% Gewurztraminer*

##### CHEF'S PETIT FOURS:

Cookies, pralines and truffles of Chef's choice





## PRZYKŁADOWE MENU 2

### POWITANIE:

Selekcja świeżo wypiekanego pieczywa z dodatkami: sezonowaną kaczką piżmówką, wędzonym masłem z pieprzem bakumba i czarnym czosnkiem oraz pasztetem Foie Gras

**MOET & CHANDON IMPERIAL BRUT**  
A.O.C. Champagne, France,  
Pinot Noir-Chardonnay-Pinot Meunier

### AMUSE-BOUCHE:

Focaccia z ziołami, szynką z wołowiny Kobe sezonowaną 6 miesięcy i oliwą z oliwek

### PRZYSTAWKA 1:

Tatar wołowy z wołowiny rasy Rubia Gallega, podwędzany dymem z jabłoni z confit z szalotki oraz bottarga

**CHABLIS GRAND RÉGNARD**  
A.O.C. Chablis, France, 100% Chardonnay

### PRZYSTAWKA 2:

Wagyu sashimi (opalone plastry rostbifu Wagyu) podane z sałatką Kaiso oraz sosem Ponzu

**ORBEN:**  
D.O. Ca. Rioja, Spain, 100% Tempranillo

### ZUPA:

Consommé z ogona wołowego aromatyzowane palonym czosnkiem z żółtkiem oraz azjatyckimi pierożkami

### DANIE GŁÓWNE 1:

Połędwica z cielęciny z czarną truflą, smażonym Foie Gras oraz sosem śliwkowym

**HESS COLLECTION:**  
Napa Valley, USA, 100% Chardonnay

### INTERMEZZO:

Sorbet grejpfrutowy z nutą alkoholu, przygotowany przy pomocy ciekłego azotu p rzy Gościach

### DANIE GŁÓWNE 2:

Selekcja wołowiny sezonowanej w STIXX:

1. Rostbef z polskiej jałowki sezonowany na sucho 30 dni, podany z pieczoną i karmelizowaną pietruszką oraz sosem demi-glace

**CLOS LABORIE:**  
A.O.C. Margaux, France, 55% Cabernet Sauvignon - 40% Merlot - 5% Petit Verdot

2. Filet mignon z wołowiny rasy Hereford, podany z ziemniakami konfitowanymi w tłuszczu z wołowiny Kobe oraz emulsją estragonową

**PLANETA MAROCOLLI:**  
I.G.T. Sicilia, Italy, 100% Syrah

- 3, Rib-eye stek z wołowiny rasy Angus sezonowany na mokro, podany z confit z pora i czarnego czosnku oraz majonezem chimchurri

**MALPUESTO:**  
D.O. Ca. Rioja, Spain, 100% Tempranillo

### DESER:

Mus z białej, palonej czekolady oraz pandan z pieprzem sycuańskim



## SAMPLE MENU 2

### WELCOME:

Selection of freshly baked bread with spreads: seasoned Moulard duck, smoked butter with bakumba berries and black garlic, Foie Gras pâté with figs

**MOET & CHANDON IMPERIAL BRUT**  
A.O.C. Champagne, France,  
Pinot Noir-Chardonnay-Pinot Meunier

### AMUSE-BOUCHE:

Focaccia with herbs, 6 months seasoned Kobe beef ham and olive oil

### APPETIZER 1:

Rubia Gallega beef tartare smoked with apple tree served with shallot confit and bottarga

**CHABLIS GRAND RÉGNARD**  
A.O.C. Chablis, France, 100% Chardonnay

### APPETIZER 2:

Wagyu sashimi (smoked Wagyu rib eye steak slices) served with Kaiso salad and Ponzu sauce

**ORBEN:**  
D.O. Ca. Rioja, Spain, 100% Tempranillo

### SOUP:

Oxtail consommé flavoured with roasted garlic, yolk and Asian dumplings

### MAIN COURSE 1:

Veal fillet with black truffle, pan-seared Foie Gras and plum sauce

**HESS COLLECTION:**  
Napa Valley, USA, 100% Chardonnay

### INTERMEZZO:

Grapefruit sorbet with a touch of alcohol, prepared with a help of liquid nitrogen in front of Guests

### MAIN COURSE 2:

Selection of beef seasoned at STIXX:

1. Polish heifer striploin dry-aged 30 days, served with baked and caramelised parsley and demi-glace sauce

**CLOS LABORIE:**  
A.O.C. Margaux, France, 55% Cabernet Sauvignon - 40% Merlot - 5% PetitVerdot

2. Hereford heifer beef Filet Mignon, served with potatoes confited in Kobe beef fat and tarragon emulsion

**PLANETA MAROCOLLI:**  
I.G.T. Sicilia, Italy, 100% Syrah

- 3, Wet-aged rib-eye Angus steak, served with leek and black garlic confit and chimichurri mayonnaise

**MALPUESTO:**  
D.O. Ca. Rioja, Spain, 100% Tempranillo

### DESSERT:

Burned white chocolate mousse and pandan with Sichuan pepper









Pl. Europejski 4A  
00-844 Warszawa

[www.stixx.pl](http://www.stixx.pl)

[events@stixx.pl](mailto:events@stixx.pl)

+48 22 340 40 40 / +48 22 340 41

NIP: 1132874009