

S U W A K 7
Garden 

SPOTKAJMY SIĘ
W OGRODZIE



CAŁOROCZNA PRZESTRZEŃ PEŁNA MOŻLIWOŚCI



4 PORY ROKU

Prezentujemy SUWAK7 Garden, wyjątkowy punkt na mapie warszawskiego Mokotowa, które odnawia lokalną korporacyjną przestrzeń w zawsze słoneczną enklawę spokoju. To miejsce oferujące przez okrągły rok znakomite zaplecze gastronomiczne, konferencyjne jak i rozrywkowe. Bliskość natury, promienie słońca, otwarty teren o wyjątkowej architekturze krajobrazu i unikalna kuchnia z pewnością przyciągną wielu smakoszy, miłośników win, czy szukających ucieczki od sztywnych, organizacyjnych schematów.

NA KAŻDĄ OKAZJĘ

SUWAK7 Garden to przestrzeń, którą można dostosować do niemal każdej okazji, od kameralnego spotkania biznesowego czy lunchu, przez koktajlowe party, promocję książki, po zasiadane przyjęcia czy eventy na wyłączność dla dużej liczby osób. 130m² tarasu plus 250m² powierzchni restauracyjnej sprostają każdemu wymaganiu.

MAMY TO!

SUWAK7 Garden ma to, czym nie mogą pochwalić się inne tego typu obiekty w tej części Warszawy i Mokotowa - m. in. bezpośredni dostęp do parku linearnego Suwak, inspirującą zieloną przestrzeń eventową, wyjątkową kuchnię opartą o smaki Francji, Włoch i oczywiście Polski oraz jedynego takiego Head Grill Mastera i szefa Kuchni w jednej osobie, Dawida Błaszczaka. Ale, co najważniejsze, ma przede wszystkim wspaniałą i bardzo doświadczony personel, dla którego gościnność i sprostanie trudnym wyzwaniom to pasja.

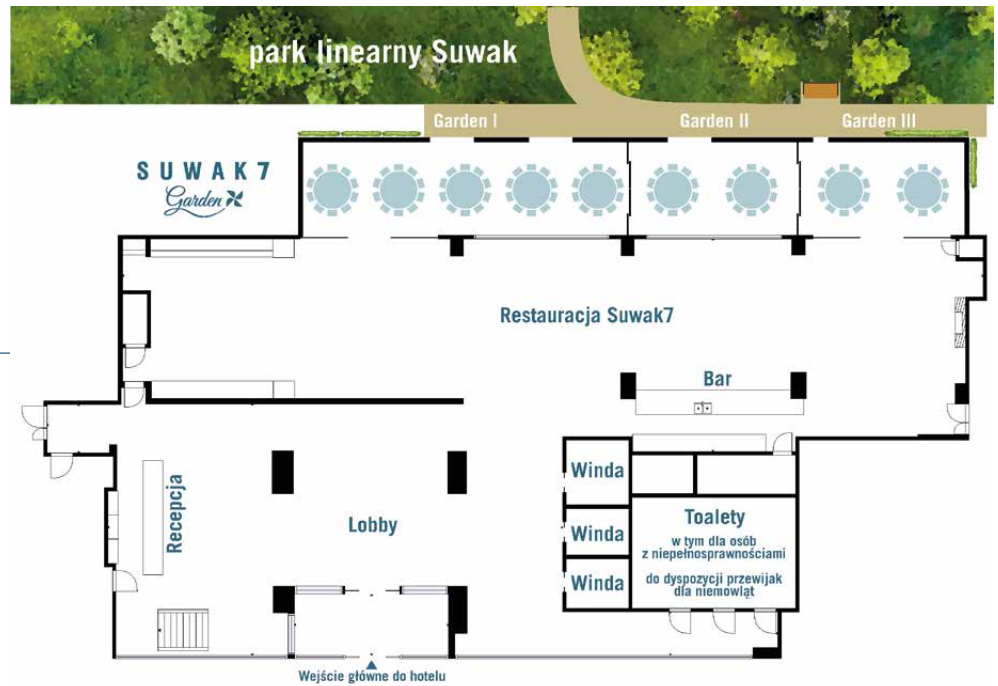
TUTAJ NIEŻLE SIĘ USTAWISZ

Taras SUWAK7 Garden to miejsce, które stale się zmienia, w zależności od życzeń naszych Gości. Poniżej propozycje organizacji najbardziej popularnych eventów z podziałem na sale i określoną liczbę uczestników:

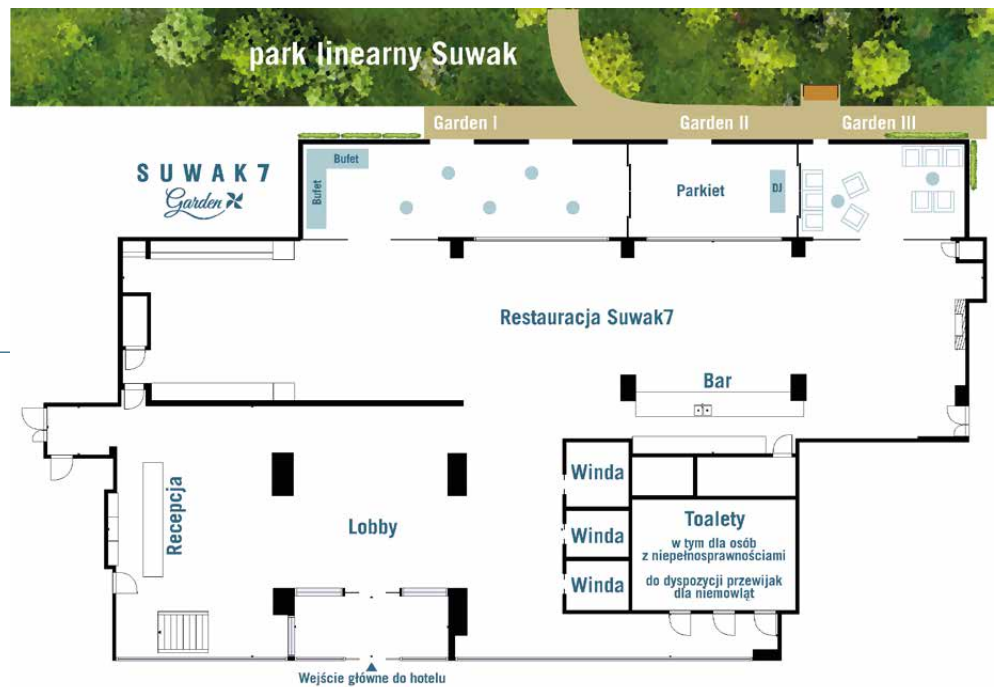
Sala	Powierzchnia w m ²	Wymiary w m	Ustawienia i liczba osób			
			Bankiet zasiadany	Bankiet stojący	Wspólny stół	Teatr
Garden I	67	15,8 x 4,25	50	70	42	72
Garden II	29	6,8 x 4,25	20	30	18	30
Garden III	33	7,8 x 4,25	20	35	18	30
Garden I+II	96	22,6 x 4,25	70	100	64	100
Garden	129	30,4 x 4,25	90	135	92	130

RÓŻNE WYDARZENIA TYLE RÓŻNYCH USTAWIEŃ

1. BANKIET ZASIADANY

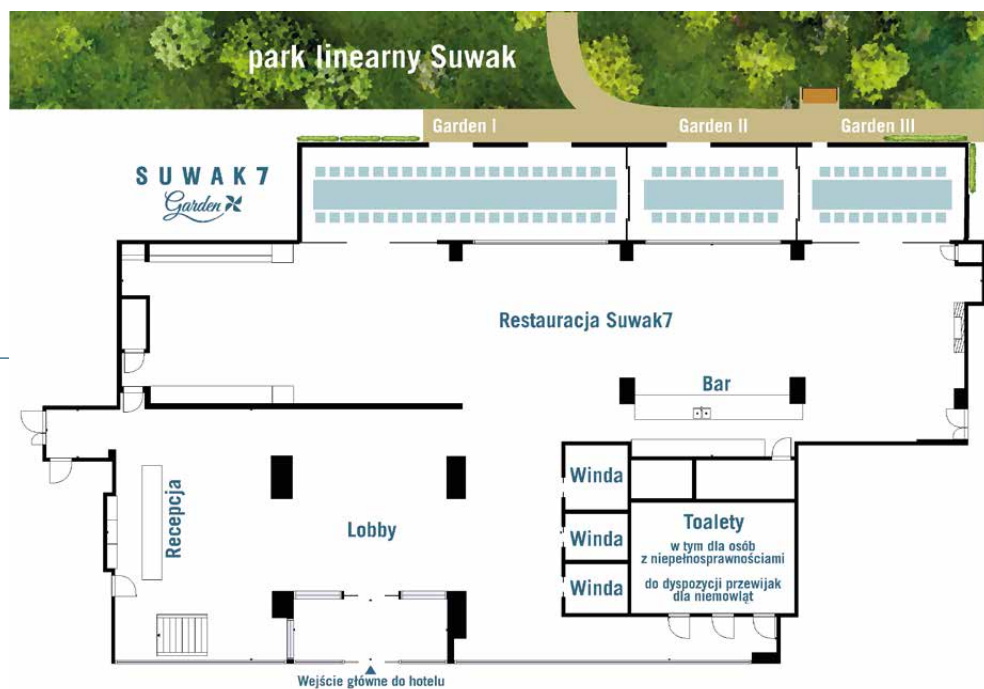


2. BANKIET STOJĄCY

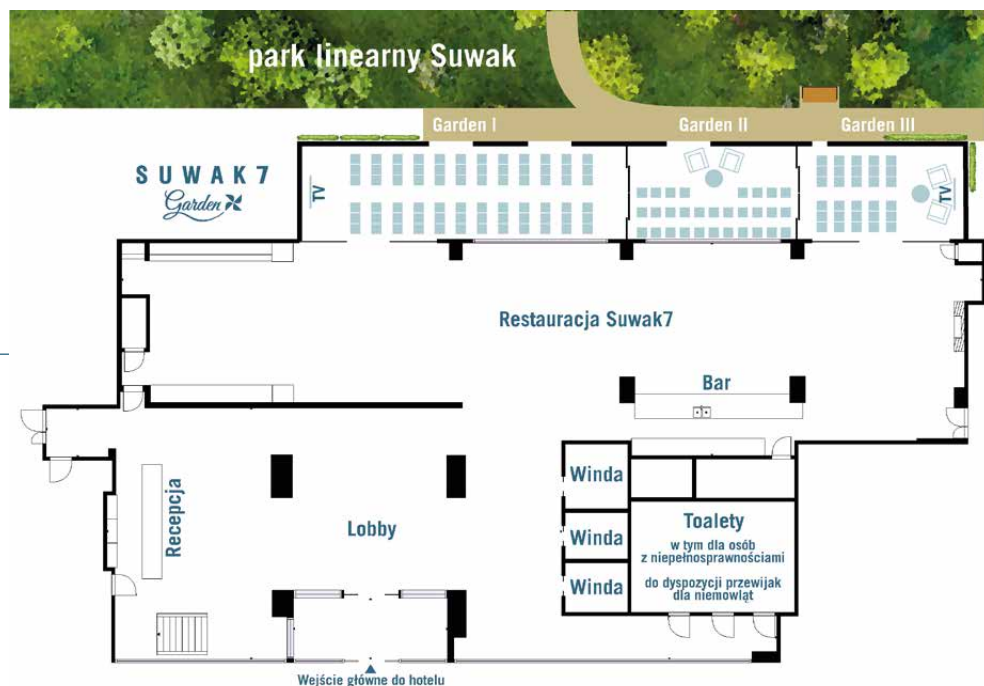


RÓŻNE WYDARZENIA TYLE RÓŻNYCH USTAWIEŃ

3. WSPÓLNY STÓŁ



4. TEATR



CO MOŻEMY DLA CIEBIE ZROBIĆ



AKTYWNI I KREATYWNIE

Gdy zorganizujemy dla Ciebie imprezę integracyjną, konferencję, bankiet, czy inne regularne wydarzenie, zaproponujemy Ci coś jeszcze, czym z pewnością wyróżnimy się spośród naszej konkurencji - otwarty, zielony teren z całorocznym tarasem połączonym z restauracją z wyjściem na park, którego wnętrze możemy dowolnie aranżować. Dzięki temu Ty i Twoi Goście będą mieli możliwość aktywnego spędzania czasu na zewnątrz przez większą część roku!

Wydarzenia regularne, które możemy dla Ciebie zorganizować

- Imprezy integracyjne
- Spotkanie świąteczne
- Strefę kibica, czyli oglądanie transmisji z wydarzeń sportowych
- Imprezy po zakończeniu transmisji
- Premiery książek
- Powitania i pożegnania pracowników
- Firmowe podsumowania roku
- Bankiety
- Konferencje i szkolenia
- Prezentacje produktów
- Imprezy rodzinne: chrzciny, komunie święte, obiady weselne, jubileusze

Wydarzenia specjalne i dodatkowe

- Pokazy grillowania prowadzone przez Head Grill Mastera
- Pokazy kulinarne
- Warsztaty grillowe prowadzone przez Head Grill Mastera (okres letni)
- Warsztaty tworzenia i prezentacji jadalnych prezentów
- Warsztaty deserowe
- Degustacje win, wine pairing, spotkania z sommelierem
- Degustacje piw kraftowych
- Degustacje pozostałych alkoholi

ZAPEWNIAMY

- Wyjątkową i obszerną przestrzeń, łatwą do aranżacji mniejszych i większych wydarzeń
- Menu dostosowane do Twoich potrzeb
- Sprzęt multimedialny
- Dekoracje wnętrz (dodatkowo płatne)

NOWY SZEFE KUCHNI NOWA JAKOŚĆ I WIEDZA



BO LICZY SIĘ JAKOŚĆ

Z dumą przedstawiamy naszego nowego **Szeffa Kuchni!** A więc młodość, nowoczesność i tradycja. **David Błaszczak** może pochwalić się 15-letnim stażem pracy w gastronomii w kraju i poza jego granicami. Za największe swoje osiągnięcie uważa ukończenie prestiżowej francuskiej szkoły kulinarnej Le Cordon Bleu. Choć nie tylko tam zdobywał doświadczenie. Dla niego wysoka jakość produktów, wiedza na temat ich przygotowywania przy zachowaniu ich najlepszych właściwości oraz sposób prezentacji kulinariów to podstawa wszystkich najlepszych kuchni.

Z ANTYPODÓW DO WARSZAWY

David Błaszczak jako laureat australijskiej Patrick Harris Award praktykował m.in. w takich restauracjach jak Bentley Restaurant & Bar, Pilu at Freshwater czy Bennelong Sydney Opera House Restaurant w Sydney. Z Australii zawitał na jakiś czas do Włoch, po czym powrócił do Warszawy, gdzie pracował w renomowanych restauracjach Chianti i U Fukiera, a od 7 lat prowadzi szkolenia w akademiach kulinarnych. Poza szefowaniem, na co dzień szkoli profesjonalistów grillowania będąc certyfikowanym **Head Grill Masterem**, jedną z nielicznych takich osób w Polsce.

SMAKI 3 KULTUR

Podstawą naszej kuchni według **Dawida Błaszczaka** są smaki Włoch, Francji i Polski, czyli to, w czym posiadał on największą wiedzę i doświadczenie. Kuchnie tych 3 europejskich regionów wraz z wielobarwnym i wielonarodowym menu właściwym dla Australii i Oceanii zostaną uzupełnione o mało znaną sztukę przygotowywania jedzenia na grillu i „sezonowanie” mięs. Nie zapominamy także o innych technikach przechowywania i utrwalania produktów i potraw zakorzenionych w tradycji Francji, Włoch i Polski.

Jesteśmy pewni, że koncepcja nowego Szeffa Kuchni, jego dogłębna wiedza, międzynarodowe doświadczenie i perfekcjonizm przyczynią się do wzbogacenia naszej oferty kulinarnej o smaki i doznania, jakich na próżno szukać gdzie indziej w okolicy.

KUCHNIA TĘTNIĄCA ŻYCIEM CZYLI COŚ WIĘCEJ NIŻ ZWYKŁE EVENTY



BĘDZIE SIĘ DZIAŁO

Zawsze staramy się, by nasza kuchnia miała oryginalny charakter i nie była statyczna. Dlatego też karta menu jest urozmaicona i nowoczesna, oparta o sezonowe produkty polskie, włoskie i francuskie, ale i sięgająca jednocześnie do dobrych, sprawdzonych tradycji. Pomysłem na koloryt i tożsamość restauracji, a w tym nowego tarasu SUWAK7 Garden, są pokazy kulinarne połączone z degustacją i warsztaty odpowiednio sprofilowane pod względem pory roku i panujących na zewnątrz warunków.

Aby wzbogacić ofertę eventową proponujemy Ci pokazy i warsztaty kulinarne o różnej tematyce

- Sztuka grillowania i wędzenia produktów - pokazy Head Grill Mastera
- Warsztaty grillowania (w okresie letnim) z Szefem Kuchni
- Smaki Australii - grillowane owoce morza
- Niecodzienne dania z grilla - truskawki, arbuzy, ananasy i inne owoce oraz warzywa, tarty, eklerki i ciasta, puddingi, sery, wędzone sosy owocowe i salsy, a nawet... lemoniada
- Pokazy sommelierskie
- Pokazy „fine dining” czyli prawdziwa uczta dla zmysłów

Dodatkowo zorganizujemy dla Ciebie

- Sezonowe warsztaty kulinarne
- Świąteczne przygotowywanie kulinarnych prezentów
- Specjalne menu tworzone pod imprezy świąteczne, karnawałowe, chrzty, komunie i wydarzenia firmowe
- Pokazy wineparingu czyli sztuki łączenia smaków różnych win i potraw tak, aby na podniebieniu tworzyły harmonijną całość

**SERDECZNIE
ZAPRASZAMY**



Zarezerwuj termin już teraz!

Skontaktuj się z naszym Działem Sprzedaży, który poinformuje Cię o wszystkich dostępnych opcjach i rozwieje Twoje wątpliwości. Tam też uzyskasz informacje na temat organizacji regularnych, specjalnych i dodatkowych wydarzeń.

Zadzwoń, napisz lub odwiedź nas osobiście

SUWAK7 Garden
Wejście od hotelu
Four Points by Sheraton Warszawa Mokotów
ul. Suwak 7b
02-676 Warszawa

T: +48 22 263 66 15
sales@fourpointswarsaw.com

**FOUR
POINTS**
BY SHERATON



Dziękujemy za zapoznanie się z ofertą.
Do usłyszenia!