



MUDO
SOPOT EST. 1999

MENU BANKIETOWE
WERSJA Z 11.09.2026

Menu bankietowe z *kuchni MUDO*

Menu przygotowujemy dla konkretnego wydarzenia. Dania, sposób podania i godziny serwisu dopasowujemy do programu, liczby gości i sezonu. Propozycję menu otrzymasz razem z ofertą.

Kuchnia na miejscu

Gotujemy w MUDO. Zaplecze kuchenne znajduje się na tym samym piętrze co sala bankietowa. Nie korzystamy z cateringu z zewnątrz. Sezonowa karta restauracji jest punktem wyjścia do przygotowania menu eventowego.

Standardowe warianty dietetyczne są wliczone w cenę menu. Diety i alergię zgłoś podczas ustalania menu, abyśmy mogli uzgodnić odpowiednie dania i liczbę porcji.

Możliwość wniesienia własnego alkoholu, zasady jego obsługi i związane z tym opłaty ustalamy indywidualnie. Opłatę serwisową za własny tort również ustalamy indywidualnie.

Formaty menu

Kolacja serwowana. Menu od 3 do 5 dań, z wariantami wegetariańskimi, bezglutenowymi i menu dziecięcym.

Bufet i live cooking. Bufet lub stacje szefa kuchni na sali, dopasowane do programu wydarzenia.

Koktajl i finger food. Przekąski do powitania gości, także na tarasie lub przy beach barze w sezonie od 1 kwietnia do 30 września.

Welcome drink, live cooking, bar koktajlowy i nocny bufet są opcjami dodatkowymi, wycenianymi osobno.

Przerwy kawowe są usługą dodatkową.

Degustacja przed eventem nie jest standardem. Jej możliwość i zakres ustalamy indywidualnie, zależnie od wielkości i charakteru wydarzenia.

Jak ustalamy menu

- 01 PROGRAM WYDARZENIA**
Ustalamy godziny rozpoczęcia, części oficjalnej, kolacji i zakończenia.
- 02 PROPOZYCJA KUCHNI**
Otrzymasz pisemną propozycję z opisem dań i wariantami dietetycznymi.
- 03 UZGODNIENIA**
Omawiamy menu, diety i alergię. Jeśli ustalimy degustację, uzgadniamy jej zakres i termin.
- 04 POTWIERDZENIE**
Zamykamy menu, liczbę gości i porcji specjalnych oraz harmonogram podania dań. Termin zamknięcia menu i liczby gości ustalamy indywidualnie.

Co podać w zapytaniu

Termin, przewidywaną liczbę gości, wybrany format menu i godziny wydarzenia. Jeśli znasz już potrzeby dietetyczne, podaj je razem z zapytaniem. Zaznacz też, czy planujesz część plenerową i czy interesuje Cię możliwość degustacji.

Karta restauracji

Aktualna karta restauracji: mudosopot.pl.

Zapytania: mudo@mudosopot.pl • +48 784 462 463. Telefon do restauracji: 58 551 62 68.