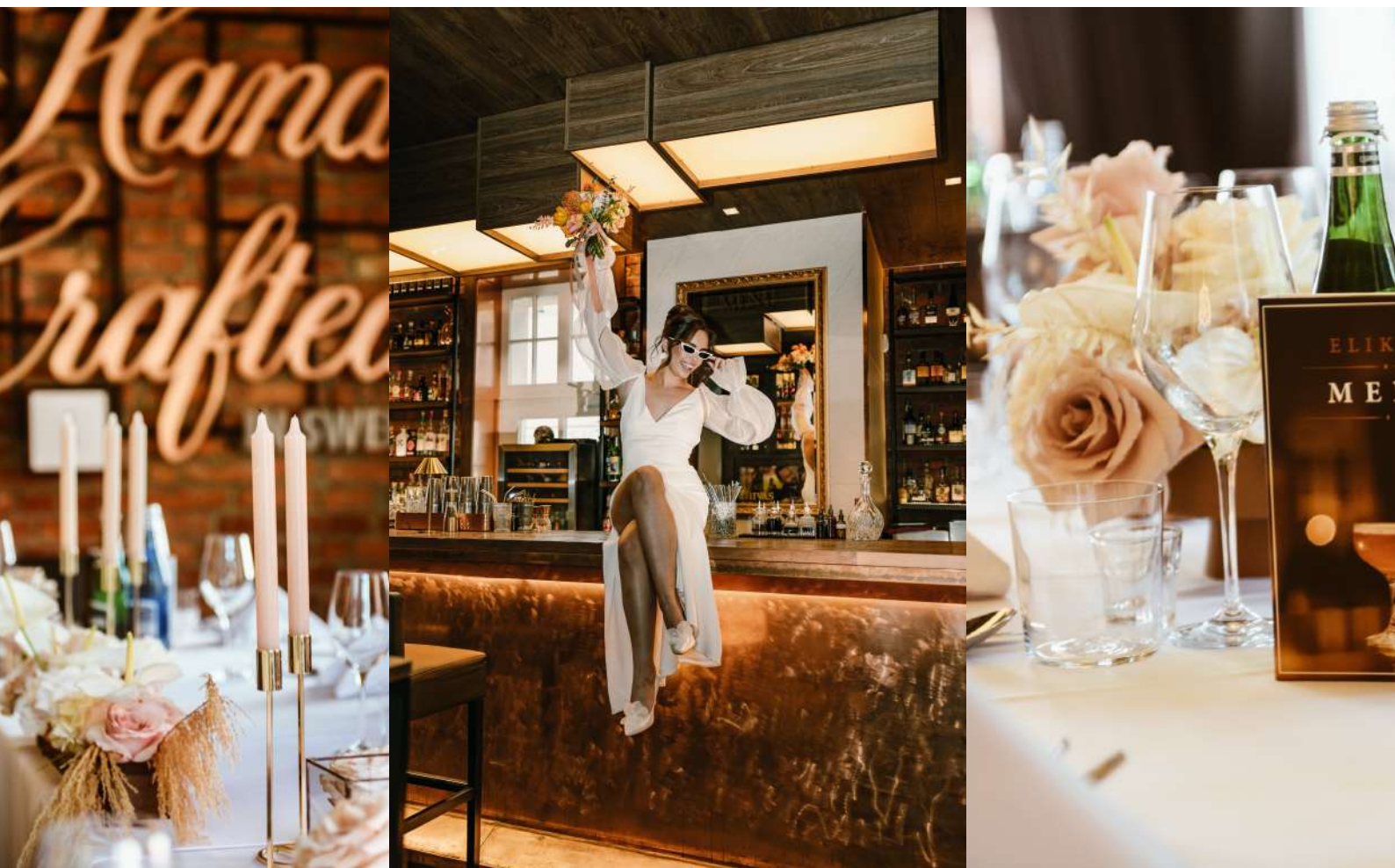


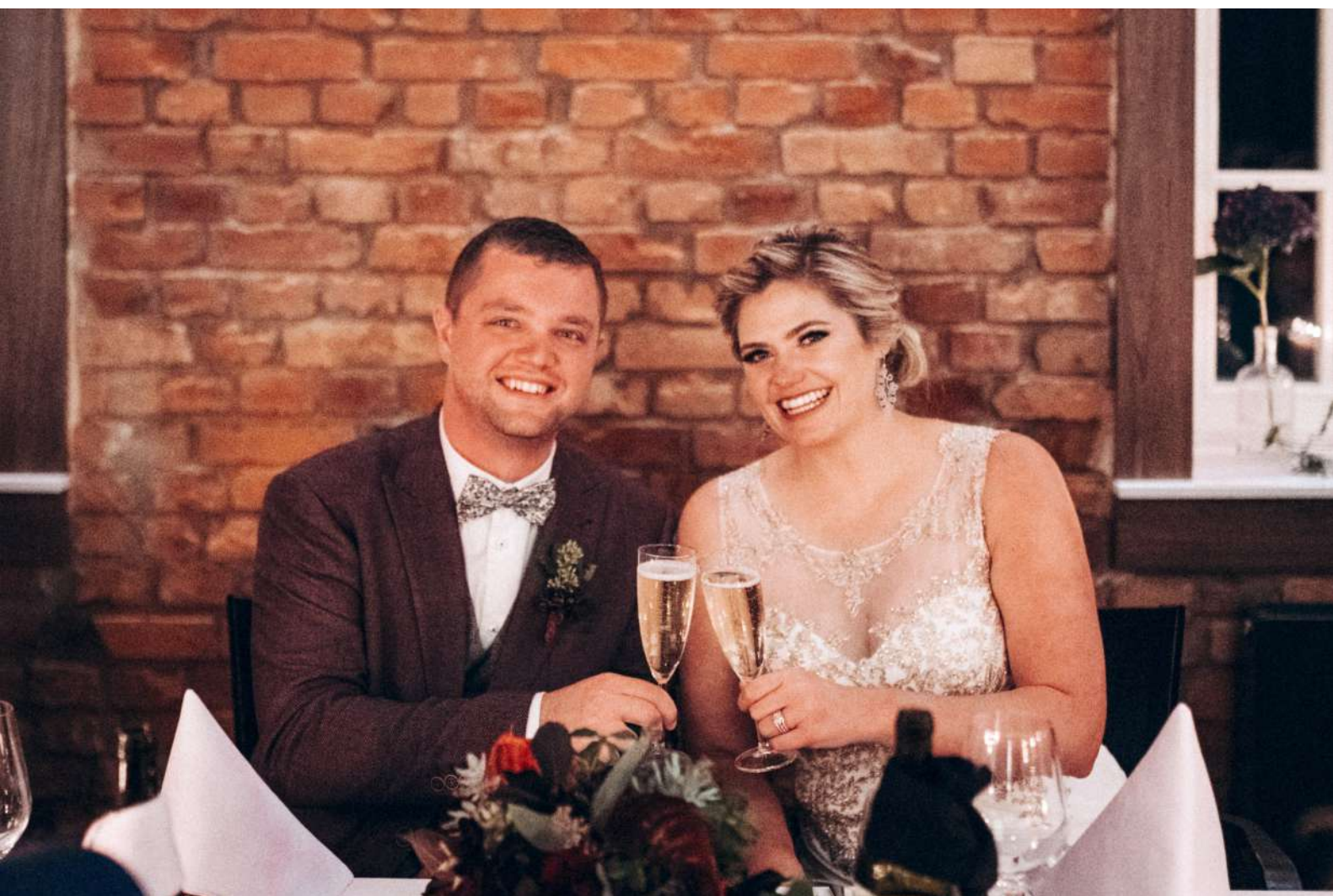
ELIKSIR

Eliksir to elegancka przestrzeń eventowa, gdzie wszystkie elementy takie jak wystrój, obsługa, kuchnia, atmosfera składają się na **perfekcyjne przyjęcie weselne**. Organizujemy wesela, przyjęcia poślubne, obiady weselne oraz wszelkie imprezy okolicznościowe wymagające wyjątkowej oprawy.



Co nas wyróżnia

- **najwyższa jakość** - jesteśmy pierwszą i jedyną restauracją w Polsce, która w **2024 r. otrzymała Zieloną Gwiazdkę Michelin**, drugą najlepszą restauracją w Gdańsku wg żółtego przewodnika Gault&Millau 2019 oraz 2020, od 2018 r. utrzymujemy się w pierwszej 10 najlepszych restauracji w Gdańsku na portalu Tripadvisor.
- **kompleksowa obsługa**: oprócz obsługi samego przyjęcia zapewniamy również: dekoracje kwiatowe, live music, DJ'a, tort, słodki bufet, bazę noclegową, atrakcję wieczoru i wszystko to czego potrzebuje Para Młoda
- **centralna lokalizacja** - znajdujemy się na osiedlu Garnizon w samym centrum Gdańska - 10 min. Od Starówki, 10 min. od Sopotu, 10 min. od lotniska
- **elastyczność menu** - menu zawsze dopasowujemy do potrzeb Pary Młodej - serwujemy zarówno w stylu fine dining jak i menu w bardziej tradycyjnej formie
- **wnętrza z duszą** - Vogue Poland zaliczył nas do 10 najpiękniejszych koktajlbarów w Polsce



„Michelin quality food, amazing staff, and absolutely perfect venue!

We hosted our wedding reception at Eliksir in October 2019. Eva, Pavel, and the entire staff were absolutely incredible. From our first inquiry to the final execution of the reception, everyone went above and beyond to make our special day just that and so much more. They facilitated more than the venue and the catering, which was so helpful as we weren't living in Gdansk....flowers, set-up, transportation, musicians, and other special events throughout the evening. In the planning and throughout the evening, we were constantly checked in on and cared for. By the time the day came, I felt like they were extensions of our family. I can't say enough good things about the food. It is well deserving of a Michelin star, the flavors, the pairings, the creativity, the talent of the entire team - absolutely incredible. We worked closely with Pavel to plan a completely custom menu, and his execution was better than I could have ever imagined. We loved the traditional salt and bread welcome, sabre champagne welcome, the liquid nitrogen sorbet experience - it was all so well crafted and expertly timed. I am so thankful we were able to work with such a talented, warm, and friendly team and am forever indebted to them for making our special day a memory that I will hold deep in my heart forever. No trip to Gdansk is complete without an evening at Eliksir - they have my highest recommendation so please go and enjoy every second."

Tymek & Shelly

Przestrzeń - możliwości

W Eliksirze nasi Goście do dyspozycji mają:

- **wynajęcie sali eventowej:**
do 74 os. w ustawieniu zasiadającym (bez parkietu)
do 50 os. w ustawieniu zasiadającym z parkietem
- **wynajęcie całego lokalu**
(sala eventowa, sala barowa, cigar room):
do 110 os. w ustawieniu koktajlowym (bez parkietu)
do 74 osób - w ustawieniu zasiadającym z parkietem

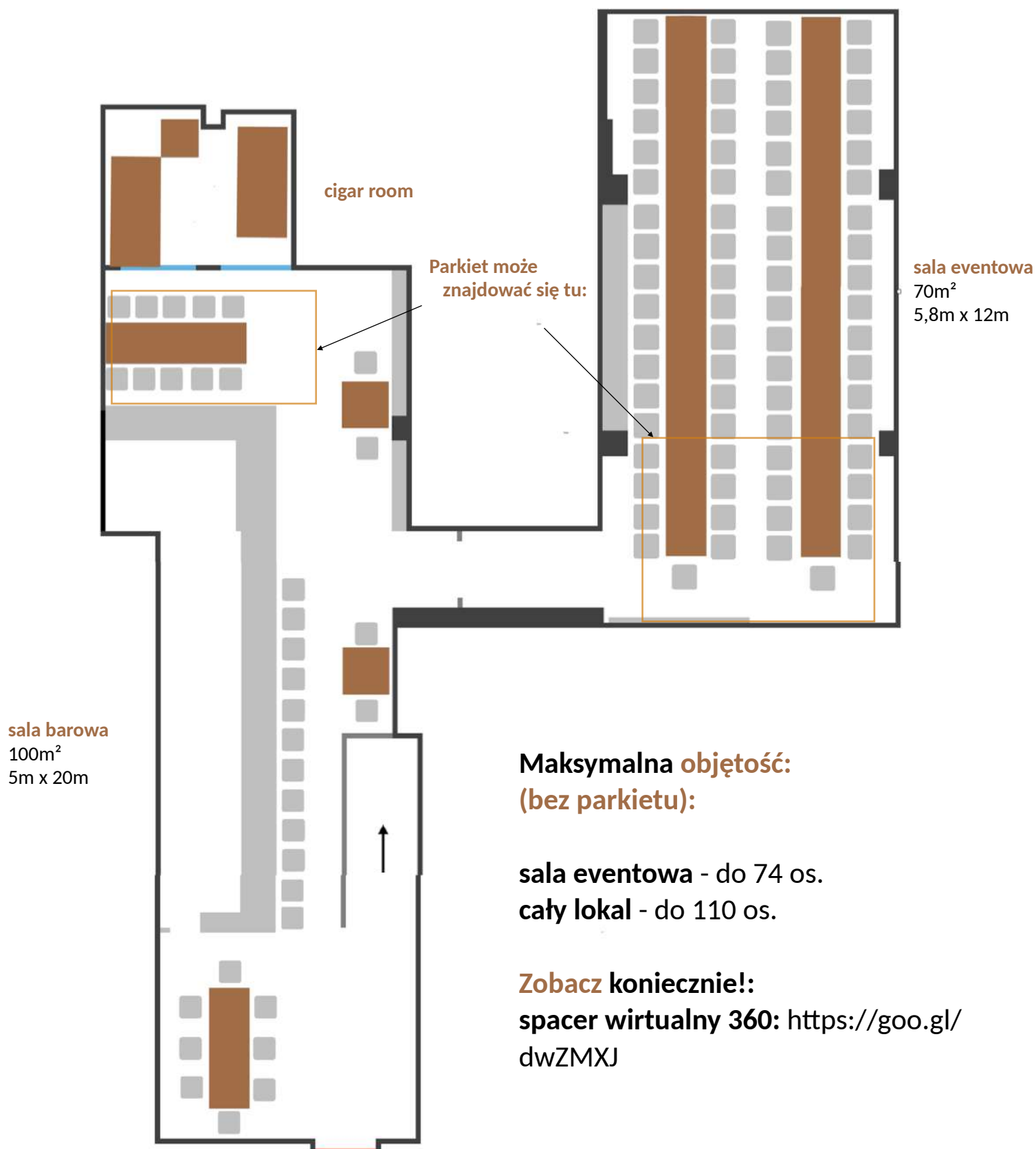


sala eventowa



sala barowa

Przestrzeń - plan lokalu - łącznie 280m²



Maksymalna objętość:
(bez parkietu):

sala eventowa - do 74 os.
cały lokal - do 110 os.

Zobacz koniecznie!:
spacer wirtualny 360: <https://goo.gl/dwZMXJ>

Dodatkowo zapewniamy również:

- **muzykę na żywo:** duety, zespoły, Dj'a
- **dekoracje kwiatowe** - współpracujemy z najlepszymi florystkami w Trójmieście, zapewniając niepowtarzalne dekoracje kwiatowe oraz bukiety dla Panny Młodej, druhen i świadków
- **atrakcje** jak np. pokaz kuchni molekularnej, czy też toast z **sabrage** - tj. otwarcie butelki szampana szabłą!
- **tort weselny i słodkie bufety** m.in. z cukierni UMAM - cukierni prowadzonej przez Krzysztofa Ilnickiego - jurora polskiej edycji „Bake off Ale Ciacho”, najlepszego cukiernika w Polsce 2018 wg. Francuskiej Akademii Gastronomicznej
- **noclegi** - w pobliżu Eliksiru znajduje się wiele hoteli jak np. Hampton by Hilton, Hotel Oliwski, Dwór Oliwski, Focus Hotel Premium Gdańsk, Golden Tulip, Moris Boutique, Mercury Gdańsk, Hotel Smart

Zobacz koniecznie!

Ślub Marzeń TVN z naszym **barem molekularnym**: <https://bit.ly/3clbcLY>



To my!

Wiemy jak ważne w branży ślubnej jest zaufanie, dlatego też w każdą realizację wkładamy 100 % zaangażowania, naszej wiedzy, doświadczenia i pasji!



Paweł Wątor - szef kuchni oraz właściciel,
odpowiedzialny za jakość i smak serwowanego menu.

Paweł swoje ponad 15-letnie doświadczenie w gastronomii zdobywał w Polsce oraz za granicą m.in. jako zastępca szefa kuchni Wojciecha Modesta Amaro w restauracji Amber Room, zastępca szefa kuchni w grupie Caprice Holdings w Londynie oraz zastępca szefa kuchni hotelu Hilton w Gdańsku. Paweł jest również współzałożycielem firmy thefood.pl zajmującej się kuchnią i barem molekularnym oraz współautorem 2 książek kulinarnych.

Ewa Betka - event manager

z wieloletnim doświadczeniem w organizowaniu wszelkiego rodzaju eventów: od imprez masowych po kameralne przyjęcia rodzinne. Zorganizowała już kilkadziesiąt wesel i przyjęć ślubnych w Elikirze. Naszym celem jest indywidualne podejście do każdej pary. Służymy radą i pomocą - chcemy, aby ten szczególny dzień był spełnieniem marzeń i oczekiwań naszych Gości!

Przykładowe menu zasiadane

Menu zawsze dopasowujemy do **preferencji** Młodej Pary, oraz do **budżetu** jaki chcą przeznaczyć. Serwujemy dania w tradycyjnej lub też bardziej modernistycznej formie.

MENU I	MENU II	MENU III
PRZYSTAWKA		
	Tatar z wołowiny z Pniew z pieczywem własnej produkcji	Delikatny pasztet z kaczej wątróbki z jabłkowym chutney, żurawiną i rozmarynem
Krem z palonego kalafiora z orzechami włoskimi i tartą skórą cytryny	Krem z palonego kalafiora z orzechami włoskimi i tartą skórą cytryny	Krem z sera Radamer z karmelizowaną wołowiną i palonym porem
DANIE GŁÓWNE		
Polędwiczka wieprzowa z sosem pieprzowym, ziemniakami gratin, warzywami i karmelizowaną marchewką	Noga kaczki sous-vide z ciastkiem z czerwonej kapusty i sosem Jacqueline	Policzek wołowy podawany z maślanym puree ziemniaczanym, puree z dyni i warzywami korzennymi
Danie główne do wyboru na cztery dni przed wydarzeniem.		
Smażony na maśle dorsz atlantycki z sosem beurre blanc z cassoulet z fasoli i pomidora	Łosoś marynowany w trawie cytrynowej i świeżym tymianku gotowany metodą sous-vide, podany na komosie ryżowej z warzywami	Okoń morski smażony na maśle z soczewicą beluga, pianą bearnaise i grillowaną młodą rzymską sałatą
DESER		
Eton mess z owocami leśnymi i karmelem aromatyzowanym rumem	Mus z białej czekolady aromatyzowany zieloną herbatą z owocami w czerwonym winie	Tarta creme brûlée z sosem malinowym
CENA		
249 zł	279 zł	319 zł
Cena wyrażona w kwotach brutto za osobę.		

Przykładowe menu przekąsek finger food

MENU I	MENU II	MENU III
Bon bon z koziego sera z popcornem z kaszy gryczanej	Bon bon z koziego sera z popcornem z kaszy gryczanej	Bon bon z koziego sera z popcornem z kaszy gryczanej
Modernistyczny tatar ze śledzia z gruboziarnistą musztardą i świeżymi ziołami	Łosoś pieczony z ziołami i sosem musztardowym	Łosoś pieczony z ziołami i sosem musztardowym
Rillettes z wieprzowiny z marynowaną cebulą szalotką i majonezem chrzanowym	Tatar z polskiej wołowiny z Pniew na pieczywie	Tatar z polskiej wołowiny z Pniew na pieczywie
Quiche z duxelle grzybowym aromatyzowanym oliwą truflową	Quiche z duxelle grzybowym aromatyzowanym oliwą truflową	Terrina z foie gras
	Pate z wątróbek drobiowych z karmelizowaną czerwoną cebulą	Suszona pierś kaczki z pomarańczą i imbirem
		Hummus z prażonymi orzechami
CENA / ZESTAW / OS.		
65 zł	75 zł	99 zł
Cena wyrażona w kwotach brutto. Zestaw zawiera po 6 szt. przekąsek / os.		

Przykładowe dania na ciepło

Krem z palonego kalafiora z orzechami włoskimi i tartą skórką z cytryny	Polędwiczki wieprzowe z grzybami, piklowaną cebulką, ogórkiem i cieciorą	Befstrogonov z chrupiącymi warzywami
CENA / OS.		
45 zł	56 zł	69 zł
Cena wyrażona w kwotach brutto.		

Open bar

	I	II	III
Soft	woda / kawa / herbata		
	lemoniada własnej produkcji, Coca - Cola		
Piwo	-	Regionalne	
Wino	-	Czerwone house	
	-	Białe house	
Wódka	-	-	Ostoya
Whisky	-	-	Chivas 12
Koktajl I	-	-	SPRITZ Prosecco / kordiał sezonowy / woda gazowana
Koktajl II	-	-	WHISKY SOUR whisky / cytryna / białko
	CENA		
1 h	50 zł	85 zł	109 zł
2 h	65 zł	119 zł	153 zł
3 h	81 zł	161 zł	207 zł
4 h	106 zł	193 zł	248 zł
5 h	127 zł	251 zł	323 zł
6 h	152 zł	326 zł	420 zł
7 h	183 zł	358 zł	462 zł
8 h	219 zł	394 zł	508 zł
Cena wyrażona w kwotach brutto za osobę.			

Alkohole - w cenach za butelki

		CENA	RABAT przy zakupie min. 6 szt.	CENA PO RABACIE
WHISKY 0,7l	Jameson	438 zł	12%	385 zł
	Chivas 12	438 zł	12%	385 zł
WÓDKA 0,7l	Ostoya	438 zł	12%	385 zł
WINO 0,75l	House białe / czerwone	159 zł	13%	139 zł
MUSUJĄCE 0,75l	Prosecco	179 zł	11%	159 zł
	CAVA	249 zł	12%	219 zł
	Champagne G.H. Mumm	450 zł	13%	390 zł
PIWO 0,5l	lokalne			20 zł
KOKTAJLE	SPRITZ Pro secco / kordiał sezonowy / woda gazowana			34 zł
	WHISKY SOUR whisky / cytryna / białko			34 zł
SOFT	lemoniada - 1 l			39 zł
	woda gazowana / niegazowana 0.7 l			20 zł
	kawa / herbata			10-15 zł
Cena wyrażona w kwotach brutto.				

Słodki bufet

DESER	cena / szt.
Tarta klasyczna tarta z pomorskiego rokitnika	16 zł
Brulee krem brulee z palonej białej czekolady	15 zł
Pavlova beza pavlova z waniliowym musem i owocami	13 zł
Sernik modernistyczny sernik z konfiturą na czerwonym winie	15 zł
Tartletka z musem pomarańcza - biała czekolada	13 zł
Eton Mess połączenie bezy, wanilii owoców z coulis marakuja	14 zł
Mus mus z białej czekolady z coulis malinowym	13 zł
Panna Cotta owocowa panna cotta z kandyzowaną cytryną w ginie	15 zł
Tiramisu modernistyczne tiramisu z chrupiącym karmelem	15 zł
Wino delikatna galaretka z Rieslinga z waniliową śmietanką i świeżą miętą	16 zł
UWAGI	
Wielkość porcji: 50-70g	
Minimalna ilość zamówionych deserów jednego rodzaju: 30 szt.	
<i>Cena wyrażona w kwotach brutto za sztukę.</i>	

Nasze osiągnięcia

- jesteśmy pierwszą i jedyną restauracją w Polsce, która w 2024 r. otrzymała Zieloną Gwiazdkę Michelin
- jesteśmy drugą najlepszą restauracją w Gdańsku wg żółtego przewodnika Gault & Millau 2019 i 2020
- od 2018 nieprzerwanie znajdujemy się w Top 10 najlepszych restauracji w Gdańsku na portalu Tripadvisor
- czasopismo Vouge Polska zaliczyło nas do 10 najpiękniejszych koktajlbarów w Polsce
- należymy do grupy World's Best Bars
- w 2017 r. otrzymaliśmy tytuł najlepszego Gastro Baru w konkursie „Bar Roku”
- w Eliksirze zorganizowaliśmy już ponad 200 eventów, zaufały nam m.in. takie marki jak: Swarovski, Bayer, City Bank, Ergohestia, Dr. Oetker, Intel i wiele wiele innych



Wieczory kawalerskie i panieńskie

Eliksir to również świetne miejsce do organizacji wieczorów kawalerskich oraz panieńskich. Atrakcje cieszące się u nas największą popularnością podczas takich wieczorów to m.in.

degustacje whisky, podczas których nasi Goście degustują 3-5 różnych whisky, zróżnicowanych pod względem pochodzenia, smaku itp. Nasze degustacje wzbogacamy też o specjalnie dopasowane do danej whisky przekąski!

degustacje cygar - atrakcja idealna dla amatorów, ale również tych którzy chcą dopiero rozpocząć swoją przygodę z paleniem cygar! Podczas degustacji nasi specjaliści w ciekawy sposób opowiadają o historii powstania cygar, ich budowie, procesie produkcji oraz najważniejszych kryteriach wyboru.

degustacje koktajli - jesteśmy jednym z najlepszych koktajlbarów w Polsce, a więc taka degustacja jest dla naszych Gości niezapomnianym doświadczeniem. Nasze koktajle bazują w 100 % na naturalnych składnikach oraz naszych autorskich recepturach!

warsztaty barmańskie - świetna atrakcja zarówno dla pań jak i dla panów! W skrócie: mnóstwo śmiechu, alkoholu i odrobina wiedzy:)

kolacja degustacyjna z dopasowanymi koktajlami - idealny początek każdego wieczoru panieńskiego i kawalerskiego. Myślą przewodnią Eliksiru jest foodpairing, a więc sztuka łączenia smaków. W myśl tej idei w Eliksirze do każdego dania dopasowany jest koktajl, co sprawia, że kolacja jest niezapomnianym doświadczeniem kulinarnym - idealnym na specjalne okazje!





Kontakt:

Eliksir s.c.
ul. Hemara 1
80-280 Gdańsk
www.eliksir.p

+48 570 191 912 | **event manager**
+48 570 191 911 | **manager restauracji**
+48 570 191 910 | **lokal**

<https://www.facebook.com/EliksirPL/>

<https://www.instagram.com/eliksir.pl/?hl=pl>

Doskonała lokalizacja

Znajdujemy się w centralnej lokalizacji w Trójmieście, na osiedlu Garnizon we Wrzeszczu - 10 min. od lotniska, 10 min. od Starego Miasta, 5 min. od Olivia Business Centre, 7 min. od stadionu Energa Gdańsk i 15 min. od Sopotu.



Nasz profesjonalizm



Wasza pewność i niezapomniane chwile!

