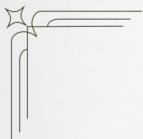


Green
GARDENHOTEL
★★★



PRZYJĘCIE Z OKAZJI
CHRZTU





Green

GARDENHOTEL



Szanowni Państwo, oddajemy w Wasze ręce ofertę kompleksowej organizacji przyjęcia z okazji chrztu. Zdajemy sobie sprawę że to szczególne wydarzenie. Zrobimy wszystko by był to niezapomniany dzień w Państwa życiu.

Cena organizacji przyjęcia zawiera:

- wykwintne przekąski uzupełniane przez cały czas trwania przyjęcia
- trzy dania gorące
- napoje: kawa, herbata (różne smaki), soki owocowe
- napoje gazowane – bez limitu
- bufet z ciastami i owocami
- wystrój kwiatowy
- profesjonalną obsługę
- czas trwania – do 6 godzin
- cena obowiązuje od min 25 os.
- przy przyjęciu poniżej 25 os. / opłata serwisowa + 10%
- wynajem Sali na wyłączność od 1000 zł (w zależności od Sali i ilości osób)
- przedłużenie przyjęcia o 1 godzinę: 700 zł

Cena menu 279 zł/os.

Dzieci do lat 4 - GRATIS

Dzieci do lat 12 – 50% RABATU





ZUPA – 1 DO WYBORU – SERWOWANA

Rosół z przepiórki z makaronem domowym
Krem grzybowy z łazankami
Tradycyjne flaczki staropolskie
Krem pomidorowy ze świeżą bazylią i grzankami ziołowymi
Wykwintna zupa chrzanowa z chipsem z szynki
Zupa krem z cukinii z chrustem warzywnym
Krem z białych warzyw z chrupiącym bekonem i pieczoną gruszką

DANIE GŁÓWNE – 1 DO WYBORU – SERWOWANE

Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym z ziemniakami gratin i grillowanymi warzywami
Ziołowy kurczak z grillowanym pomidorem i makaronem tagliatelle
Ryba na styl francuski z puree z pietruszki i karmelizowanym brokułem
Schab z kostką podawany z kapustą i puree ziemniaczanym
Policzki wieprzowe podane z ziemniakami w mundurkach i słupkami buraczanymi
Karkówka pieczona w sosie własnym z kluseczkami śląskimi i groszkiem
Kaczka z sosem rozmarynowym, ziołowymi kluseczkami, grillowanym jabłkiem i pomarańczą

DESER 1 – DO WYBORU – SERWOWANY

Brownie z malinami
Beza ze słonym karmelem
Sernik cytrynowy z czarną porzeczką
Panna Cotta z sosem pomarańczowym
Lody z gorącym sosem wiśniowym / sorbet owocowy
Tarta waniliowa z owocami
Tiramisu





DANIE KOKILKOWE – 1 DO WYBORU SERWOWANE PO OKOŁO 3 GODZINACH

Węgierska zupa gulaszowa
Krem czosnkowy
Strogonoff wieprzowy
Żurek z jajkiem i chrupiącym bekonem
Barszcz czerwony z pierożkiem z kapustą i grzybami
Kurczak po tajsku z orzechami nerkowca i trawą cytrynową

BUFET

PRZEKĄSKI ZIMNE MIĘSNE – 3 DO WYBORU

Półmisek wędlin i mięs pieczonych
Schab po warszawsku
Wędzona szynka z musem serowym
Pierś z kaczki z imbirem i kolendrą
Paszтет z kurkami i żurawiną
Galaretki z kurczaka
Pierś z indyka podana z sosem morelowym
Kurczak nadziewany wędzonymi owocami
Sajgonki z mięsem
Wrapy z kurczakiem i świeżymi warzywami
Wrapy z wieprzowiny i marynowanych warzyw
Ozorki w galarecie

ZIMNE PRZEKĄSKI RYBNE – 2 DO WYBORU

Rolada szpinakowa z łososiem i serkiem ricotta
Łosoś w galarecie z piklami
Ryby wędzone (+15 zł/os.)
Śledzie przygotowane na 3 sposoby
Chipsy z okonia z dipem czosnkowym
Galaretki rybne z kaparami
Ryba w galarecie
Naleśniki z musem z pstrąga
Terina z dorsza z warzywami
Ptysie faszerowane musem z tuńczyka
Ryba po grecku
Wytrawne muffiny rybne
Rolada rybna w cieście francuskim





PRZEKĄSKI ZIMNE BEZMIĘSNE – 3 DO WYBORU

- Wrapy warzywne
- Deski serów z owocami
- Grillowana cukinia z serem feta
- Jajka faszerowane z pieczarkami w mundurkach
- Pieczarki faszerowane
- Omlet warzywny z musem bakłażana
- Warzywa w tempurze
- Carpaccio z buraka z kozim serem i sosem balsamicznym
- Szpinak zapiekany w cieście
- Rolada marchewkowa z żółtym serem i rukolą
- Pieczony kalafior w maślanym curry

SAŁATKI – 3 DO WYBORU

- Sałátka grecka
- Sałata Cezar
- Sałátka caprese
- Sałátka meksykańska
- Sałátka ziemniaczana z boczkiem i czerwoną cebulą
- Sałátka ze szpinakiem grillowaną gruszką i wędzonym serem
- Sałátka jarzynowa
- Sałátka brokułowa z jakiem, żółtym serem i pestkami dyni
- Sałátka z ryżem, mango, ananasem i krewetkami koktajlowymi
- Sałátka z makaronem ryżowym, warzywami po tajsku i orzechami
- Sałátka z avocado, roszponką i serem pleśniowym z dresingiem miodowym





Green

GARDENHOTEL



DODATKI

Wybór sosów do mięs i ryb (tatarski, chrzanowy, cumberland)

Marynaty (grzybki, śliwki, papryka, cebulka, gruszki,
dynia, ogórki w zalewie)

Wybór świeżego pieczywa

Masła smakowe (ziołowe, naturalne, papryka i sól morska)

BUFET DESEROWY

Wybór ciast, ciasteczek, musów
Asortyment owoców sezonowych

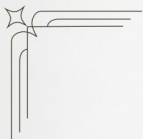
MENU DLA DZIECI 3–12 lat dzieci 0–3 bez posiłku

Panierowane polędwiczki z kurczaka
serwowane z frytkami oraz mizerią
Pizza
Paluszki rybne z dorsza z ziemniaczkami
opiekany i surówka z marchewki

PAKIET NAPOJÓW — bez limitu

Soki owocowe — czarna porzeczka, pomarańcza, jabłko
Woda mineralna
Kawa
Herbata
Napoje gazowane (pepsi, mirinda, 7 up)





Green
GARDENHOTEL



KONTAKT



Green GardenHotel

Droga Hrabska 50

DlaCiebie@GreenGardenHotel.pl

+48 603 605 608

05-090 Raszyn, Falenty k. Warszawy

na terenie Rezerwatu Stawów

Raszyńskich

