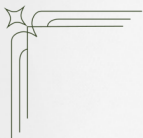


Green  
GARDENHOTEL  
★★★



PRZYJĘCIE KOMUNIJNE





# Green

GARDENHOTEL



Szanowni Państwo, oddajemy w Wasze ręce ofertę kompleksowej organizacji przyjęcia komunijnego. 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





Green

GARDENHOTEL



## **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





## 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

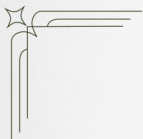
## MENU DLA DZIECI 3–12 lat dzieci 0–3 bez posiłku

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](mailto:DlaCiebie@GreenGardenHotel.pl)

+48 603 605 608

05-090 Raszyn, Falenty k. Warszawy  
na terenie Rezerwatu Stawów  
Raszyńskich

