



PRZYJĘCIE KOMUNIJNE

GREEN GARDEN HOTEL*** FALENTY K/WARSZAWY

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.

Serdecznie zapraszamy do kontaktu z naszymi doświadczonymi Doradcami.

PRZYJĘCIE KOMUNIJNE

W GREEN GARDEN HOTEL ***

W CENIE OFERTY

Uroczysty obiad | zupa, danie główne, deser
Tort | tort za dopłatą, wg wyboru
Danie gorące | krzepiąca zupa
Bufet zimny | przekąski, sałatki, dodatki uzupełniane przez cały czas trwania przyjęcia
Bufet deserowy | z wyborem domowych ciast, deserów i owoców
Napoje bez limitu | kawa, herbata, soki, woda, napoje gazowane
Delikatne dekoracje kwiatowe na stołach
Pokrowce na krzesła gratis
Muzyka w tle, wi-fi, szatnia, parking



DLA DZIECI

Dzieci do 4 lat - GRATIS
Dzieci w wieku 4 - 12 lat - RABAT 50%

Udogodnienia dla dzieci:
menu dla dzieci, foteliki dziecięce

349 ZŁ/OS.

UROCZYSTY OBIAD

WYKWINTNE SMAKI

ZUPA

1 zupa do wyboru

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 danie do wyboru

Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym, ziemniaki gratin, grillowane warzywa
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, ziołowe kluseczki, grillowane jabłko i pomarańcza

DESER

1 deser do wyboru

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



UROCZYSTY OBIAD

WYKWINTNE SMAKI

DANIE KOKILKOWE

1 do wyboru serwowane po około 3 godzinach

Węgierska zupa gulaszowa

Krem czosnkowy

Štrogonoff wieprzowy

Zurek z jajkiem i chrupiącym bekonem

Barszcz czerwony z pierożkiem z kapustą i grzybami

Kurczak po tajsju z orzechami nerkowca i trawą cytrynową

BUFET ZIMNY

MIĘSNE

3 do wyboru

Półmisek wędlin i mięs pieczonych

Schab po warszawsku

Wędzona szynka z mussem serowym

Pierś z kaczki z imbirem i kolendrą

Pasztet 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

RYBNE

3 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 mussem z pstrąga

Terina z dorsza z warzywami

Płysie faszerowane mussem z tuńczyka

Ryba po grecku

Wytrawne muffiny rybne

Rolada rybna w cieście francuskim

BEZMIĘSNE

3 do wyboru

Deski serów z owocami

Grillowana cukinia z serem feta

Jajka z kolorowymi pastami

Pieczarki faszerowane

Quesadilla z warzywami i żółtym serem

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



UROCZYSTY OBIAD

WYKWINTNE SMAKI

BUFET SAŁATKOWY

SAŁATKI

3 do wyboru

Salatka grecka

Salatka Cezar

Salatka caprese

Salatka meksykańska

Salatka ziemniaczana z boczkiem i czerwoną cebulą

Salatka ze szpinakiem grillowaną gruszką i wędzonym serem

Salatka jarzynowa

Salatka brokułowa z jakiem, żółtym serem i pestkami dyni

Salatka z ryżem, mango, ananasem i krewetkami koktajlowymi

Salatka z makaronem ryżowym, warzywami po tajsku i orzechami

Salatka 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 morską

BUFET DESEROWY

Bogaty asortyment deserów i wybór ciast domowych

Najlepsze sezonowe owoce filetowane oraz w całości

PAKIET NAPOJÓW — bez limitu

Aromatyczna kawa z ekspresu oraz szeroki wybór herbat

Soki owocowe | czarna porzeczka, pomarańcza, jabłko

Woda mineralna

Napoje gazowane: Pepsi, 7-up, Mirinda, Tonic

MENU DLA DZIECI 4-12 lat

dzieci 0-3 bez posiłku

Panierowane polędwiczki z kurczaka z frytkami i mizerią

Paluszki rybne z dorsza z opiekany ziemniaczkami i surówka z marchewki

Pizza

DODATKOWE INFORMACJE

Czas trwania przyjęcia - 6 godzin

Cena obowiązuje od min 25 os.

Możliwość wniesienia własnego tortu – opłata serwisowa 150 zł

Przyjęcia poniżej 25 os. - opłata serwisowa + 10%

Wynajem Sali na wyjątność od 1000 zł | cena zależna od sali i ilości osób

Przedłużenie przyjęcia o 1 godzinę: 949zł | przyjęcie do 50 os.





Green Garden Hotel

Droga Hrabaska 50
05-090 Raszyn, Falenty k. Warszawy
na terenie Rezerwatu Przyrody Stawy Raszynskie

Kontakt

DlaCiebie@GreenGardenHotel.pl
+48 603 605 608

