



# 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 - Show z kelnerami | 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 5 - 2 lat - RABAT 50%

Udogodnienia dla dzieci:  
menu dla dzieci, foteliki dziecięce

314 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  
Sernik cytrynowy z czarną porzeczką  
Panna Cotta z sosem pomarańczowym  
Lody z gorącym 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

Śtrogonoff wieprzowy

Żurek 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 musem 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 musem z pstrąga

Terina z dorsza z warzywami

Płysie faszerowane musem z tuńczyka

Ryba po grecku

Wytrawne muffiny rybne

Rolada rybna w cieście francuskim

#### BEZMIĘSNE

3 do wyboru

Wrapy warzywne

Deski serów z owocami

Grillowana cukinia z serem feta

Jajka faszerowane z pieczarkami w mundurkach

Pieczarki faszerowane

Omelet 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



# UROCZYSTY OBIAD

## WYKWINTNE SMAKI

### BUFET SAŁATKOWY

#### SAŁATKI

3 do wyboru

Salatka grecka

Salata Cezar

Salatka caprese

Salatka meksykańska

Salatka ziemniaczana z boczkiem i czerwoną cebulą

Salatka ze szpinakiem grillowaną gruszką i wędzonym serem

Salatka jarzynowa

Salatka brokurowa 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 3-12 lat

dzieci 0-3 bez posiłku

Panierowane polędwiczki z kurczaka z frytkami i mizerią

Paluszki rybne z dorsza z opiekаныmi ziemniaczkami i surówka z marchewki

Pizza



### DODATKOWE INFORMACJE

Czas trwania przyjęcia - 6 godzin

Cena obowiązuje od min 25 os.

Przyjęcia poniżej 25 os. - opłata serwisowa + 10%

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

Przedłużenie przyjęcia o 1 godzinę: 896 zł | 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

