

Zaplanuj z nami wyjątkową uroczystość



KOMUNIA 2024



Hotel Courtyard by Marriott Warsaw Airport
Żwirki i Wigury 1J | Warszawa 00-906



Cztery gwiazdki i międzynarodowa sieć hoteli Marriott gwarantują wyjątkowe przyjęcie z okazji Pierwszej Komunii Świętej oraz wysoki standard usług. Szczególnie w nowych, zmienionych wnętrzach hotelu. Zapraszając do skorzystania z naszej oferty, przedstawiamy menu komunijne, które łączy elementy kuchni tradycyjnej, wykwintnej, sezonowej i... pysznej.

W CENĘ MENU WLICZONE SĄ:

Menu i napoje dla dzieci do 4 lat.

Wynajem sali na przyjęcie.

Indywidualne karty menu na stoły.

Do 5 miejsc na parkingu hotelowym P6.

Każde kolejne miejsce - 50 PLN BRUTTO.

DANIA SERWOWANE

CENA 199 PLN BRUTTO | os.

COURTYARD
BY MARRIOTT
Warsaw Airport

ZUPY (1 do wyboru):

Rosół wołowo drobiowy kluseczki warzywa
Zupa borowikowa z oliwą ziołową
Krem szparagowy, chips z szynki dojrzewającej
Krem z pieczonych pomidorów z serem feta
Krem z kalafiora z orzechami (wegańskie)
Pikantne flaczki z boczniaków (wegańskie)

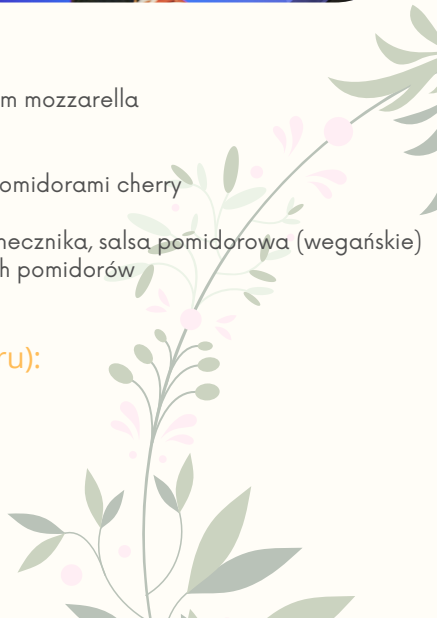


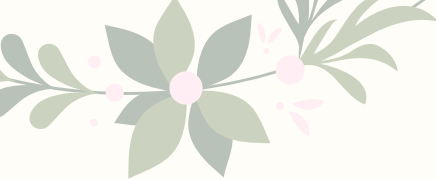
DANIA GŁÓWNE (1 do wyboru):

Pierś z indyka faszerowana pomidorami suszonymi i serem mozzarella
Steki z polędwiczek wieprzowych, sos kurkowy
Tradycyjny kotlet schabowy
Grillowany łosoś, młody szpinak z cebulką, czosnkiem i pomidorami cherry
Pieczona polędwica z dorsza, sos cytrynowy
Falafel z buraka, komosy ryżowej i prażonych pestek słonecznika, salsa pomidorowa (wegańskie)
Cukinia zapiekana z serem i warzywami w sosie z żółtych pomidorów

DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH (2 do wyboru):

Gotowane młode warzywa
Mizeria z kwaśną śmietaną
Młoda kapusta z koperkiem
Gotowane ziemniaki masło ziołowe
Gnocchi ziemniaczane
Risotto szafranowe
Frytki





DANIA ZIMNE I SAŁATKI W STOLE LUB W BUFECIE:

Łosoś norweski, sałatka cytrusowa

Plastry tuńczyka tataki, sałatka wakame, majonez wasabi

Śledzie w trzech odsłonach w sosie śmietanowym, z cebulką w oleju i po kaszubsku

Paszтет ze śliwką, podany z ćwikłą

Deska mięs pieczonych: boczek, karkówka, schab ze śliwką

Wegański tatar z suszonych pomidorów z emulsją balsamiczną

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Carpaccio z pieczonego buraka z prażonymi orzeszkami pinii, kozim serem i dressingiem miodowo-musztardowym

Sałatka z rukoli, sera mozzarella i pomidorów cherry z dressingiem bazyliowym

Sałata z pieczonych batatów z figami, szczypiorem i chili z sosem balsamicznym

Dodatki: sos tatarski | ogórki małosolne | grzyby marynowane | wybór pieczywa | masło

BUFET DESEROWY:

Sernik krakowski

Panna cotta waniliowa z marakują

Tarta cytrynowa z włoską bezą

Babeczki z owocami sezonowymi

i kremem waniliowym

Crème brûlée

Owoce sezonowe filetowane podane

z sosem truskawkowym



PAKIET Z NAPOJAMI 69 PLN BRUTTO | os.

Soki owocowe
Pepsi
Mirinda
7 Up
Woda mineralna
Kawa i herbata



MENU DLA DZIECI 59 PLN BRUTTO | os.

Rosół z makaronem i warzywami
Paluszki z kurczaka, frytki i surówka z marchewki i jabłka
Lody z polewą czekoladową

PAKIET Z NAPOJAMI DLA DZIECI 55 PLN BRUTTO | os.

Soki owocowe
Pepsi
Mirinda
7 Up
Woda mineralna
Herbata

TORT KOMUNIJNY 20 PLN BRUTTO | porcja

Kształt i smak do ustalenia

ZAPRASZAMY!

SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI
T: 22 650 0125, 604 274 709
events@courtyard.com.pl