



DOUBLETREE

by Hilton™

HOTEL & CONFERENCE
CENTRE WARSAW



**PRZYJĘCIA
KOMUNIJNE
OFERTA 2021**





PRZYJĘCIE KOMUNIJNE W FORMIE BUFETU

czas trwania bufetu 4 godziny

PRZEKĄSKI ZIMNE

Wybór mięs pieczystych, pasztet domowego wypieku
Galantyna z kaczki z suszonymi owocami
Szynka dojrzewająca
zawinięta z gruszką, serem pleśniowym i rukolą
Połędwiczka po warszawsku z musem chrzanowym
Cannelloni z łososia, szpinaku i serka kremowego
Roladki z rostbefu z marynowanymi szparagami,
dekorowane truskawkami
Sałatka Grecka z serem feta
Sałatka ze szparagami, truskawkami,
rukolą i serem korycińskim

DODATKI:

Chrzan, śliwki i dynia z octu, ogórki konserwowe
Wybór pieczywa

DANIA GORĄCE

Tradycyjny rosół z makaronem i warzywami julienne
Karmazyn na salsie cytrusowej
Kaczka pieczona z jabłkami w sosie pomarańczowym
Gnocchi w sosie szpinakowym
Ziemniaki młode z koperkiem
Grillowane warzywa vichi z oliwą smakową

MENU DLA DZIECI FORMA SERWOWANA

Rosół z makaronem
Nugetsy z kurczaka z frytkami i Colesławem

DESERY

Sernik z białą czekoladą
Tarty z owocami
Pana Cotta
Deser Chia z mlekiem kokosowym i kandyzowanymi owocami
Lody



PRZYJĘCIE KOMUNIJNE W FORMIE BUFETU

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH (DO 4 GODZIN)

Napoje gazowane: Coca-Cola, Fanta, Sprite, Kinley
Woda mineralna gazowana i niegazowana
Soki owocowe
Napoje gorące: kawa i herbata

WARUNKI OFERTY

Cena bufetu wynosi 199 PLN brutto od osoby.

- Bufety uzupełniane są przez 4 godziny od momentu rozpoczęcia przyjęcia.
- Dzieci w wieku 5-12 lat obowiązują zniżka 50% od ceny podstawowej.
- Dzieci w wieku do 4 lat uczestniczą w przyjęciu bezpłatnie.
- Wynajem sali prywatnej jest dodatkowo płatny w cenie od 600 do 1200 PLN w zależności od metrażu sali (maksymalny czas wynajmu to 5 godzin).

W RAMACH OFERTY ZAPEWNIAMY:

- Dekoracje kwiatowe na stole
- Dekoracje na krzesłach dla dzieci pierwszokomunijnych
- Animacje dla wszystkich dzieci w ogrodzie lub w dedykowanej sali zabaw
- Bezpłatny parking zewnętrzny dla gości

OPCJE DODATKOWE

w cenie 70 PLN brutto od osoby

ZUPA:

- Rosół z perliczki z drobiowymi kluseczkami i warzywami

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU:

- Udko z kaczki z sosem pomarańczowo - imbirowym z karmelizowanymi jabłkami i ziemniakami gratin
- Stek z łososia z puree z zielonego groszku, z sosem limonkowym i gotowanymi warzywami oraz kawiozem sferycznym

TORT NA ZAMÓWIENIE DO WYBORU:

- Bita śmietana, wiśnie i czekolada
- Biała czekolada z owocami

Cena tortu w zależności od wybranej masy:

- Tort w masie kremowej z dedykowanym napisem: 90 PLN /kg
- Tort w masie ticino (masa lukrowa), z dedykowanym napisem: 120 PLN /kg

Opłata za wniesienie własnego tortu wynosi 100 PLN brutto.

DODATKOWE USŁUGI WYCENIANE INDYWIDUALNIE:

- Dekoracja sali,
- Dekoracja stołów i bufetów

WARUNKI REZERWACJI:

Warunkiem potwierdzenia rezerwacji jest podpisanie umowy oraz wpłacenie zadatku w wysokości 50% kwoty określonej w umowie, w terminie 5 dni od daty jej podpisania przez obydwie strony.

KONTAKT:

Marzanna Murawska / Social Event Sales Manager
tel. 22 278 00 21, email: marzanna.murawska@hilton.com
lub
Guest Service, tel. 22 278 00 00

