



Spotkania i wydarzenia

Wszystko, czego potrzebujesz
do zorganizowania
perfekcyjnego wydarzenia.

holidayinn.com



Menu komunijne w Hotelu Holiday Inn Warsaw City Centre



Menu I – 139 zł

2 dania serwowane + 3 przekąski + 3 sałatki

(przekąski i sałatki – menu do wyboru pod wszystkimi zestawami)

I danie serwowane (jedno do wyboru)

- Creme brulle z koziego sera z orzechami i figą
- Śledź aioli z ziemniakami po rosyjsku
- Rosół z kaczki z makaronem babuni
- Zupa cebulowa z serową grzanką
- Krem z groszku z mięętowym pesto

II danie serwowane (jedno do wyboru)

- Pieczeń karkowa w sosie myśliwskim z warzywami sezonowymi i pieczonymi ziemniakami
- Sztuka mięsa w sosie chrzanowym i ziemniakami
- Pierś z kurczaka z oliwkowym tapenade, sezonowe warzywa, sos pomidorowy
- Rolada z soli lemon za szpinakiem w sosie winnym
- Stek z pieczarki portobello (V)
- Pieczeń z soczewicy (V)
- Gołąbek z kaszy gryczanej z grzybami (V)



Menu komunijne w Hotelu Holiday Inn Warsaw City Centre



Menu II – 159 zł

3 dania serwowane + 4 przekąski + 4 sałatki

(przekąski i sałatki – menu do wyboru pod wszystkimi zestawami)

I danie serwowane (jedno do wyboru)

- Tatar wołowy z dodatkami i oliwą truflową
- Carpaccio z kolorowych buraków z serem feta
- Terryrna z kaczki z pistacjami

II danie serwowane (jedno do wyboru)

- Tradycyjne flaki po warszawsku z serem
- Krem ze śliwkowych pomidorów z dodatkiem pomarańczy
- Krem z czerwonej soczewicy z kolendrą

III danie serwowane (jedno do wyboru)

- Medalion z połówki wieprzowej, sos estragonowy, sezonowe warzywa
- Okoń morski z zieloną soczewicą i sosem paprykowym
- Mini golonka z ziemniakami i kapustą
- Grillowany Schab z kostką z bukietem warzyw i puree ziemniaczane
- Rolada z kurczaka, szpinaku i fety, puree ziemniaczane z boczkiem, glazurowane marchewki,
- Pieczeń z soczewicy



Menu komunijne w Hotelu Holiday Inn Warsaw City Centre



Menu III – 189 zł

4 dania serwowane + 5 przekąsek + 5 sałatek

(przekąski i sałatki – menu do wyboru pod wszystkimi zestawami)

I danie serwowane (jedno do wyboru)

- Carpaccio wołowe z piklami
- Tatar z łososia z kaparami, guacamole
- Burratta z pomidorami i brzoskwiniami

II danie serwowane (jedno do wyboru)

- Krem z topinamburu, oliwa truflowa, trybula
- Zupa toskańska z ziołowymi grzankami
- Krem z pieczonych buraków z wiśniami i kwaśną śmietaną

III danie serwowane (jedno do wyboru)

- Pieczone udo z kaczki, puree z marchwi, rajskie jabłka, ziemniaczany fondant
- Sandacz po polsku z jajkiem gotowanym i brokułami
- Pieczona perliczka podana z sosem jałowcowym, ciastko z kaszy gryczanej i sezonowe warzywa
- Filet z łososia w sosie kaparowym, ziemniaki z koperkiem i fasolka szparagowa
- Rolada z kurczaka, szpinaku i fety, puree ziemniaczane z boczkiem, glazurowane marchewki,

IV danie serwowane (jedno do wyboru)

- Tradycyjny strogonow wołowy
- Wstążki z indyka z podgrzybkami
- Vol au vent z potrawką drobiową
- Gulasz z dzika
- Potrawka z ryb słodkowodnych
- Leczo wegetariańskie

Wybór przystawek oraz sałatek



Przystawki:

- Pieczona pierś z indyka w maładze dekorowana owocami z sosem żurawinowym
- Terrine z kaczki nadziewane orzechami pistacjowymi z musem jabłkowym
- Soczyste płatki pieczonej cielęciny podane z sosem Vitello
- Półmisek mięs pieczystych (schab, boczek z majerankiem i czosnkiem, karkówka)
- Półgęsek z filecikami pomarańczy i cumberlandem
- Tatar wołowy z dodatkami
- Pomidorki faszerowane sałatką z krabów
- Jajka faszerowane musem z łososia i udekorowane krewetką koktajlową
- Pomidorki faszerowane sałatką z owoców morza
- Dojrzewające w słońcu pomidory przekładane z mozzarellą podane z sosem bazyliowym
- Tartoletki ze szpinakiem i krewetkami
- Roladki z cukinii i bakłażana nadziewane serem kozim
- Galantyna z łososia i sandacza z sosem tatarskim
- Faszerowany pstrąg z warzywnym julienne i galaretką
- Melon galia z szynką dojrzewającą
- Warzywa z szynką zawijane w tortilli
- Crudite warzywne z dipami
- Płatki polędwicy z łososia marynowanej w pomarańczach i zielonej herbacie
- Roladki ze szczupaka faszerowane rakami
- Półmisek wędzonych ryb (łosoś, halibut, makrela, pstrąg, węgorz)

Sałatki:

- Sałatka z młodego szpinaku z pomarańczą serem gorgonzola i sosem balsamicznym
- Sałatka z szynki i ananasa w kremowym sosie curry
- Sałatka z wędzonego kurczaka z marynowaną gruszką w przyprawach korzennych i roszponką
- Sałatka z wędzonego pstrąga i zielonych brokułów z suszonymi pomidorami i sosem ziołowym
- Sałatka z makaronu i salami z grillowanymi warzywami i bazylią
- Sałatka z tuńczyka z kolorowymi papryczkami i kukurydzą skropiona oliwą truflową
- Sałatka z brokuł z prażonymi migdałami i serem kozim
- Sałatka jarzynowa

Dodatkowo w cenie każdego zestawu:

- Warzywa świeże, pickle, sosy, masło i pieczywo

Deser:

- Wybór hotelowych deserów (3 rodzaje)
- Owoce filetowane

Napoje

- Kawa, herbata, woda, soki



Pozwól nam przygotować niezapomniane przyjęcie
dla Ciebie i Twoich bliskich



REZERWACJA

Holiday Inn Warsaw City Centre

Ul. Twarda 52

01-833 Warszawa

T: 22 257 66 52 | F: 22 257 66 66

E: sales.hiwarshaw@ihg.com

