



Oferta Komunijna NA ROK 2025



HOTEL WITKOWSKI
WARSAW AIRPORT

Certa Komunijna




Szanowni Państwo,

Z wielką przyjemnością przedstawiamy Państwu menu i warunki współpracy na organizację przyjęcia komunijnego w roku 2025.

Jeśli nasza propozycja spotka się z Państwa zainteresowaniem, zapraszamy na spotkanie, podczas którego omówimy wszelkie szczegóły związane z organizacją tego wydarzenia.

Zapraszamy serdecznie do Hotelu Witkowski.

Menu serwowane



Zupa (1 do wyboru dla wszystkich)
Danie główne (1 do wyboru dla wszystkich)
Przystawki/sałatki w stole (8 do wyboru)
Bufet ciast (3 rodzaje do wyboru)
Bufet napojów bezalkoholowych
(kawa, herbata, woda, soki)

CENA ZA OSOBĘ DOROSŁĄ: 280 zł brutto

Menu Dzieci

ZUPA (1 zupa do wyboru)

- **Domowy rosół z kluseczkami**
- **Domowa pomidorowa z kluseczkami**

DANIE GŁÓWNE (1 danie główne do wyboru)

• **Sznyceł z kurczaka w płatkach kukurydzianych**
& warzywa gotowane (kalafior, brokuł lub młoda marchewka)/domowe frytki

- **Paluszki z sandacza**

& domowe frytki/mizeria

- **Klopsiki cielęce**

& sos pomidorowy/domowe kopytka/ser parmezan

- **Makaron penne z sosem pomidorowym**

DESER (1 do wyboru)

- **Naleśniki z kremowym serkiem waniliowym**

& lody śmietankowe

- **Sernik truskawkowy na zimno**

& galaretka truskawkowa

- **Lody z owocami (3 gałki)**

& śmietankowe, truskawkowe, czekoladowe

CENA ZA DZIECKO DO LAT 10: 140 zł brutto



- **Rosół z kurczaka z wołowiną**
& domowy makaron/warzywa/oliwa porowa

- **Toskański krem pomidorowy**
& czosnkowe grzanki/mascarpone z bazylią

- **Krem z białych warzyw**
& oliwa truflowa/grzanki czosnkowe (wege)

- **Zupa cappuccino grzybowa**
& chrust ziemniaczany/oliwa truflowa

Menu

- **Polędwiczka wieprzowa**
& gratin ziemniaczane/warzywa sezonowe w emulsji maślanej/mus chimichurri/sos czerwone wino
- **Udko kaczki confit**
& puree ziemniaczane/mus buraczano-malinowy/młode buraczki słodko kwaśne w balsamico/sos wiśniowy
- **Łosoś confit**
& puree kalafiorowe/rzepa japońska/zielony groszek/ oliwa porowa/sos beurre blanc cytrusowy
- **Wolno gotowana wołowina**
& puree ziemniaczane/warzywa sezonowe w emulsji maślanej/konfitura z cebuli z estragonem/sos czerwone wino
- **Pierś kurczaka zagrodowego z grzybami**
& zapiekanka ratatouille/sos beurre blanc truflowy
- **Gicz indyca**
& kremowe puree ziemniaczane/sezonowe warzywa w emulsji maślanej/sos tymiankowy
- **Cepeliny z ciecierzycą**
& sos veloute porowy/prażona szalotka/pieczony bakłażan (wege)

Dania Kokilkowe



DANIE KOKILKOWE
PŁATNE DODATKOWO
35 zł brutto /os. (1 do wyboru)

- **Strogonow wołowy**
& bagietka
- **Gulasz cielęcy z warzywami**
& bagietka
- **Flaczki po rzymsku w pomidorach z
pikantną włoską kielbasą (ndują)**
& bagietka

Przystawki mięsne

- **Wybór domowych mięs** (schab/karkówka/boczek)
& chutney gruszka
- **Staropolski pasztet z dziczyzny**
& żurawina
- **Schab po warszawsku**
& mus chrzanowy
- **Nóżki wieprzowe**
& cytryna/chrzan
- **Rostbef po angielsku**
& rukola/parmezan/sos truflowy
- **Carpaccio wołowe**
& rukola/parmezan/grzybki marynowane
- **Befszyk tatarski**
& cebula/grzybki marynowane/ogórek kiszony
- **Szynka dojrzewająca w melonach**
& pesto z rukoli
- **Rostbef tataki**
& chrupiące warzywa/oliwa porowa/majonez
szczypiorkowy
- **Wybór mięs wędzonych** (szynka/baleron/schab
wędzony)
& musztarda francuska/chrzan
- **Balotyna z gęsi**
& wędzona śliwka/musztarda francuska

Przystawki wege

- **Caprese z mozzarellą**
& pomidor daktylowy/świeża bazylija/pesto ziołowe/crem balsamico
- **Involtini z bakłażana**
& konfitura z cebuli/ser feta/oregano
- **Carpaccio z marynowanych buraczków**
& ser feta/pesto ziołowe/krem balsamiczny
- **Sajgonki z warzywami**
& sos teriyaki/awokado/spaghetti warzywne
- **Grillowana cukinia z pieczoną papryką**
& ser bryndza/orzechy nerkowca
- **Jajka faszerowane pastami** (pieczarka/ryba wędzona/jajeczna)
- **Carpaccio z łososia marynowanego z imbirem**
& cytrusy/mus z awokado/winegret imbirowy
- **Terina z łososia w galarecie**
& cytryna/mus chrzanowy

Salatki

- **Sałatka z piersią kaczki**

& mix sałat/pomarańcza/czerwona cebula/
truskawki/winegret malinowy/ser blue

- **Sałatka z chrustem z boczku**

& ser feta/pomidorki cherry/winegret balsamiczny

- **Sałatka cezar**

& pierś kurczak/sałata rzymska/grzanki
czosnkowe/sos cezar/suszony pomidor/ogórek
zielony

- **Sałatka z gruszką i granatem**

& kozi ser/roszpunka z rukolą/karmelizowane
orzechy/winegret miodowo - musztardowy

- **Sałatka z marynowanym buraczkim**

& ser blue/orzechy w karmelu/winegret
malinowy/ czerwona cebula/rozmaryn

Bufety dodatkowe

SŁODKI BUFET (3 POZYCJE DO WYBORU)

- Sernik
- Szarlotka
- Biskopt z wiśniową bezą
- Ciasto czekoladowe z wiśniami
- Ciasto Raffaello
- Tiramisu
- PanaCotta
- Mini beza Pavlova z owocami/krem amaretto
- Owoce filetowane (pomarańcza/ananas/grejpfrut/winogrona) - płatne dodatkowo 1 kg 220 zł brutto

NIELIMITOWANY BUFET NAPOJÓW

- Wybór herbat
- Świeżo mielona kawa
- Soki owocowe
- Woda

Informacje dodatkowe

- Menu przygotowywane jest dla przyjęć do 5 godzin
- Menu na życzenie podlega indywidualnej wycenie
- Dzieci do lat 3 biorą udział w przyjęciu GRATIS chyba, że korzystają z menu dziecięcego (140 zł brutto/dziecko)
- Cena obejmuje: nakrycie stołów, ubranie krzeseł w pokrowce oraz delikatną dekorację kwiatową
- Dostarczenie własnego alkoholu możliwe jest za opłatą korkową wynoszącą 35 zł za osobę dorosłą
- Do każdego przyjęcia doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10% wartości zamówienia

