



PRZYJĘCIE KOMUNIJNE


CROWNE PLAZA[®]
AN IHG[®] HOTEL
WARSAW - The HUB

MENU I

PRZEKĄSKI W STOLE

Deska pieczonych mięs i swojskich wędlin z ćwikłą i piklami
Soczyste płatki pieczonej cielęciny podane z sosem Vitello
Plastry marynowanego łososa z sosem z tatarskim
Carpaccio z buraków z wędzonym twarogiem
Wegański tatar z cukini i suszonych pomidorów z sosem balsamico

ZUPA

Rosół z kaczki z makaronem babuni

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU

Medalion z polędwiczki wieprzowej, sos kurkowy, sezonowe warzywa

LUB

Sandacz po polsku z jajkiem gotowanym i brokułami

DESERY

Wybór hotelowych deserów - sugestia Szefa Kuchni

Owoce filetowane

CENA: 205 pln netto od osoby | Cena nie zawiera podatku VAT 8%
oraz opłaty serwisowej 13,5%.



MENU II

Dania podane w formie biesiadnej na półmiskach w stole
(Prosimy o wybór ośmiu dań)

PRZYSTAWKI ZIMNE

Deska pieczonych mięs i swojskich wędlin z ćwikłą i piklami

Schab po warszawsku

Grillowane słodkie ziemniaki z pieczonym indykiem, karczochami i sosem chimichurri

Domowy pasztet z kaczki z piklami

Soczyste płatki pieczonej cielęciny podane z sosem Vitello

Wieprzowina sous vide w ziołach śródziemnomorskich z marynowanymi karczochami

Ryba po grecku

Marynowana troć z piklami i sosem miodowo-musztardowym

Wędliny domowe: szynka wędzona, Kindziuk staropolski, kabanosy, fuet wieprzowy

Wolno pieczona wołowina z salsą z oliwek i suszonych pomidorów

Wegański tatar z dodatkami

Sałatka jarzynowa

Klasyczny tatar z piklowanymi warzywami

Wytrawna tarta z marynowanym indykiem i warzywami

Melon galia z szynką dojrzewającą

Wędzony sum z warzywną tapenadą

Vol-au-vent z sałatką z pstrąga i liśćmi szpinaku z oliwkami

Plastry marynowanego łososia z sosem z masłanki z curry i kaparami

Wybór śledzi w trzech marynatach

Gotowana ośmiornica w stylu sycylijskim z suszonymi pomidorami i pieczonymi warzywami

Rolada z sandacza z owocami morza i sałatką z glonów wakame

Wędzona polędwiczka z dorsza z sosem chimichurri

Crostini z marynowaną trocią i sosem tatarskim



ZUPY

(prosimy o wybór jednej zupy, która zostanie zaserwowana indywidualnie)

Rosół z kaczki z makaronem babuni

Tradycyjne flaki po warszawsku

Krem ze śliwkowych pomidorów z dodatkiem pomarańczy

Krem z topinamburu, oliwa truflowa, trybula

Zupa toskańska z ziołowymi grzankami

Kremowa zupa z soczewicy z limonką i kminem rzymskim

Minestrone z bazyliowym pesto

Barszcz ukraiński

Zupa cebulowa z serową grzanką

Tom kha kai - orientalna zupa z kurczaka

Zupa z leśnych grzybów z ziołową pianką

Kremowa zupa z pieczonych batatów i prażonych orzechów nerkowca

DANIA GŁÓWNE

(prosimy o wybór trzech dań)

Pieczone udo z kaczki

Balotyna z kurczaka z leśnymi grzybami

Medalion z polędwiczki wieprzowej w sosie estragonowym

Indyk w tajskim curry z warzywami

Rolada z soli lemon ze szpinakiem w sosie winnym

Sandacz po polsku z jajkiem gotowanym i brokułami

Sztuka mięsa w sosie chrzanowym

Pierś z kurczaka z oliwkowym tapenade

Pieczony bakłażan, duszone warzywa, ser kozi

Warzywa w sosie curry

Grillowany ser tofu, salsa warzywna



DODATKI

(prosimy o wybór dwóch dodatków)

Warzywa sezonowe gotowane na parze

Kapusta młoda z pomidorami i koperkiem

Ratatouille warzywne

Ziemniaki pieczone z rozmarynem

Ziemniaki młode z koperkiem

Kopytka

Ryż basmati

DESERY

Wybór hotelowych deserów - sugestia Szefa Kuchni

Owoce filetowane

CENA: 260 pln netto od osoby | Cena nie zawiera podatku VAT 8% oraz opłaty serwisowej 13,5%.



MENU III

PRZEKĄSKI W STOLE

Deska pieczonych mięs i swojskich wędlin z ćwikłą i piklami

Soczyste płatki pieczonej cielęciny podane z sosem Vitello

Wolno pieczona wołowina z salsą z oliwek i suszonych pomidorów

Plastry marynowanego łososia z sosem z tatarskim

Carpaccio z buraków z wędzonym twarogiem

Wegański tatar z cukini i suszonych pomidorów z sosem balsamico

Tradycyjna sałatka grecka z marynowaną fetą

Sałatka cezar z grillowanym kurczakiem i płatkami sera

Grana Padano

Gotowana ośmiornica w stylu sycylijskim z suszonymi pomidorami i pieczonymi warzywami

ZUPY DO WYBORU

Rosół z kaczki z makaronem babuni

LUB

Minestrone z bazyliowym pesto





DANIE GŁÓWNE DO WYBORU

Wołowina sous vide, młode ziemniaki i sezonowe warzywa

LUB

Smażony sandacz , młode ziemniaki i sezonowe warzywa

LUB

Warzywa w sosie curry, ryż basmati

DESERY

Wybór hotelowych deserów - sugestia Szefa Kuchni

Owoce filetowane

CENA: 300 pln netto od osoby | Cena nie zawiera podatku VAT 8% oraz opłaty serwisowej 13,5%.

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy

Napoje gazowane: Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic

Wybór świeżo mielonych kaw: Espresso, Caffè Latte, Caffè Crema, Cappuccino

Gorąca czekolada

Wybór herbat z całego świata

Cena: 45 zł netto od osoby | Cena nie zawiera podatku VAT 23% oraz opłaty serwisowej 13,5%. Czas trwania serwisu: do 4 godzin

PAKIET NAPOJÓW Z WINEM

Wino białe i czerwone

Wino musujące

Piwa regionalne

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy

Napoje gazowane: Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic

Wybór świeżo mielonych kaw: Espresso, Caffè Latte, Caffè Crema, Cappuccino

Gorąca czekolada

Wybór herbat z całego świata

Cena: 145 zł netto od osoby | Cena nie zawiera podatku VAT 23% oraz opłaty serwisowej 13,5%. Czas trwania serwisu: do 4 godzin



SPECJALNA OFERTA DLA DZIECI

- do 6. roku życia: bezkosztowo
- do 12. roku życia: 50% ceny wybranego pakietu



Z przyjemnością przedstawimy również rekomendacje na dodatkowe usługi podczas przyjęcia:

- tort / stacja z lodami / fontanna czekoladowa
- usługa florystyczna
- aranżacja przestrzeni
- oprawa muzyczna
- winietki / menu / plan usadzenia gości



Crowne Plaza® Warsaw The HUB
Rondo Daszyńskiego 2, 00-843 Warszawa
convention.warsawhub@ihg.com