



ZAPLANUJ Z NAMI WYJĄTKOWĄ UROCZYSTOŚĆ

PRZYJĘCIE KOMUNIJNE 2027

Czterogwiazdkowy standard oraz międzynarodowa sieć hoteli Marriott to gwarancja udanego przyjęcia z okazji Pierwszej Komunii Świętej oraz wysokiej jakości usług.

Zapraszamy do zapoznania się z ofertą komunijną. Przygotowane przez naszych kucharzy menu łączy elementy kuchni tradycyjnej i sezonowej, oferując smaki, które z pewnością przypadną do gustu zarówno dzieciom, jak i dorosłym gościom.

W CENĘ WLICZONO:

- wynajem sali na czas przyjęcia
- indywidualne karty menu na stoły

HOTEL COURTYARD BY MARRIOTT WARSAW AIRPORT
ul. Żwirki i Wigury 1J, Warszawa 00-906, +48 22 650 01 25
events@courtyard.com.pl, www.warszawacourtyard.pl

COURTYARD®
BY MARRIOTT

Warsaw Airport

MENU SERWOWANE

Cena: 240 zł brutto / osoba



ZUPA

(1 do wyboru)

- bulion wołowo-drobiowy, domowy makaron i warzywa
- zupa krem z białych szparagów, grillowane zielone szparagi, oliwa ziołowa
- zupa krem z pieczonych pomidorów, pieczone grzanki z serem feta
- zupa krem z kalafiora z orzechami (vege)
- warzywna zupa kurkowa (vege)

DANIA GŁÓWNE

(1 do wyboru)

- kurczak kukurydziany ze szpinakiem w sosie z suszonych pomidorów
- tradycyjny kotlet schabowy
- roladki z polędwicy wołowej z grzybami i ogórkiem kiszonym, obtoczone szynką parmeńską, sos borowikowy
- grillowany łosoś, młody szpinak z cebulką, czosnkiem i pomidorami cherry
- halibut, tagliatelle warzywne, sos winno-kukurydziany
- stek z kalafiora, pikantna salsa pomidorowa, sos tahini

DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH

(2 do wyboru)

- mizeria z kwaśną śmietaną
- wybór tradycyjnych surówek z kapusty, marchwi, selera
- gotowane młode warzywa (mini marchew, cukinia, dziki brokuł, szparagi)
- młoda kapusta z koperkiem i pomidorami
- gotowane młode ziemniaki, masło, koper
- pieczone ziemniaki francuskie
- kopytka ziemniaczane
- frytki



HOTEL COURTYARD BY MARRIOTT WARSAW AIRPORT
ul. Żwirki i Wigury 1J, Warszawa 00-906, +48 22 650 01 25
events@courtyard.com.pl, www.warszawacourtyard.pl

COURTYARD[®]
BY MARRIOTT

Warsaw Airport



DANIA ZIMNE I SAŁATKI

- plastry tuńczyka tataki, sałatka wakame, sos chipotle
- tatar z łososia z awokado, marynowanego imbiru, majonez wasabi
- śledzie w trzech odstonach: w sosie śmietanowym, z cebulą w oleju i po kaszubsku
- domowy pasztet z salsą z kiszonych ogórków, ćwikłą, sosem remulade
- wybór mięs pieczonych i domowych wędlin: boczek, karkówka, schab, szynka, kiełbasa pieczona
- dziki brokuł z dressingiem z ciecioriki i oliwą chilli (vege)
- boczniaki po kaszubsku (vege)
- plastry z pieczonego buraka z prażonymi orzeszkami pinii, kozim serem i dressingiem miodowo-musztardowym (vege)
- sałatka caprese z dressingiem bazyliowym
- sałata z pieczonych batatów z wędzonym tofu i figami, szczypiorem i chilli z sosem balsamicznym (vege)

DODATKI

- sos tatarski
- ogórki małosolne
- grzyby marynowane
- wybór pieczywa
- masło

BUFET DESEROWY

- kremowy sernik pistacjowy
- panna cotta waniliowa z galaretką porzeczkową
- mini ptyśie z kruszonką i kremem waniliowym
- kruche babeczki z malinami, truskawkami i borówkami
- karpátka z truskawkami
- crème brûlée
- szarlotka z bezą i kruszonką

MENU DLA DZIECI

Cena: 65 zł / osoba
(dzieci w wieku do 4 lat - bezpłatnie)



ZUPA

- zupa pomidorowa z makaronem i warzywami

DRUGIE DANIE

- kotlecik z kurczaka, frytki, surówka z marchewki i jabłka

DESER

- lody z bitą śmietaną i owocami

NAPOJE

Cena: 76 zł / osoba dorosła, 60 zł / dziecko
(dzieci w wieku do 4 lat - bezpłatnie)

PAKIET NAPOJÓW

- soki owocowe
- Pepsi, Mirinda, 7Up
- woda mineralna
- kawa i herbata

PAKIET NAPOJÓW DLA DZIECI

- soki owocowe
- Pepsi, Mirinda, 7Up
- woda mineralna
- herbata

TORT KOMUNIJNY

Cena: 22 zł / porcja

Tort komunijny przygotowywany jest przez naszych cukierników na indywidualne zamówienie. Kształt, dekoracja oraz smak tortu ustalane są indywidualnie z organizatorem przyjęcia, tak aby w pełni odpowiadały Państwa oczekiwaniom i stanowiły wyjątkowe zwieńczenie komunijnego przyjęcia.





KONTAKT

+48 22 650 01 25
+48 604 274 709
events@courtyard.com.pl

NAPISZ DO NAS

