



OFERTA SPOTKANIA RODZINNEGO



# KOMUNIA

W CENTRUM WARSZAWY



**DZIEŃ  
I NOC**

*Inspirujemy Dobrym Klimatem*

| 2024 |

DZIEŃ I NOC HALA MIROWSKA

PLAC MIROWSKI 1

WARSZAWA

+48 667 607 605

HELLO@DZIENINOC.COM



# O NAS

Pierwsza **Komunia Święta** to nie tylko ważne wydarzenie w życiu dziecka, ale i okazja do spotkania w rodzinnym gronie i uczczenia tego ważnego momentu. Doskonale rozumiemy znaczenie tego dnia,

- Oferujemy **spersonalizowane menu** komunijne, które spełni oczekiwania Gości oraz dzieci.
- Aby stworzyć wyjątkową atmosferę w trakcie komunii, oferujemy **dekoracje stołów świeżymi kwiatami oraz świecami** w cenie rezerwacji.
- Nasz zespół eventowy jest gotowy, aby **doradzić i pomóc** w wyborze dodatkowych, dekoracji, odpowiednich win do obiadu, czy aby dobrać dania w menu specjalne dla Państwa.
- Radosną atmosferę Pierwszej Komunii Świętej podkreśli **pyszne jedzenie**, przygotowane przez naszych utalentowanych kucharzy.
- Nasza restauracja jest **doskonale zlokalizowana** blisko głównych traktów komunikacyjnych, a pod lokalem znajdują Państwo bezpłatne miejsca parkingowe w weekendy.
- Nasz **Manager Eventowy** zajmie się Państwem kompleksowo - od zapytania po realizację.
- W każdą niedzielę w restauracji dostępne są **bezpłatne animacje i warsztaty dla dzieci**, odbywające się pod opieką wykwalifikowanej kadry.





# MENU I

## PRZYSTAWKI DLA GOŚCI W STOLE:

Klasyczny tatar wołowy podany na domowym,  
świeżym pieczywie

Kosze domowego pieczywa  
z masłami smakowymi

Sałaty Cezar z ekologiczną kurą  
i chrupkim bekonem

Patery włoskich Antipasti  
wyselekcjonowanych przez Szefa Kuchni

## ZUPA do wyboru:

Aromatyczny tajski bulion wołowy z pierożkami  
lub

Krem z białego kalafiora z oliwą truflową

## DANIE GŁÓWNE do wyboru:

Pierś kurczaka kukurydzianego Sous Vide  
z kostką w sosie Supreme, podana  
z zielonymi warzywami i marchewką  
lub

Schabowy ze świnii puławskiej  
z puree z gorczycą i zasmażaną kapustą  
z boczkiem i pigwą

## DANIE GŁÓWNE DLA DZIECI:

Fileciki z ekologicznej kury panierowane  
w domowej bułce tartej, podane z aksamitnym  
puree ziemniaczanym i tartą marchewczką.

## DESER:

Tiramisu Classico na bazie biszkoptów  
i Amaretto

## KARAFKI W STOŁACH DLA GOŚCI:

Wody mineralne z owocami,  
miętą i cytryną

Soki owocowe

Lemoniady smakowe

## ALKOHOLE

Dla wygody Gości, proponujemy możliwość  
zamawiania u Kelnera dowolnych win, alkoholi  
oraz naszych wyśmienitych koktajli z karty menu,  
wedle ich spożycia i osobnego rachunku,  
z ustalonym limitem kwotowym.

Dzięki temu rozwiązaniu, będą mieli Państwo  
kontrolę nad rachunkiem, nie ograniczając  
jednocześnie swobody swoich Gości co do ich  
preferencji i upodobań.

## CENA PAKIETU

**229 PLN za osobę dorosłą**

**169 PLN za dziecko**

+10% serwisu

Pakiet obejmuje wszystkie pozycje  
z powyższego menu potraw oraz napojów,  
a także subtelne i gustowne dekoracje stołu.

Alkohole, wina i koktajle będą rozliczone  
w ramach spożycia i osobnego rachunku,  
płatnego w restauracji po konsumpcji.

Zachęcamy również do zakupu uroczystego  
tortu w naszej restauracji.



# MENU II

## PRZYSTAWKI DLA GOŚCI W STOLE:

Klasyczny tatar wołowy podany na domowym,  
świeżym pieczywie

Kosze domowego pieczywa  
z masłami smakowymi

Sałaty Cezar z ekologiczną kurą  
i chrupkim bekonem

Patery włoskich Antipasti  
wyselekcjonowanych przez Szefa Kuchni

## ZUPA do wyboru:

Aromatyczny tajski bulion wołowy z pierożkami  
lub

Krem z białego kalafiora z oliwą truflową

## DANIE GŁÓWNE do wyboru:

Pieczony stek z dzikiego łososia podany z musem  
marchewkowo- pomarańczowym, smażoną rukolą  
z ananasem i suszonymi pomidorami oraz  
ziemniakami z ogniska.

lub

Stek z polskiej polędwicy z jałowki z puree  
ziemniaczanym z gorczycą, blanszowanym  
szpinakiem z czosnkiem niedźwiedzim,  
bocznikiem mikołajkowym i sosem demi glace

## DANIE GŁÓWNE DLA DZIECI:

Fileciki z ekologicznej kury panierowane  
w domowej bułce tartej, podane z aksamitnym  
puree ziemniaczanym i tartą marcheweczką.

## DESER:

Tiramisu Classico na bazie biszkoptów  
i Amaretto

## KARAFKI W STOŁACH DLA GOŚCI:

Wody mineralne z owocami,  
miętą i cytryną

Soki owocowe

Lemoniady smakowe

## ALKOHOLE W STOŁACH DLA GOŚCI:

Wino białe Moreau Select Blanc,  
Chardonnay, Chenin Blanc

Wino czerwone Moreau Select

Rouge Merlot, Cabernet

Sauvignon

Prosecco Lamia

Piwo z nalewaka Książęce Żłote Pszeniczne

## CENA PAKIETU

**329 PLN za osobę dorosłą**

**169 PLN za dziecko**

+10% serwisu

Pakiet obejmuje wszystkie pozycje  
z powyższego menu potraw oraz napojów i  
alkoholi serwowanych bez limitu w czasie  
rezerwacji, a także subtelne i gustowne  
dekoracje stołu.

Zachęcamy również do zakupu uroczystego  
tortu w naszej restauracji.





# REZERWACJE

Podana w ofercie cena jest ceną brutto.

Do ceny należy doliczyć 10% serwisu.

Rozliczenie za dodatkowe alkohole poza pakietami następuje w restauracji, po konsumpcji.

Rezerwacja trwa maksymalnie do 6 godzin.

Nie pobieramy dodatkowej opłaty za wynajem przestrzeni.

By zarezerwować komunię, należy dokonać wpłaty 30% zamówienia. Jest to jedyna forma dokonania i potwierdzenia rezerwacji

Płatność pozostałej kwoty następuje w dniu rezerwacji, po jej zakończeniu.

# KONTAKT

EVENT MANAGER

Marcin Barański

TEL. +48 608 418 665

MARCIN@DZIENINOC.COM

WWW.DZIENINOC.COM

