



PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

W FALENTY BIZNES I WYPOCZYNEK

WYJĄTKOWE PRZYJĘCIA POD WARSZAWĄ

W Falenty Biznes i Wypoczynek specjalizujemy się w organizacji wszelkiego rodzaju konferencji i imprez okolicznościowych, a w tym kameralnych uroczystości, hucznych wesel czy przyjęć pod chmurką.

Do Państwa dyspozycji oddajemy przestronne i komfortowe wnętrza naszych sal, które w połączeniu ze znakomitą oprawą gastronomiczną oraz profesjonalną obsługą sprawiają, że będziecie zadowoleni z przebiegu całego wydarzenia, a zaproszeni goście zapamiętają ten dzień na długo.





MENU OKOLICZNOŚCIOWE

Przystawki

(prosimy o wybór pięciu pozycji z poniższych propozycji)

Przystawki mięsne

- Tatar z polędwicy wołowej z kimchi z jabłkiem
- Carpaccio z pieczonej kaczki z figą i pistacjami
- Rolada z cielęciny z pastą z suszonych pomidorów
- Schab sous-vide z salsą z rabarbaru i mięty

Przystawki rybne

- Gravlax z pstrąga z musem koperkowym i kawiorowym sosem winegret
- Płaty śledzia po kaszubsku z kiszonym burakiem i jabłkiem
- Terrina z sandacza z musem porowym i cytrusami

Przystawki wegetariańskie

- Carpaccio z buraka z serem kozim i malinowym sosem winegret
- Minitarta z karmelizowaną cebulą i orzechami pekan
- Tatar z pieczonych warzyw z sosem chimichurri

Sałatki

- Mieszanka sałat z pieczonymi burakami, malinami i sosem miodowo-musztardowym
- Sałata endywia z kurczakiem tandoori, mango, ogórkiem, kolendrą i sosem limonkowo-imbirowym
- Sałata frise z krewetkami, pomarańczą, koprem włoskim i sosem sezamowo-cytrynowym
- Mieszanka sałat ze szpinakiem baby, pieczonymi batatami, fetą, ciecierzycą, granatem i sosem tahini

MENU OKOLICZNOŚCIOWE

Zupy

(prosimy o wybór jednej pozycji z poniższych propozycji)

- Krem z pieczonej papryki z mlekiem kokosowym i chilli
- Krem z topinamburu z prażonymi orzechami laskowymi
- Rosół z perliczki z domowym makaronem
- Consommé z wołowiny, podane z ravioli z grzybami
- Gulaszowa z cielęciną i papryką wędzoną
- Gazpacho z pieczonej papryki i pomidorów

Dania główne

(prosimy o wybór jednej pozycji z poniższych propozycji)

Dania mięsne

- Policzki wołowe w sosie porto z purée buraczanym, kopytkami i brokułem
- Kurczak z tapenadą z oliwek, risotto ziołowym i fasolką szparagową
- Pieczeń z indyka z purée marchewkowym, kaszą orkiszową, fasolką szparagową i sosem karmelowym
- Polędwiczka wieprzowa w glazurze miodowo-musztardowej ze szpinakowym gnocchi, czerwoną kapustą duszoną z jabłkiem i goździkami oraz sosem demi-glace

Dania rybne

- Sandacz z musem kalafiorowym, emulsją szczypiorkową, ryżem basmati i groszkiem cukrowym
- Dorsz pieczony z pomidorami i oliwkami, podany na polencie tymiankowej i marchewką baby
- Pstrąg z purée marchewkowym, fenkułem i grillowanymi warzywami
- Halibut z sosem z białego wina i szpinakiem, podany na gratin ziemniaczanym

Dania wegetariańskie

- Risotto z grzybami leśnymi i olejem truflowym
- Curry z ciecierzycy oraz dyni z mlekiem kokosowym
- Lasagne warzywna z ricottą i sosem pomidorowym
- Gnocchi z burakiem i kozim serem

MENU OKOLICZNOŚCIOWE

Desery

(prosimy o wybór jednej pozycji z poniższych propozycji)

Desery klasyczne

- Szarlotka z lodami i bitą śmietaną
- Ciasto malinowe z białą czekoladą
- Puchar lodów z owocami i bitą śmietaną

Desery wegańskie

- Mus czekoladowy z aquafaby z maliną
- Brownie z batatów z karmelem daktylowym
- Panna cotta kokosowa z coulis malinowym

Bufet deserowy

- Ciasta domowe (3 rodzaje)
- Owoce filetowe

Dodatki

- Wybór świeżego pieczywa
- Masło naturalne
- Masła smakowe (czosnkowe, ziołowe)
- Marynaty (papryka, ogórki, cebula)

Napoje bez ograniczeń

- Woda mineralna niegazowana
- Soki owocowe (2 rodzaje)
- Wybór herbat smakowych, kawa
- Dodatki – mleko, mleko roślinne, cukier, cytryna



MENU DLA DZIECI

(propozycja dla dzieci do 12. roku życia)

Zupa

(prosimy o wybór jednej pozycji z poniższych propozycji)

- Rosół ze szpeclami
- Pomidorowa z makaronem

Danie główne

(prosimy o wybór jednej pozycji z poniższych propozycji)

- Pierś kurczaka w panierce
- Kotlet schabowy z frytkami i mizerią
- Makaron penne w sosie pomidorowym

Deser

- Puchar lodów – 3 gałki lodów o smaku czekoladowym, truskawkowym i waniliowym z owocami i bitą śmietaną



PROPOZYCJE DODATKOWO PŁATNE

Napoje gazowane – 25 PLN/os.

- Coca-Cola
- Coca-Cola Zero
- Fanta
- Sprite
- Kinley Tonic

Dania jednogarnkowe – 25 PLN/os.

- Zupa gulaszowa z pieczywem
- Strogonow wieprzowy z pieczywem
- Pierogi z mięsem



OGÓLNE WARUNKI REZERWACJI

Cena za osobę – 289 PLN

Cena za dziecko do 12. roku życia – 144 PLN

- Podane ceny są kwotami brutto za osobę.
- Standardowy, kwiatowy wystrój wnętrza jest zawarty w cenie organizacji przyjęcia.
- Czas trwania wydarzenia – do 6 godzin (przedłużenie przyjęcia jest dodatkowo płatne).
- Propozycja obowiązuje dla przyjęć od 20 osób.
- Opłata korkowa – 20 PLN/os.
- Organizacja przyjęcia w osobnej sali wiąże się z dodatkową opłatą i podlega indywidualnej wycenie.







KONTAKT

Aneta Majak

✉ a.majak@falenty.com.pl

☎ +48 885 590 047

Dominika Korepta

✉ d.korepta@falenty.com.pl

☎ +48 885 590 033

📘 [falentybiznesiwypoczynek](https://www.facebook.com/falentybiznesiwypoczynek)

📷 [falenty.biznes.i.wypoczynek](https://www.instagram.com/falenty.biznes.i.wypoczynek)

🌐 www.falenty.com.pl

📍 al. Hrabska 4B, 05-090 Raszyn-Falenty

