

Przyjęcia Komunijne *w Zalesiu*

Zastanawiasz się, gdzie zorganizować przyjęcie komunijne dla swojego dziecka?

Chcesz, aby było inne niż wszystkie – eleganckie i z klasą, a jednocześnie na luzie, tak żeby Twoje dziecko i jego goście czuli się swobodnie?

Skorzystaj z naszej kompleksowej oferty organizacji przyjęć komunijnych.





Oferujemy



Piękny dom z ogrodem, 2000 m² przestrzeni z jadalnią i przestronnym tarasem



Urokliwe i ciche miejsce na skraju Chojnowskiego Parku Krajobrazowego – dużo prywatności i spokoju, obsługujemy max. 1 grupę dziennie



Boisko oraz basen do dyspozycji



Menu dostosowane do Twoich potrzeb



Profesjonalną obsługę kelnerską



Możliwość organizacji przyjęcia w ogrodzie w formie szwedzkiego stołu



Możliwość zorganizowania animacji dla dzieci



Dogodny dojazd trasą S7 – zaledwie 20 minut z Warszawy



Możliwość przedłużenia imprezy

Oferta przyjęcia w ogrodzie

Cena



Dorośli: 320–450 zł / osoba*



Dzieci: 250 zł / osoba

*zależnie od liczby uczestników oraz
wybranego menu, dokładną cenę
podamy indywidualnie

W cenie



**4 godziny przyjęcia
(z możliwością przedłużenia)**



Obsługa kelnerska



**Teren do zabawy: boisko, huśtawki,
indiańskie tipi, batut, basen**



**Strefa relaksu dla dorosłych:
leżaki, hamaki**



2 duże stoły na zewnątrz



**Kącik kawowy z kawą i herbatą
w domu**

Catering



**Możliwość współpracy z polecaną
przez nas firmą cateringową – kontakt
do osoby odpowiedzialnej za catering
na dole oferty**



**Ciasta i słodczyce
– oferta na zapytanie**



**Możliwość korzystania z innego
catering (rozliczamy się tylko za
teren i obsługę kelnerską)**



**Własne wino i napoje – bez opłaty
korkowej**

Menu I



Przystawki

Deska serów i wędlin z dodatkami (oliwki, owoce)

Sałata Cezar z kurczakiem, grzankami, kaparami, boczkiem i sosem anchois

Domowy kremowy labneh z pieczonymi warzywami, oliwa aromatyzowana rozmarynem, grzanki czosnkowo-ziołowe

Tarta z boczkiem, pietruszką, pomidorkami koktajlowymi, orzechem włoskim, zalana masą jajeczną serową

Kanapeczki Crostini z pesto, salami Milano, serem dojrzewającym i pomidorkiem cherry

Mini babeczki wytrawne z kremowym serem kozim, karmelizowaną cebulą i gorczycą

Pasta z pieczonej marchewki z czarnuszką i miodem, hummus z warzywami



Dania Główne

Zupa krem z pieczonych pomidorów na maśle

Bitki wieprzowe w sosie porowym



Dodatki

Puree ziemniaczane z masłem i koperkiem

Marchewka z jabłkiem

Sałata z sosem koperkowym, ogórkiem, pomidorem, orzechem włoskim, mozzarellą

Menu II



Przystawki

Krewetki w panko z sosem chilli-mango

Kurczaki w panierce kukurydzianej,
marynowane w imbirze i czosnku

Wykałaczki z mozzarellą, pomidorkiem cherry
i oliwką, podane z pesto

Mieszanka sałat z grillowanym łososiem, kaparami,
pieczonymi pomidorami, prażonymi migdałami i parmezanem

Grzanki z domowym pasztetem, morelą,
śliwką, borówką leśną i rozmarynem

Sałatka brokułowa z pieczarkami, jajkiem,
makaronem i sosem majonezowo-jogurtowym

Pasta z makreli z serkiem śmietankowym,
chrzanem, kaparami i ogórkiem

Wykałaczki z grillowanego bakłażana z fetą, miętą i melasą

Koszyczki filo z pieczoną cukinią i pieczarką
zapiekane pod serami i tymiankiem



Dania Główne

Zupa krem z białych warzyw z oliwą truflową

Nóżka z kurczaka lub kaczka Confit w sosie własnym



Dodatki

Pieczone ziemniaki z czosnkiem, tymiankiem,
rozmarynem i masłem

Modra kapusta z sosem majonezowym i cebulką

Mieszanka sałat z kaparami, ogórkiem,
pomidorem i sosem vinegret

Menu dla Dzieci



Zestaw

Pieczone ziemniaczki
z masłem czosnkowym

Panierowane polędwiczki
z kurczaka w mące kukurydzianej

Salatka coleslaw

Zapraszamy *do Zalesia*

Piotr Hugues

607 079 780

info@polkoloniewzalesiu.pl

Catering

Agata Sosnowska

502 287 318

superfood.as@gmail.com

