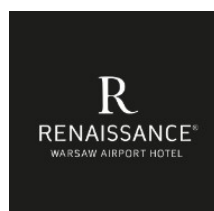




RENAISSANCE WARSAW AIRPORT HOTEL
UL. ŻWIRKI I WIGURY 1H 00-906
WARSZAWA

sales@renaissance.waw.pl

WWW.RENAISSANCEWARSAWA.PL



OFERTA PRZYJĘCIA
KOMUNIJNEGO

MENU SERWOWANE

Wybór świeżo wypiekanego pieczywa z masłem: tradycyjnym, pietruszkowo-anchois, z pomidorami suszonymi na słońcu.

DLA DOROSŁYCH

Krem ze szczawiu z wędzoną trocią wędrowną, jajkiem przepiórczym, śmietana i oliwą lawendową.

Pierś z kurczaka faszerowana serem mozzarella, bazylią i orzechami, podawana z grateną warzywno-ziemniaczaną, puree z groszku i sosem z oliwek i pomidorów.

DLA DZIECI

Krem z warzyw podawany z groszkiem ptysiowym.

Pulpety z cielęciny, podawane z puree z ziemniaków z groszkiem i marchewką w sosie koperkowym.

DESERY W BUFECIE

Mus serowy z bakaliami podany z truskawkami.

Krem kawowy z czekoladą i prażonymi orzechami.

Pavlova z musem migdałowym i owocami leśnymi.

Napoleonka z kremem waniliowym.

Tapioka z mlekiem kokosowym i karambolą.

SERWIS FAMILIJNY (DANIA NA STOLE)

PRZEKĄSKI I SAŁATKI

Wiosenna sałatka z rukoli i roszponki z pomidorkami cherry, awokado, rzepą i kremem balsamicznym.

Sałatka z wędzonym łososiem, roszponką, awokado, pomidorami i dresingiem musztardowym.

Sałatka z krewetek tygrysich z mango, makaronu Soba, sosu sojowego i czarnuszki.

Sałatka jarzynowa z pieczoną wołowiną.

Rostbef na musie chrzanowym.

Śledzie z tatarskim z grzybów leśnych i kiszonych ogórków.

Paszтет pieczony z grzybami podawany z konfiturą z żurawiny.

NAPOJE

Woda gazowana i niegazowana

Wybór herbat

Świeżo parzona kawa

Soki, lemoniada

MENU SERWOWANE

Wybór świeżo wypiekanego pieczywa z masłem: tradycyjnym, pietruszkowo-anchois, z pomidorami suszonymi na słońcu.

DLA DOROSŁYCH

Krem z białych warzyw z pieczonym topinamburem, kwaśną śmietaną i oliwą truflową.

Udo z kaczki Sous Vide z pieczonymi ziemniakami, puree z zielonego groszku, karmelizowanymi jabłkami, młodą marchewką i sosem Calvados.

DLA DZIECI

Krem z pomidorów z domowym makaronem.

Mini sznycelki z kurczaka z ziemniakami puree i surówka z kapusty i marchewki.

DESERY W BUFECIE

Sernik na zimno z galaretką truskawkową.

Torcik bezowy z kulisem malinowym.

Tiramisu z biszkoptem i kakao.

Tartaletki z kremem śmietankowym i świeżo krojonymi owocami.

Mus z mango z granatem i chia.

SERWIS FAMILIJNY (DANIA NA STOLE)

PRZEKĄSKI I SAŁATKI

Wiosenna sałatka z rukoli i roszponki z pomidorkami cherry, awokado, rzepą i kremem balsamicznym.

Sałatka z darami morza, karczochami, suszonymi pomidorami i koprem włoskim.

Sałatka z krewetek tygrysich z mango, makaronu Soba, sosu sojowego i czarnuszki.

Sałatka jarzynowa z pieczoną wołowiną.

Tatar z pstrąga z marynowanym ogórkiem i różowym pieprzem.

Polędwiczka wieprzowa z kremem maślano-chrzanowym.

Śledzie w sosie curry z kolendrą i śmietaną.

Pasztet pieczony z grzybami podawany z konfiturą z żurawiny.

Wybór wędzonych ryb: łosoś bałtycki, halibut z sosem musztardowym.

NAPOJE

Woda gazowana i niegazowana

Wybór herbat

Świeżo parzona kawa

Soki, lemoniada

MENU SERWOWANE

Wybór świeżo wypiekanego pieczywa z masłem:
tradycyjnym,
pietruszkowo-anchois,
z pomidorami suszonymi na słońcu.

DLA DOROSŁYCH

Krem z pieczarek z majerankiem, jajkiem i ziołowymi grzankami.

Kotlet wieprzowy z kością z grilla, podawany na duszonej młodej kapuście, karmelizowanej marchewce i ziemniakach z koperkiem

DLA DZIECI

Rosół z kluseczkami lanymi i warzywnym julienne.

Pulpety z indyka podawane w sosie śmietanowym z frytkami i sałatką z marchewki i jabłka.

DESERY W BUFECIE

Eklerka z kremem śmietankowym w czekoladzie.

Mus Truskawkowy z kawiozem pomarańczowym.

Miodownik z musem orzechowym.

Creme Brulee z truskawkami i czekoladowym kipetti.

Chia z mlekiem kokosowym, smoczym owocem i karambolą.

Filety owocowe z gryłazem czekoladowym.

SERWIS FAMILIJNY (DANIA NA STOLE)

PRZEKĄSKI I SAŁATKI

Sałatka z pomidorów, ogórków, oliwek, i papryki podawana z sosem z oliwy i bazylii.

Sałatka z tuńczyka, ogórków małosolnych, pomidorów, karczochów i oliwy z oliwek z cytryną.

Sałatka z szynki wędzonej i sera z pomidorami rzymskimi, korniszonami i marynowanymi pieczarkami i dresingiem musztardowym z majerankiem.

Sałatka z pieczonych buraków, sera feta, pomarańczy i prażonych pestek słonecznika.

Plastry wędzonego łosia na rukoli z sosem z szafranu i musztardy.

Carpaccio z pieczonej wołowiny na kremie chrzanowym.

Tatar ze śledzi z kiszonymi ogórkami, maślakami, szalotką, kaparami i olejem lnianym.

Pasztet pieczony z grzybami podawany z konfiturą z żurawiny.

Wybór wędzonych ryb: łosoś bałtycki, halibut z sosem musztardowym.

Koktajl z krewetek na musie z awokado z czarnuszką i sosem chrzanowo-pomidorowym.

NAPOJE

Woda gazowana i niegazowana
Wybór herbat
Świeżo parzona kawa
Soki, lemoniada

MENU SERWOWANE

Wybór świeżo wypiekanego pieczywa z masłem:
tradycyjnym,
pietruszkowo-anchois,
z pomidorami suszonymi na słońcu.

DLA DOROSŁYCH

Krem z homara z krewetkami podawany z sałatką z awokado i creme fraiche

Górka cielęca Sous vide podawana na puree z batatów z zielonymi szparagami falafelem z buraków i sosem ze Smardzy.

DLA DZIECI

Krem z soczewicy z pomidorami i śmietaną.

Roladka z piersi indyka faszerowana serem mozzarella podawana z frytkami i surówką z buraków i jabłek.

DESERY W BUFECIE

Sernik na zimno z galaretką truskawkową.

Torcik bezowy z kulisem malinowym.

Tiramisu z biszkoptem i kakao.

Tartaletki z kremem śmietankowym i świeżo krojonymi owocami.

Mus z mango z granatem i chia.

SERWIS FAMILIJNY (DANIA NA STOLE)

PRZEKĄSKI I SAŁATKI

Sałatka z sałaty lodowej z wędzonym serem, suszoną żurawiną, jajkiem i sosem z musztardy francuskiej.

Sałatka z podsmażonych pieczarek, jajek i szczypiorku

Sałatka z krewetek, podsuszanych pomidorów i anchois.

Tatar z tuńczyka podawany z mango, awokado, czarnuszką i sosem Teriyaki.

Carpaccio z polędwicy wołowej podawane z parmezanem, pieczarkami, kaparami, oliwą truflową.

Matiasy w jogurcie z curry, kolendrą, chili i limonką.

Terina z kaczki podawana z sosem z borówki i pigwy

NAPOJE

Woda gazowana i niegazowana
Wybór herbat
Świeżo parzona kawa
Soki, lemoniada

W CENIE PAKIETU

- PARKING DLA GOŚCI
- PRYWATNA SALA
- DODATKOWA SALA NA KĄCIK ZABAW DLA DZIECI
- STACJA Z POPCORNEM
- 50% ZNIŻKI DLA DZIECI DO 6 LAT
- DEKORACYJNE POKROWCE NA KRZESŁA

DODATKOWO PŁATNE

TORT KOMUNIJNY

(W KSZTAŁCIE HOSTII LUB KSIĄŻECZKI DO NABOŻEŃSTWA Z DEDYKACJĄ)

Smaki do wyboru:

- truskawkowy
- waniliowy
- śmietankowy

*CENA ZA PORCJĘ

29 PLN

STACJA Z KUCHARZEM

(DOSTĘPNA 30 MIN / MIN 20 OSÓB)

Do wyboru:

Tatar z polędwicy wołowej z tradycyjnymi dodatkami lub

Krewetki po tajsku z warzywami orientalnymi i sosem Teriyaki lub

Lody z krojonymi owocami i sosem czekoladowym lub

Lody tajskie z różnymi dodatkami do wyboru

*CENA OD OSOBY - STACJA Z KUCHARZEM

35 PLN

DANIA WEGETARIAŃSKIE LUB WEGAŃSKIE

(W ZAMIAN ZA DANIA
Z GŁÓWNEGO MENU)

DANIA GŁÓWNE

Strogonoff z prawdziwków
perlotto z serem parmezan

Panzerotti z duszonymi
warzywami w sosie pomidorowo-
bazyliowym

Pierogi z soczewicą na młodej
kapuście zasmażanej na oleju
lnianym

ZUPY

Krem z białych warzyw z oliwą
truflową

Włoskie warzywne minestrone

Krem ze szczawiu z jajkami
przepiórczymi i grzankami z
pumpernika

ZIMNE PRZEKĄSKI

Carpaccio z buraków z kozim serem i
pomarańczą

Tatar z pieczonego bakłażana z papryką
i pieczarkami

Leniwe Sushi z warzyw w papierze
ryżowym z sosem sojowym i majonezem
wasabi