

PRZYJĘCIE KOMUNIJNE



I Komunia Święta to jeden z najważniejszych momentów w życiu Twojego dziecka.

W tym szczególnym dniu zapraszamy do organizacji przyjęć komunijnych w IBB Andersia Hotel oraz Restauracji Flavoria, gdzie w wyjątkowych wnętrzach mogą Państwo uczcić ten wyjątkowy dzień.



Menu Serwowane

(na talerzach indywidualne)

PROPOZYCJA I

Cena 100 PLN/osobę

Przystawka

Wykwintna sałatka z arbuza w towarzystwie orzechów pinii i koziego sera

Zupa

Krem szparagowy z nutką oliwy truflowej

Danie główne

Filet z kurczaka przygotowany metodą sous vide z sosem śmietanowo -
truflowym,

podany na puree z dyni piżmowej

Deser

Przekładaniec waniliowy z lodami malinowymi własnej produkcji

PROPOZYCJA II

Cena 125 PLN/osobę

Dania serwowane

Talerz przekąsek / tatar z polędwicy wołowej

Pstrąg wędzony z avocado i jabłkiem

Oscypek z gruszką i żurawiną

Schab z musem chrzanowym

Toskańska zupa z pomidorów z serem Mascarpone

lub

Chłodnik z avocado z kwaśną śmietaną

Involtini z piersi z kurczaka z szynką i serem Provalone

Młode ziemniaczki

Warzywa

Deser

Waniliowy torcik lodowy z owocami

PROPOZYCJA III

Cena 140 PLN/osobę

Dania serwowane

Mozzarella z pomidorami i grillowanymi warzywami
z sosem ze świeżej bazylii

Ravioli ze szpinakiem i serem Riccota
z sosem serowym

Chłodnik z pomidorów z grzankami z szynką parmeńską

Eskalopki ze schabu ze smażonym bocznikiem



Ziemniaki gratin
Młoda kapusta
Deser
Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi

PROPOZYCJA IV

Cena 145 PLN/osobę

Dania serwowane
Plastry smażonej kaczki podawane na karmelizowanym jabłku skropione sosem
żurawinowym
lub
Rilette z łososia serwowane z musem jabłkowym aromatyzowane sosem ze
świeżego ogórka i chrzanu
Krem szparagowy z grzankami
lub
Rosół drobiowy z domowym makaronem
Zraz wołowy po polsku z ogórkiem, boczkiem i cebulą w sosie pieczeniowym
Młode ziemniaki z koperkiem
Marchewka z groszkiem
Deser
Sernik podany na karmelizowanych śliwkach z lodami waniliowymi i sosem
malinowym

MENU – serwowane na półmiskach

Zestaw – 120zł za 1,5 porcji mięsa za osobę lub za 140 zł za 2,5 porcję za osobę

Serwowany na talerzu
Rosolnik z makaronem z w bulionówce

Serwowany na półmisku w stół
Zraz wieprzowy faszerowany bekonem
Kotlet de volaille
Piccata z indyka
Grillowany filet z łososia
Ziemniaki gotowane
Frytki
Kalafior, brokuł, marchewka baby (gotowane na masełku)
Kapusta zasmażana
Zestaw surówek

Serwowane w stół na kloszach / platerach
Ciasto Kostka z owocowa
Sernik Szarlotka





NAPOJE:

- sok – 15 PLN/litr (dzban)
- woda – 15 PLN/litr (dzban)
- wino – 70 PLN/butelka (białe/czerwone – wytrawne)
- kawa/herbata – 8 PLN/filiżanka
- napoje typu Coca-Cola 0,2 l – 5 PLN/butelka

Lub

Pakiet napojów 50,00 PLN / osoba /NAPOJE BEZ OGRANICZEŃ do 5h/

Soki do wyboru: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta lub Sprite, Tonic

Kawa ze śmietanką / mleczkiem

Herbata z cytrynką





W przypadku skorzystania z opcji cateringu zewnętrznego stawka za dojazd ustalana będzie indywidualnie w zależności od odległości.
Na terenie Poznania dojazd w granicach 100 PLN.
Tort we własnym zakresie lub możliwość zamówienia z hotelowej cukierni w cenie 15,00/os.



Pierwsza Komunia Święta
to jeden z najważniejszych momentów
w życiu Twojego dziecka.



W tym szczególnym dniu organizujemy przyjęcia komunijne w naszej eleganckiej restauracji lub dowozimy catering pod wybrany adres i obsługujemy uroczystość.

Menu obiadowe z deserem już od 100 PLN za osobę.

Zapraszamy serdecznie do skorzystania z naszej oferty!

Dział Sprzedaży i Marketingu
Tel.:+48 61 667 8212

e-mail: komunie@andersiahotel.pl
Plac Andersa 3, 61-894 Poznań
www.andersiahotel.pl

