

NOVOTEL

NIEZAPOMNIANE PRZYJĘCIE KOMUNIJNE

W NOVOTEL WARSZAWA CENTRUM



MENU I 309 PLN BRUTTO / OS.

PRZYSTAWKI W STOLE LUB W BUFECIE

DO WYBORU 5 POZYCJI

Dodatkowo podajemy pieczywo, masło i oliwę z oliwek

Mix przekąsek: dojrzewające sery i wędliny, tatar wołowy, marynowane oliwki, konfitura porzeczkowa

Półmisek mięs pieczonych i wędzonych: schab ze śliwką, szynka wędzona, kiełbasa wędzona, pikle, musztarda dijon

Terrina z wątróbki drobiowej z galaretką z porto

Salatka z mozzarellą, grillowaną gruszką i orzechami włoskimi

Salatka Cezar z piersią kurczaka i boczkiem Salatka z

kozim serem

Carpaccio z buraka z kozim serem, koperkiem i marakują

Liście młodego szpinaku z chipsem z boczku i dressingiem z sera pleśniowego

Pasztet wegański z konfiturą z czarnej porzeczki, smalec z fasoli

Śledź matyjas: w oleju z cebulą, w śmietanie, korzenny

MENU SERWOWANE

DWIE ZUPY DO WYBORU

Tradycyjny rosół drobiowo-wołowy z makaronem i warzywami

Flaki wołowe

Krem z pieczonych pomidorów z pesto

Zupa krem z cukinii z czosnkiem i mlekiem migdałowym

DANIE GŁÓWNE

DO WYBORU 2 POZYCJE

Udka kaczki confit z kopytkami smażonymi na maśle, purée z marchewki z palonym porem i sosem tymiankowym

Policzki wołowe z purée ziemniaczanym, pieczonymi warzywami korzennymi i sosem własnym

Supreme z piersi kurczaka z gratin ziemniaczanym, grillowaną rzymską sałatą i esencjonalnym sosem paprykowym

Polędwiczka wieprzowa z gratin ziemniaczanym, palonym kalafiolem, pieczonymi pomidorkami cherry i sosem tymiankowym

Halibut grillowany z purée z batata i szpinakiem na maśle z sosem beurre blanc

Filet z łososia z ryżem ze szczypiorkiem, brokułem i sosem szczawiowym

Filet z sandacza w szarym sosie z kaszą pęczak i glazurowaną marchwią

Steak z kalafiora z różaną harissą, pieczonymi ziemniaczkami i wiosenną sałatką z pomidorów z pestkami granatu (danie wegańskie)

Risotto milanese ze szparagami (danie wegańskie)

Ravioli z borowikami w emulsji maślanej z serem grana padano

Cannelloni z ricottą i szpinakiem z sosem pomidorowym i serem grana padano

BUFET Z DESERAMI

DO WYBORU 4 POZYCJE

Bezglutenowe brownie Crème brûlée

Panna cotta Tiramisu Szarlotka

Sernik

Mus czekoladowy Mus mango

Mus truskawkowy

Ptysie z kremem waniliowym

Salatka owocowa

Tartaletki z owocami

DLA DZIECI DO LAT 12 - 99 PLN

Rosół z makaronem lub pomidorowa z ryżem

Paluszki z kurczaka lub ryby, frytki, ketchup, surówka z marchewki

Puchar lodowy

MENU II 359 PLN BRUTTO / OS.

PRZYSTAWKI W STOLE LUB W BUFECIE

DO WYBORU 6 POZYCJI

Dodatkowo podajemy pieczywo, masło i oliwę z oliwek

Mix przekąsek: dojrzewające sery i wędliny, tatar wołowy, marynowane oliwki, konfitura porzeczkowa

Półmisek mięs pieczonych i wędzonych: schab ze śliwką, szynka wędzona, kiełbasa wędzona, pikle, musztarda dijon

Sałatka Cezar z piersią kurczaka i boczkiem

Sałata z ciecierzycy, kolorowa papryka z sosem winegret kolendrowym

Gravlax buraczany, sałatka z selera z sosem musztardowo-miodowym

Sałata z żółtych pomidorów z awokado i pesto bazyliowym

Koktajl krewetkowy, sałata rzymska, sos Marie Rose (1000 wysp)

Vitello tonnato – cielęcina różana z sosem z tuńczyka z anchois i smażonymi kaparami

Bakłażan i świeże pomidorowe torino, mozzarella di Bufala i suszone pesto pomidorowe

MENU SERWOWANE

DWIE ZUPY DO WYBORU

Tradycyjny rosół drobiowo-wołowy z makaronem i warzywami

Flaki wołowe

Krem z pieczonych pomidorów z pesto

Zupa krem z cukinii z czosnkiem i mlekiem migdałowym

DANIE GŁÓWNE

DO WYBORU 3 POZYCJE

(w tym jedna wegetariańska)

Okoń nilowy z włoską kapustą duszoną i sosem chrzanowym

Łosoś w sosie ponzu z fasolką szparagową z sezamem

Polędwiczka wieprzowa z purée ziemniaczanym i sosem grzybowym

Schabowy z kostką ze skwarkami, gotowane ziemniaki, zasmażana kapusta i purée z marchewki

Pieczony na różowo rostbef, sos béarnaise, warzywa korzeniowe z bekonem i ziołami

Comber cielęcy, kremowa polenta, fasolka szparagowa, sos z czerwonego wina i szałwii

Risotto milanese ze szparagami (danie wegańskie)

Ravioli z borowikami w emulsji maślanej z serem grana padano

Cannelloni z ricottą i szpinakiem z sosem pomidorowym i serem grana padano

BUFET Z DESERAMI

DO WYBORU 5 POZYCJE

Bezglutenowe brownie Crème

brûlée

Panna cotta Tiramisu Szarlotka

Sernik

Mus czekoladowy Mus mango

Mus truskawkowy

Ptysie z kremem waniliowym

Sałatka owocowa

Tartaletki z owocami

DLA DZIECI DO LAT 12 - 99 PLN

Rosół z makaronem lub pomidorowa z ryżem

Paluszki z kurczaka lub ryby, frytki, ketchup, surówka z marchewki

Puchar lodowy

MENU III 289 PLN BRUTTO / OS.

PRZYSTAWKI W STOLE

Mix przekąsek: dojrzewające sery i wędliny, tatar wołowy, marynowane oliwki, konfitura porzeczkowa

Bagietka korzenna, bułeczki, masło solone, oliwa z oliwek extra virgin

ZIMNA PRZYSTAWKA

JEDNA POZYCJA DO WYBORU

Carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą i płatkami parmezanu

Gravlax marynowany w burakach z remuladą z selera i pudrem z czarnych oliwek

CIEPŁA PRZYSTAWKA

JEDNA POZYCJA DO WYBORU

Pulpeciki z kaczki z musem z czerwonej kapusty z marynowaną marchwią i sosem z czarnej porzeczki

Mus z przegrzebków z glazurowanymi burakami i sosem z szampana

ZUPA

Krem z topinamburu z kawą

DANIE GŁÓWNE

DO WYBORU 1 POZYCJA

Tournedos Rossini – polędwica wołowa zawijana w pancettę, podana na grzance z brioche, z foie gras, truflą i sosem madeira

Pierś perliczki w kremowym sosie ze smardzami

Ośmiornica sous-vide z krewetkami królewskimi i emulsją maślaną z pomidorami concasse

DESER

Mus malinowy z galaretką Prosecco i chrupiącą czekoladą

BUFET Z DESERAMI

Fontanna czekoladowa z truskawkami i piankami marshmallow

Sernik dyniowy z kardamonem Atlantic Beach Pie

Bezglutenowe brownie

DLA DZIECI DO LAT 12 - 99 PLN

Rosół z makaronem lub pomidorowa z ryżem

Paluszki z kurczaka lub ryby, frytki, ketchup, surówka z marchewki

Puchar lodowy

Dla dzieci do lat 12 przygotowujemy też mniejsze porcje dań ze standardowego menu za 50% ceny. Dzieci powyżej 12 lat obowiązują normalny cennik.

Każde z prezentowanych menu dotyczy 4-godzinnego bufetu oraz open baru składającego się z kawy, herbaty, wody, soków oraz napoi gazowanych.

Na życzenie wykonamy tort w naszej cukierni oraz pomożemy w przygotowaniu dekoracji kwiatowych.

ZAREZERWUJ JUŻ DZIŚ!

Na życzenie dostępna jest fontanna czekoladowa
lub maszyna do waty cukrowej.

REZERWACJA
Novotel Warszawa Centrum

ul. Marszałkowska 94/98 | 00-510 Warszawa
T +48 22 596 12 44 | Novotel.com | H3383-EV@accor.com