



WINDSOR
HOTEL ★★★★★



Przyjęcie Komunijne
w sali wspólnej



Szanowni Państwo,

w Państwa ręce oddajemy propozycję wykwintnego menu na przyjęcie komunijne autorstwa naszego Szefa Kuchni - Marka Godlewskiego.

W naszej kuchni stawiamy na świeże, naturalne i lokalne produkty, a także sprawdzone receptury wzbogacone o szczyptę gastronomicznych nowości. Specjalizujemy się w tradycyjnej kuchni polskiej, ale jesteśmy również otwarci na świat i łączymy smaki z innych krajów w naszych potrawach.

W RAMACH PRZYJĘCIA KOMUNIJNEGO ZAPEWNIAMY:

dania serwowane: zupa, danie główne, deser
po przerwie danie gorące - krzepiąca zupa
w bufecie wspólnym 14 rodzajów przekąsek
menu wegetariańskie, wegańskie, menu dla dzieci
na życzenie dania lekkostrawne
bufet słodki z wyborem domowych ciast, deserów i owoców
fontannę czekoladową z owocami w bufecie
stację z goframi i pancakes z domowymi konfiturami i owocami
aromatyczną kawę oraz szeroki wybór herbat
napoje bez limitu: soki, woda gazowana i niegazowana, napoje gazowane
profesjonalną obsługę kelnerską przez cały czas trwania przyjęcia
uroczystą oprawę: nakrycia stołów, świeczniki, dekoracje kwiatowe
pokrowce na krzesła, a w przypadku sali Victoria - stylowe krzesła
muzykę w tle, wi-fi, szatnię, parking

DODATKOWE OPCJE

Proponujemy rozszerzenie podstawowej oferty komunijnej o specjalne dania za dodatkową opłatą, m.in.:
przystawkę serwowaną, wykwintne danie główne, bufety tematyczne, szynkę w ogniu, inne atrakcje kulinarne (szczegóły w katalogu - Atrakcje kulinarne).
Tort własny - opłata serwisowa 150 zł
Możliwość wyboru serwisu: serwis indywidualny lub serwis rodzinny

DLA DZIECI

Proponujemy atrakcyjne rabaty: dzieci do 4 lat - gratis, od 5 do 12 lat - rabat 50%.
Oferujemy udogodnienia dla dzieci: foteliki dziecięce, menu dla dzieci, sala zabaw w Hotelu, zewnętrzny plac zabaw w hotelowym plenerze, Park Linowy na terenie Hotelu (dodatkowo płatny).

DANIA SERWOWANE

ZUPA - 1 do wyboru

Rosół Windsor z bażanta z pulpecikami drobiowymi i królewskim makaronem

Zupa borowikowa z domowymi łazankami

DLA DZIECI

Rosół Windsor z bażanta z pulpecikami drobiowymi i królewskim makaronem

DLA WEGETARIAN/WEGAN

Krem z dyni z imbirem

Krem pomidorowo-bazyliowy z czosnkowymi grzankami

DANIE GŁÓWNE - 1 do wyboru

Befszytki z polędwicy wieprzowej pieczone w otulinie z wędzonego boczku serwowane z torcikiem z grillowanych warzyw oraz ziemniakami faszerowanymi w akompaniamencie sosu rozmarynowego

Supreme z kurczaka zapiekany z serem mozzarella, cannelloni ze szpinakiem, oliwa bazyliowa

DLA DZIECI

Nuggetsy z grillowanej piersi kurczaka serwowane ze złocistymi frytkami oraz sałatką ze świeżego ogórka

DLA WEGETARIAN/WEGAN

Pieczony bakłażan nadziewany warzywami ratatouille, serwowany z kaszą bulgur i pesto ziołowym

Pad thai wegetariański z makaronem ryżowym o smaku kokosowo-limonkowym

DESER - 1 do wyboru

Lody waniliowe z gorącymi malinami

Parfait pistacjowe z sosem wiśniowym

DLA DZIECI

Lody waniliowe z gorącymi malinami

DLA WEGETARIAN/WEGE

Sorbet owocowy w trzech smakach z karmelizowanymi pomarańczami

Jabłko pieczone

DANIE GORĄCE PO PRZERWIE

KRZEPIĄCA GORĄCA ZUPA - 1 do wyboru

Zupa gulaszowa po węgiersku

Barszczyk z pasztecikiem

DANIE DLA DZIECI

Naleśniki z jabłkiem i bitą śmietaną

DLA WEGETARIAN/WEGAN

Barszczyk z pasztecikiem pieczarkowym

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

ZIMNE PRZEKĄSKI W BUFECIE

MIĘSNE

Wykwintna rolada z białego ptactwa z morelą i śliwką kalifornijską w galaretkie
Rożki ze schabu pieczonego z nadzieniem chrzanowym
Półmisek staropolskich wędlin, pasztetów i mięs pieczonych na domowy sposób
Tortilla nadziewana kurczakiem po meksykańsku z sosem salsa

RYBNE

Roladka z łososia wędzonego z serkiem ricotta
Kalmary w złocistej panierce z sosem aioli
Śledziki przygotowane na 3 sposoby

BEZMIĘSNE

Pierozki z ciasta filo ze szpinakiem i białym serem
Papryczki nadziewane bryndzą
Jajeczka faszerowane na 3 sposoby: pieczarkami, suszonymi pomidorami i ziołami
Vol au vent z serkiem ricotta i pieczarkami

BUFET SAŁATKOWY

SAŁATKI

Sałatka szynkowa z wędzonym serem i świeżymi warzywami
Sałatka z liści świeżego szpinaku z marynowaną gruszką i pleśniowym serem
Sałatka jarzynowa podana w pomidorach

DODATKI

Wybór sosów do mięs i ryb (tatarski, chrzanowy, cumberland)
Marynaty (grzybki, śliwki, papryka, cebulka, gruszki, patisony, dynia, ogórki w zalewie)
Wybór świeżego pieczywa
Masła smakowe

BUFET DESEROWO - KAWOWY

DESERY

Bogaty asortyment wybornych deserów
Wybór ciast domowych
Najlepsze sezonowe owoce filetowane oraz w całości

ATRAKCJE SPECJALNE

Duża fontanna czekoladowa z owocami
Stacja kucharska z goframi, pancakes z owocami i domowymi konfiturami

NAPOJE

Aromatyczna kawa z ekspresu
Szeroki wybór herbat: Assam, Earl Gray, miętowa, zielona, hibiskus
Soki owocowe, woda mineralna
Napoje gazowane: Pepsi, 7-up, Mirinda, Tonic, woda gazowana

SPECJALNOŚCI HOTELU WINDSOR PŁATNE DODATKOWO

PRZYSTAWKA SERWOWANA

Danie dodatkowe przed zupą

Roladki z angielskiego rostbefu z aksamitnym musem orzechowym ułożone na talarkach chrzanowo-kremowych spoczywających na brzoskwiniowej galantynie

Płatki z wędzonego półgęska ułożone na roladce z pieczonej czerwonej papryczki nadziewanej rukolą w kozuszkę z koziego serka z konfiturą brzoskwiniową oraz sosem jagodowym

Mille feuille z marynowanego w koniaku i estragonie łososia oraz chrupiącej cukinii z dodatkiem segmentów z różowego grejpfruta oraz sosu miodowego zaostzonego balsamico

Carpaccio wołowe z tartym parmezanem, leśnymi grzybami, szalotką i dresingiem bazyliowym

WYKWINTNE DANIE GŁÓWNE

Dzika kaczka marynowana w półtoraku serwowana z ziemniakami dauphine oraz jabłkiem z okolicznego sadu nadziewanym pomarańczami i żurawiną
zamiana dania drugiego / jako dodatkowe danie

Grillowany łosoś norweski serwowany z pilawem ryżowym i chrupiącymi brokułami w akompaniamencie sosu holenderskiego
zamiana dania drugiego / jako dodatkowe danie

Grillowane kotleciki cielęce marynowane w rozmarynie serwowane z musem serowo-ziemniaczanym oraz pieczoną skorzonką i szaszłykiem z pomidorków koktajlowych z sosem jałowcowym
zamiana dania drugiego / jako dodatkowe danie

Baby chicken pieczony w rozmarynie serwowany na łożu spaghetti warzywnego z dodatkiem ziemniaczanych dufinek oraz sosu balsamiczno-borówkowego
zamiana dania drugiego / jako dodatkowe danie

Polędwica Wellington w cieście francuskim serwowana ze snopkiem z fasolki szparagowej i opiekany ziemniaczkami w akompaniamencie sosu borowikowego
zamiana dania drugiego / jako dodatkowe danie

Podane ceny są cenami brutto, zawierają podatek VAT
Czas trwania przyjęcia - 6 godzin



WINDSOR
HOTEL ★★★★★



Hotel Windsor****
Jachranka 75, 05-140 Serock
koło Warszawy nad Jeziorem Zegrzyńskim

www.WindsorHotel.pl

Dział Sprzedaży:
DlaCiebie@WindsorHotel.pl
+48 22 782 87 01





WINDSOR

HOTEL ★★★★★



Przyjęcie Komunijne
w sali na wyłączność



Szanowni Państwo,

w Państwa ręce oddajemy propozycję wykwitnego menu na przyjęcie komunijne autorstwa naszego Szefa Kuchni - Marka Godlewskiego.

W naszej kuchni stawiamy na świeże, naturalne i lokalne produkty, a także sprawdzone receptury wzbogacone o szczyptę gastronomicznych nowości. Specjalizujemy się w tradycyjnej kuchni polskiej, ale jesteśmy również otwarci na świat i łączymy smaki z innych krajów w naszych potrawach.

PRZYJĘCIE KOMUNIJNE W SALI NA WYŁĄCZNOŚĆ*

W RAMACH PRZYJĘCIA KOMUNIJNEGO ZAPEWNIAMY:

dania serwowane: zupa, danie główne, deser
po przerwie danie gorące - krzepiąca zupa
w bufecie 12 rodzajów przekąsek
menu wegetariańskie, wegańskie, menu dla dzieci
na życzenie dania lekkostrawne
bufet słodki z wyborem domowych ciast, deserów i owoców
aromatyczną kawę oraz szeroki wybór herbat
napoje bez limitu: soki, woda gazowana i niegazowana, napoje gazowane
profesjonalną obsługę kelnerską przez cały czas trwania przyjęcia
uroczystą oprawę: nakrycia stołów, świeczniki, dekoracje kwiatowe
pokrowce na krzesła, a w przypadku sali Victoria - stylowe krzesła
muzykę w tle, wi-fi, szatnię, parking

DODATKOWE OPCJE

Proponujemy rozszerzenie podstawowej oferty komunijnej o specjalne dania za dodatkową opłatą, m.in.: przystawkę serwowaną, wykwitne danie główne, bufety tematyczne, szynkę w ogniu, inne atrakcje kulinarne (szczegóły w katalogu - Atrakcje kulinarne).
Tort własny - opłata serwisowa 150 zł
Możliwość wyboru serwisu: serwis indywidualny lub serwis rodzinny

DLA DZIECI

Proponujemy atrakcyjne rabaty: dzieci do 4 lat - gratis, od 5 do 12 lat - rabat 50%.
Oferujemy udogodnienia dla dzieci: foteliki dziecięce, menu dla dzieci, sala zabaw w Hotelu, zewnętrzny plac zabaw w hotelowym plenerze, Park Linowy na terenie Hotelu (dodatkowo płatny).

*Stylowa sala na wyłączność za dodatkową opłatą.

DANIA SERWOWANE

ZUPA - 1 do wyboru

Rosół Windsor z bażanta z pulpecikami drobiowymi i królewskim makaronem
Zupa borowikowa z domowymi łazankami
Krem pomidorowo-bazyliowy z czosnkowymi grzankami

DLA DZIECI

Rosół Windsor z bażanta z pulpecikami drobiowymi i królewskim makaronem

DLA WEGETARIAN/WEGAN

Krem z dyni z imbirem
Krem pomidorowo-bazyliowy z czosnkowymi grzankami

DANIE GŁÓWNE - 1 do wyboru

Befsztiki z polędwicy wieprzowej pieczone w otulinie z wędzonego boczku serwowane z torcikiem z grillowanych warzyw oraz ziemniakami faszerowanymi w akompaniamencie sosu rozmarynowego

Policzki wieprzowe serwowane ze szparagami i imbirową marchewką oraz purée ziemniaczano-szafranowym w akompaniamencie sosu pieczeniowego

Supreme z kurczaka zapiekany z serem mozzarella, cannelloni ze szpinakiem, oliwa bazyliowa

DLA DZIECI

Nuggetsy z grillowanej piersi kurczaka serwowane ze złocistymi frytkami oraz sałatką ze świeżego ogórka

DLA WEGETARIAN/WEGAN

Pieczony bakłażan nadziewany warzywami ratatouille, serwowany z kaszą bulgur i pesto ziołowym
Pad thai wegetariański z makaronem ryżowym o smaku kokosowo-limonkowym

DESER - 1 do wyboru

Lody waniliowe z gorącymi malinami
Torcik bezowy z lodami truskawkowymi, palonymi migdałami oraz sosem czekoladowym
Sorbet owocowy w trzech smakach z karmelizowanymi pomarańczami
Parfait pistacjowe z sosem wiśniowym

DLA DZIECI

Lody waniliowe z gorącymi malinami

DLA WEGETARIAN/WEGAN

Jabłka duszone z winem i cynamonem
Sorbet owocowy w trzech smakach z karmelizowanymi pomarańczami

DANIE GORĄCE PO PRZERWIE

KRZEPIĄCA GORĄCA ZUPA - 1 do wyboru

Żurek z pieczonym schabem i jajkiem
Zupa gulaszowa po węgiersku
Krem kokosowy z pieczonym kurczakiem
Barszczyk z pasztecikiem

DANIE GORĄCE DLA DZIECI

Naleśniki z jabłkiem i bitą śmietaną

DLA WEGETARIAN/WEGAN

Barszczyk z pasztecikiem pieczarkowym

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

PRZEKĄSKI W BUFECIE / ZAMIANA NA PRZEKĄSKI W STOLE - 20 ZŁ

MIĘSNE - 3 do wyboru

Wykwintna rolada z białego ptactwa z morelą i śliwką kalifornijską w galaretkie
Rożki ze schabu pieczonego z nadzieniem chrzanowym
Półmisek staropolskich wędlin, pasztetów i mięs pieczonych na domowy sposób
Tortilla nadziewana kurczakiem po meksykańsku z sosem salsa
Cygara wołowe z musem serowym
Południczka wieprzowa faszerowana papryką i bakłażanem

RYBNE - 3 do wyboru

Roladka z łososia wędzonego z serkiem ricotta
Kalmary w złocistej panierce z sosem aioli
Śledziki przygotowane na 3 sposoby
Sandacz faszerowany łososiem podany w galaretkie
Roladki z krewetkami koktajlowymi
Sola w duszonych warzywach

BEZMIĘSNE - 3 do wyboru

Pierożki z ciasta filo ze szpinakiem i białym serem
Papryczki nadziewane bryndzą
Jajeczka faszerowane na 3 sposoby: pieczarkami, suszonymi pomidorami i ziołami
Vol au vent z serkiem ricotta i pieczarkami
Deska polskich serów z owocami
Tartaletki z awokado

BUFET SAŁATKOWY

SAŁATKI - 3 do wyboru

Sałatka szynkowa z wędzonym serem i świeżymi warzywami
Sałatka z liści świeżego szpinaku z marynowaną gruszką i pleśniowym serem
Sałatka jarzynowa podana w pomidorach
Bukiet sałat z awokado, grejpfrutem i granatem
Pomidory z mozzarellą i dressingiem bazyliowym
Sałatka z krabów ze świeżym ogórkiem i koperkiem

DODATKI

Wybór sosów do mięs i ryb (tatarski, chrzanowy, cumberland)
Marynaty (grzybki, śliwki, papryka, cebulka, gruszki, patisony, dynia, ogórki w zalewie)
Wybór świeżego pieczywa
Masła smakowe

BUFET DESEROWO - KAWOWY

DESERY

Bogaty asortyment wybornych deserów
Wybór ciast domowych
Najlepsze sezonowe owoce filetowane oraz w całości

NAPOJE

Aromatyczna kawa z ekspresu
Szeroki wybór herbat: Assam, Earl Gray, miętowa, zielona, hibiskus
Soki owocowe, woda mineralna
Napoje gazowane: Pepsi, 7-up, Mirinda, Tonic, woda gazowana

SPECJALNOŚCI HOTELU WINDSOR PŁATNE DODATKOWO

PRZYSTAWKA SERWOWANA

Danie dodatkowe przed zupą

Roladki z angielskiego rostbefu z aksamitnym musem orzechowym ułożone na talarkach chrzanowo-kremowych spoczywających na brzoskwiniowej galantynie

Płatki z wędzonego półgęśka ułożone na roladce z pieczonej czerwonej papryczki nadziewanej rukolą w kozuszkę z koziego serka z konfiturą brzoskwiniową oraz sosem jagodowym

Mille feuille z marynowanego w koniaku i estragonie łososia oraz chrupiącej cukinii z dodatkiem segmentów z różowego grejpfruta oraz sosu miodowego zaostzonego balsamico

Carpaccio wołowe z tartym parmezanem, leśnymi grzybami, szalotką i dresingiem bazyliowym

WYKWINTNE DANIE GŁÓWNE

Dzika kaczka marynowana w półtoraku serwowana z ziemniakami dauphine oraz jabłkiem z okolicznego sadu nadziewanym pomarańczami i żurawiną
zamiana dania drugiego / jako dodatkowe danie

Grillowany łosoś norweski serwowany z pilawem ryżowym i chrupiącymi brokułami w akompaniamencie sosu holenderskiego
zamiana dania drugiego / jako dodatkowe danie

Grillowane kotleciki cielęce marynowane w rozmarynie serwowane z musem serowo-ziemniaczanym oraz pieczoną skorzonką i szaszłykiem z pomidorków koktajlowych z sosem jałowcowym
zamiana dania drugiego / jako dodatkowe danie

Baby chicken pieczony w rozmarynie serwowany na łożu spaghetti warzywnego z dodatkiem ziemniaczanych dufinek oraz sosu balsamiczno-borówkowego
zamiana dania drugiego / jako dodatkowe danie

Polędwica Wellington w cieście francuskim serwowana ze snopkiem z fasolki szparagowej i opiekany ziemniaczkami w akompaniamencie sosu borowikowego
zamiana dania drugiego / jako dodatkowe danie

Podane ceny są cenami brutto, zawierają podatek VAT
Czas trwania przyjęcia - 6 godzin



WINDSOR
HOTEL ★★★★★



Hotel Windsor****
Jachranka 75, 05-140 Serock
koło Warszawy nad Jeziorem Zegrzyńskim

www.WindsorHotel.pl

Dział Sprzedaży:
DlaCiebie@WindsorHotel.pl
+48 22 782 87 01

