

# Oferta Menu Komunijnego 2027

Zestaw 1 • **239 zł** netto/os

## **Zupa** (jedna do wyboru przed przyjęciem)

- Consome drobiowe z domowym makaronem, warzywami i lubczykiem
- Krem z białych warzyw z oliwą truflową

## **Danie główne** (jedno do wyboru przed przyjęciem)

- Polędwiczka wieprzowa marynowana w ziołach podana na sosie grzybowym z gnocchi i kolorową fasolką szparagową
- Wolno pieczone udo z kaczki podane w sosie pieczeniowo-wiśniowym z pieczonym ziemniakiem w czosnku i tymianku oraz sałatką z buraków, gruszką, miodem i orzechami włoskimi

## **Zimny bufet**

- Selekcja pasztetów z marynowanymi grzybami i konfiturą żurawinową
- Paluszki drobiowe w panierce z sezamem z sosem czosnkowo koperkowym
- Plastry pieczonego buraka z karmelizowaną gruszką, serem pleśniowym i dresingiem balsamicznym
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem i serem Grana Padano
- Wybór świeżego pieczywa, masło

## **Bufet deserowy**

- Sernik na czekoladowym spodzie
- Szarlotka z kruszonką
- Ciasto kremowe
- Ciasto toffi
- Słój mini pączków w różnych smakach

INSPIRED BY ITALIAN CUISINE  
*The*  
**O<sup>3</sup>EAT**



**HOTEL**

WWW.O3HOTEL.PL  
ul. Mangalia 1  
02-758 Warszawa

# Oferta Menu Komunijnego 2027

Zestaw 2 • **269 zł** netto/os

## **Zupa** (jedna do wyboru przed przyjęciem)

- Consome drobiowe z domowym makaronem, warzywami i lubczykiem
- Krem z białych warzyw z oliwą truflową

## **Danie główne** (jedno do wyboru przed przyjęciem)

- Polędwiczka wieprzowa marynowana w ziołach podana na sosie grzybowym z gnocchi i kolorową fasolką szparagową
- Wolno pieczone udo z kaczki podane w sosie pieczeniowo-wiśniowym z pieczonym ziemniakiem w czosnku i tymianku oraz sałatką z buraków, gruszką, miodem i orzechami włoskimi

## **Deser serwowany**

- Strudel jabłkowy z lodami i sosem czekoladowym

## **Zimny bufet**

- Selekcja pasztetów z marynowanymi grzybami i konfiturą żurawinową
- Tortilla z plastrami pieczonego kurczaka, świeżymi warzywami i duetem sosów
- Roladki z wędzonym łososiem z serem koperkowym zawinięte w cieście szpinakowym
- Plastry pieczonego buraka z karmelizowaną gruszką, serem pleśniowym i dresingiem balsamicznym
- Mieszane sałaty ze szparagami, jajkiem, pomidorkami cherry, serem grana padano i sosem koktajlowym
- Wybór świeżego pieczywa, masło

## **Bufet deserowy**

- Sernik na czekoladowym spodzie
- Szarlotka z kruszonką
- Ciasto kremowe
- Ciasto toffi
- Snickers
- Słój mini pączków w różnych smakach
- Patera owoców filetowanych

INSPIRED BY ITALIAN CUISINE

The  
**O<sup>3</sup>EAT**



**HOTEL**

WWW.O3HOTEL.PL  
ul. Mangalia 1  
02-758 Warszawa

# Oferta Menu Komunijnego 2027

Zestaw 3 • **299 zł** netto/os

## **Zupa** (jedna do wyboru przed przyjęciem)

- Consome drobiowe z domowym makaronem, warzywami i lubczykiem
- Krem z białych warzyw z oliwą truflową

## **Danie główne** (jedno do wyboru przed przyjęciem)

- Polędwiczka wieprzowa marynowana w ziołach podana na sosie grzybowym z gnocchi i kolorową fasolką szparagową
- Wolno pieczone udo z kaczki podane w sosie pieczeniowo-wiśniowym z pieczonym ziemniakiem w czosnku i tymianku oraz sałatką z buraków, gruszką, miodem i orzechami włoskimi

## **Deser serwowany**

- Fondant czekoladowy z musem truskawkowym

## **III Danie gorące** (jedno do wyboru)

- Fondant czekoladowy z musem truskawkowym
- Polędwiczka wieprzowa marynowana w ziołach podana na sosie grzybowym z gnocchi i kolorową fasolką szparagową
- Wolno pieczone udo z kaczki podane w sosie pieczeniowo-wiśniowym z pieczonym ziemniakiem w czosnku i tymianku oraz sałatką z buraków, gruszką, miodem i orzechami włoskimi

## **Zimny bufet**

- Carpaccio wołowe z rukolą, marynowanymi grzybami i kaparami
- Roladki z wędzonym łosoś z serkiem koperkowym zawinięte w cieście szpinakowy
- Caprese z pomidorów z pomarańczą, awokado i dresingiem bazyliowym
- Sałatka cezarska z grillowanym kurczakiem, pomidorkami koktajlowymi i serem grana padano
- Mieszane sałaty ze szparagami, jakiem, pomidorkami cherry, serem grana padano i sosem koktajlowym
- Wybór świeżego pieczywa, masło

## **Bufet deserowy**

- Kremowy sernik
- Szarlotka z kruszonką
- Ciasto kremowe
- Snickers
- Słój mini pączków w różnych smakach
- Słój mini ptysi
- Patera owoców filetowanych

INSPIRED BY ITALIAN CUISINE

The  
**O<sup>3</sup>EAT**



**HOTEL**

WWW.O3HOTEL.PL  
ul. Mangalia 1  
02-758 Warszawa

# Oferta Menu Komunijnego 2027

## Wzbogacić swoją ofertę

---

### Napoje

- o soki, lemoniada - **17 zł netto/os**
- o soki, lemoniada, CocaCola, Fanta, Sprite - **47 zł netto/os**

### Tatar

- o Półmisek tataru wołowego - dopłata **27 zł netto/os**  
z marynowanymi grzybkami oraz piklami  
- serwowany na wskazaną godzinę
- o Serwowany tatar wołowy - dopłata **42 zł netto/os**  
z marynowanymi borowikami oraz piklami  
i jajkiem przepiórczym oraz grzankami maślanymi  
- serwowany na wskazaną godzinę  
lub jako przystawka przed pierwszym daniem

### Lody

- o Pucharek lodów z owocami i bitą śmietaną - **25 zł netto/os**

### Przystawka serwowana - 32 zł netto/os

- oczekująca przed daniem gorącym
- o Sałatka cesarska z grillowanym kurczakiem i grzanką maślaną
- o Melon marynowany w malibu z szynką parmeńską i rukolą
- o Carpaccio z pieczonego buraka z karmelizowaną gruszką, figami i serem pleśniowym
- o Pâté z podrobów z konfiturą porzeczkową oraz bajgłem

INSPIRED BY ITALIAN CUISINE

The  
**O<sup>3</sup>EAT**



**HOTEL**

WWW.O3HOTEL.PL  
ul. Mangalia 1  
02-758 Warszawa

# Oferta Menu Komunijnego 2027

## Wzbogacić swoją ofertę

### Dobierz kolejną przystawkę +13 zł netto/os

- Półmisek pasztetów z konfiturą żurawinową i marynowanymi grzybkami
- Półmisek wyselekcjonowanych wędlin, kiełbas i mięs pieczonych.
- Wrapy z grillowanym kurczakiem, sałatą rzymską, warzywami i sosem jogurtowo- koperkowym
- Chrupiące kurczaczki w panierce z sezamem podane z sosem aioli
- Skrzydełka z kurczaka w glazurze BBQ z dymką
- Wrapy z wędzonym łososiem, rukolą i mascarpone
- Dorsz z warzywami po grecku
- Śledzie marynowane w imbirze i porze
- Śledzie z szalotką, kaparami i rukolą
- Sałatka ziemniaczana z boczkiem, ogórkiem kiszonym i gorczycą
- Sałatka z makaronem, kurczakiem, suszonymi pomidorami i prażonymi nasionami słonecznika
- Gruszka pieczona z serem pleśniowym, żurawiną i migdałem
- Wrapy z serkiem czosnkowym, rukolą i suszonymi pomidorami
- Carpaccio z pieczonego buraka z serem pleśniowym i kremem balsamicznym
- Sałatka z brokułem, czerwoną fasolą i jajkiem podana z dipem jogurtowo-czosnkowym

○ - dania vegetariańskie

INSPIRED BY ITALIAN CUISINE  
*The*  
**O<sup>3</sup>EAT**



**HOTEL**

WWW.O3HOTEL.PL  
ul. Mangalia 1  
02-758 Warszawa