



Pierwsza Komunia w Restauracji Poleczka

Restauracja Poleczka to idealne miejsce do organizacji przyjęć rodzinnych. Zapewniamy klimatyzowaną salę restauracyjną mieszczącą do 120 osób, elegancki wystrój, patio letnie oraz bezpłatny parking bezpośrednio przy restauracji. Zapewniamy Państwu organizację przyjęcia na najwyższym poziomie, profesjonalną obsługę, rodzinną atmosferę i wysmienite menu wybrane wg życzenia Państwa.

Menu 125pln/1 osoba

Poprosimy o wybór:

6 zimnych przystawek w stole

Dania serwowane:

1 zupa do wyboru

1 danie główne do wyboru

Bufet deserowy:

3 rodzaje ciasta z naszej cukierni, musy i kremy (po 2 rodzaje) owoce cięte i w całości, kawa, herbata, woda z cytryną i miętą w dzbankach.

Restauracja Poleczka

ul. Poleczki 40A (wjazd od ul. Galopu), 02-822 Warszawa +48 22 332 75 05,
restauracja@restauracjapoleczka.pl, restauracjapoleczka.pl



Menu 145pln/1 osoba

Poprosimy o wybór:

6 zimnych przystawek w stole

Dania serwowane:

1 zupa do wyboru

2 dania główne do wyboru

Bufet deserowy:

3 rodzaje ciasta z naszej cukierni, musy i kremy (po 2 rodzaje) owoce cięte i w całości, kawa, herbata, woda z cytryną i miętą w dzbankach.

Do ostatecznego rachunku doliczamy serwis 10%.

Restauracja Poleczka

ul. Poleczki 40A (wjazd od ul. Galopu), 02-822 Warszawa +48 22 332 75 05,
restauracja@restauracjapoleczka.pl, restauracjapoleczka.pl



Przystawki mięsne

- półmisek wędlin wędzonych i pieczonych z piklami
- schab po warszawsku
- indyk w maładze z owocami
- tortilla z kurczakiem i warzywami w stylu gyros
- półmisek pasztetów domowych z żurawiną i piklami
- wolno pieczony schab wieprzowy z sosem vitello i tuńczykiem
- tatar wołowy (godzina wstawienia w stoły do ustalenia)
- rolada z kurczaka z musem ziołowym i owocami
- szynka wędzona z musem chrzanowym (różyczki)
- paluszki z kurczaka z sosem czosnkowym i salsą pomidorową
- tymbaliki drobiowe z groszkiem i marchewką
- jajka faszerowane na trzy sposoby (z pieczarkami, szynką i tuńczykiem)
- schab ze śliwką w galarecie
- terina drobiowa z suszonymi owocami

Przystawki rybne

- tradycyjny śledź w trzech odsłonach (w śmietanie, w oleju, w salsie pomidorowej)
- ryba po grecku
- tortilla z kremowym serkiem z łososiem wędzonym i rukolą
- tatar z łososia wędzonego
- filet z pstrąga w galarecie
- tatar ze śledzia i ogórka konserwowego podany na grzance

Restauracja Poleczka

ul. Poleczki 40A (wjazd od ul. Galopu), 02-822 Warszawa +48 22 332 75 05.
restauracja@restauracjapoleczka.pl, restauracjapoleczka.pl



Przystawki wegetariańskie

- deska serów twardych i pleśniowych z owocami i chrupiącymi dodatkami
- cukinia faszerowana kremowym serkiem z suszonymi pomidorami
- pomidory z mozzarellą i sosem bazyliowym
- carpaccio z buraka czerwonego i złotego z kozim serkiem
- warzywa grillowane na półmisku z kremowym balsamico i orzechami
- pikantny tatar z bakłażana

Sałatki

- tradycyjna sałatka jarzynowa
- sałatka z makaronem, grillowanym kurczakiem i papryką
- cezar z kurczakiem i grzankami
- niemiecka sałatka ziemniaczana z wędzonym boczkiem, porem i francuską musztardą
- sałatka grecka z serem feta
- sałatka wiejska z szynką, serem i ogórkiem konserwowym
- sałatka z pieczonych kolorowych warzyw
- sałatka z młodego szpinaku z karmelizowaną gruszką i serem pleśniowym
- sałatka z makaronu sojowego z ogórkiem, ananasem i sezamem

Restauracja Poleczka

ul. Poleczki 40A (wjazd od ul. Galopu), 02-822 Warszawa +48 22 332 75 05.
restauracja@restauracjapoleczka.pl, restauracjapoleczka.pl



Zupy tradycyjne i kremy

- klasyczny rosół drobiowo-wołowy z makaronem i warzywami
- krem z pomidorów z grzankami
- zupa krem z borowików z łazankami
- barszcz ukraiński z fasolą
- tradycyjne flaczki po staropolsku
- żurek z białą kielbasą na wędzonce
- pikantna zupa gulaszowa w stylu węgierskim
- niemiecki krem ziemniaczano-czosnkowy z oliwą z wędzonki
- krem z pieczonych buraków z kwaśną śmietaną i chrupiącą cebulką
- barszcz czerwony z pasztecikami
- krem z pieczonej dyni z nutą pomarańczy i prażonymi pestkami
- krem z białych warzyw z oliwą rozmarynową
- chłodnik z botwinki z jajkiem
- lekko pikantny chłodnik z melona z chili i kawiozem z marakui
- krem z cukinii z ziołowymi grzankami
- strogonow wołowy z pieczarkami, cebulą i ogórkiem konserwowym

Restauracja Poleczka

ul. Poleczki 40A (wjazd od ul. Galopu), 02-822 Warszawa +48 22 332 75 05.
restauracja@restauracjapoleczka.pl, restauracjapoleczka.pl



Dania główne mięsne

- tradycyjny kotlet schabowy
- pierś kurczaka z ziołowym musem i sosem śmietanowym
- kotlet de volaille
- zraz wołowy z boczkiem i ogórkiem w sosie własnym
- polędwiczka wieprzowa otulona boczkiem z sosem borowikowym
- gordon blue z indyka z szynką, serem i ostrą papryką
- polędwiczka wieprzowa wolno pieczona z sosem z czerwonego wina
- panierowany kotlet drobiowy
- pierś indyka w cieście serowym
- bitka wieprzowa w sosie własnym
- rolada drobiowa ze szpinakiem i sosem szafranowym

Dania główne z ryb

- dorsz w sosie porowym z aromatem trufli
- mintaj opiekany z ziołami z sosie maślanym z kaparami
- rolada rybna z musem ziołowym z krewetkami i sosem cytrynowym
- panierowany filet z białej ryby na chrupko z sosem arrabiata
- roladki rybne ze szpinakiem i oliwkami w sosie z białego wina

Restauracja Poleczka

ul. Poleczki 40A (wjazd od ul. Galopu), 02-822 Warszawa +48 22 332 75 05.
restauracja@restauracjapoleczka.pl, restauracjapoleczka.pl



Dania wegetariańskie

- warzywa w stylu marokańskim z ryżem basmati
- placuszki z cukinii podane z kwaśną śmietaną
- warzywa zapiekane pod beszamelem z sosem pomidorowym
- risotto z pęczaku z kurkami i tymiankiem z dodatkiem sera bursztyn
- pomidory faszerowane w stylu greckim z ryżem i miętą, zapiekane z oliwą z oliwek
- kotlet z ciecierzycy z sosem pieczarkowym
- potrawka z soczewicy i warzyw w pomidorach z warzywami
- tabbouleh z kus kusu na ciepło z natką i grillowanymi warzywami
- gołąbki z kaszą gryczaną i sosem borowikowym
- krostki z jajkiem gotowanym i pieczarkami

Dodatki skrobiowe

- ziemniaki z wody z koperkiem
- ziemniaki pieczone z ziołami
- puree ziemniaczane z masłem
- ziemniaki francuskie opiekane z tymiankiem
- kluski śląskie z cebulką i natką
- tradycyjne kopytka z masłem
- ryż kolorowy z ziołami
- terina z kaszy gryczanej z grzybami
- ziemniaki zapiekane w stylu gratin z tymiankiem i borowikami

Restauracja Poleczka

ul. Poleczki 40A (wjazd od ul. Galopu), 02-822 Warszawa +48 22 332 75 05.
restauracja@restauracjapoleczka.pl, restauracjapoleczka.pl



Dodatki warzywne

- mieszane sałaty z warzywami i vinegarem
- surówka z białej kapusty i marchwi (colesław)
- surówka z czerwonej kapusty z żurawiną i chrzanem
- buraczki zasmażane
- warzywa gotowane na parze z prażonymi płatkami migdałów
- młoda marchewka karmelizowana z pomarańczą
- pieczone z ziołami kolorowe warzywa
- warzywa grillowane z oregano

Wybór ciast i deserów

- panna cotta z sosem malinowym
- panna cotta kawowa z sosem czekoladowym
- ciasto czekoladowe z wiśnią w likierze
- sernik z sosem jagodowym
- ciasto migdałowe z białą czekoladą
- torcik czekoladowy z musem pomarańczowym
- szarlotka z kruszonką
- owoce sezonowe w całości i cięte
- sałatka owocowa
- musy owocowe jednoporcjowe (smoothie)
- krem czekoladowy z owocami (różne smaki)

Restauracja Poleczka

ul. Poleczki 40A (wjazd od ul. Galopu), 02-822 Warszawa +48 22 332 75 05,
restauracja@restauracjapoleczka.pl, restauracjapoleczka.pl



Dodatkowo wg wyboru gości

Soki w dzbankach – 5pln/1 os.

Wniesienie tortu – opłata za serwis 100pln

Oferta do 4 godzin. Każda następna godz. płatna 15pln brutto za osobę.

Do ostatecznego rachunku doliczamy serwis 10%.

Restauracja Poleczka znajduje się w **Best Western Hotel Poleczki**,
przy ul. Poleczki 40A (wjazd od ul. Galopu), 02-822 Warszawa

Aby zorganizować uroczystość, skontaktuj się z nami:

+48 22 332 75 05, +48 668 045 502, restauracja@restauracjapoleczka.pl

+48 22 332 75 20, +48 506 655 622, marketing@hotelpoleczki.pl



Restauracja Poleczka

ul. Poleczki 40A (wjazd od ul. Galopu), 02-822 Warszawa +48 22 332 75 05,
restauracja@restauracjapoleczka.pl, restauracjapoleczka.pl