



Wolna
EUROPA
RESTAURACJA

PRZYJĘCIA
KOMUNIJNE



Warszawa

ul. Malczewskiego 56

22 625 55 55 501 637 043



MENU nr 1 - 99 zł/os

Zupa

proszę wybrać jedną

- Rosół królewski z domowym makaronem
- Pomidorowa z domowym makaronem
- Barszcz biały na zakwasie pszennym z jajkiem zielononóżki, skwarkami z wędzonego boczku i ziemniakami
- Szczawiowa z wiejską śmietaną, jajkiem zielononóżki, skwarkami z wędzonego boczku i ziemniakami

Danie główne

proszę wybrać jedno

- Tradycyjny schabowy z młodymi ziemniakami i młodą kapustą z koperkiem
- De volaille z masłem ziołowym, kremowe puree ziemniaczane, gotowane na parze warzywa z masłem/danie sezonowo dostępne ze szparagami
- Łosoś sous vide na kremowym risotto groszkowym, wybór sałat z orzechami włoskimi i dressingiem balsamico

Deser serwowany

proszę wybrać jeden

- Tort biszkoptowy ze śmietaną i owocami (dekoracja komunijna, napis w cenie)
- Beza pistacjowa z malinami
- Beza Pavlova z owocami sezonowymi
- Beza Pavlova ze słonym karmelem i pistacjami
- Beza kawowa z czarną porzeczką
- Beza z rokitnikiem i malinami
- Brownie z karmelem i orzechami
- Tarta z truskawkami
- Musy deserowe w mini pucharkach – 2 porcje/osoba, proszę wybrać dwa smaki czekoladowy z wiśniami, karmelowy, pistacjowy, jogurtowy z truskawkami



Przystawki do dodatkowego zamówienia:

- Jajko z domowym majonezem, szczypiorkiem i kawiozem – 9 zł/osoba
- Śledź na sałatce z zielonego jabłka - 9 zł/osoba
- Galaretka z kurczaka z warzywami - 9 zł/osoba
- Golonka w galarecie z cytryną – 9 zł/osoba
- Tradycyjna sałatka jarzynowa z domowym majonezem - 9 zł/osoba
- Caprese z oliwą extra vergine, świeżą bazylią i avocado - 9 zł/osoba
- Pieczona karkówka z konfiturą z jabłek i rokitnika 9 zł/osoba
- Carpaccio z różowej polędwiczki wieprzowej z konfiturą żurawinową – 9 zł/osoba
- Hummus w trzech kolorach ze słupkami kolorowych warzyw – 9 zł/osoba
- Marynowane śliwki kalifornijskie w plasterkach bekonu - 9 zł/osoba
- Tatar z polędwicy wołowej z szalotką i grzybkiem shimeji – 12 zł/osoba
- Mini szaszłyki z kurczaka w tempurze z papryką, czerwoną cebulą i salsą sweet chili – 12 zł/osoba
- Pasztet z zającą z żurawiną i czerwonym pieprzem w cieście francuskim – 12 zł/osoba
- Łosoś gravlax z cytrusową sałatką z fenkułu i różowego grapefruita – 15 zł/osoba
- Chrupiące pieczywo, masło - 5 zł/osoba



MENU nr 2 - 129 zł/os

Przystawki na półmiskach

- Wybór sałat z sezonowymi warzywami, prażonymi pestkami dyni i dressingiem vinegret (vege)
- Pieczona karkówka z konfiturą z jabłek i rokitnika
- Marynowane śliwki kalifornijskie pieczone w plastrach bekonu
- Warzywa (brokuł, avocado, kalafior) w tempurze z sosem satay – (vege)
- Chrupiące pieczywo, masło

Zupa

proszę wybrać jedną

- Rosół królewski z domowym makaronem
- Krem z brokuła z kozim serem i pestkami dyni prażonymi w miodzie
- Barszcz biały na zakwasie pszennym z jajkiem zielononóżki, skwarkami z wędzonego boczku i ziemniakami
- Botwina z jajkiem zielononóżki, wiejską śmietaną i koperkiem (dostępna sezonowo)
- Szczawiowa z wiejską śmietaną, jajkiem zielononóżki, skwarkami z wędzonego boczku i ziemniakami

Danie główne

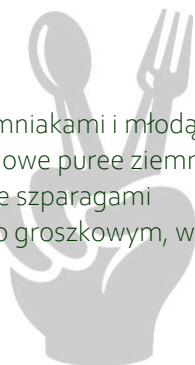
proszę wybrać jedno

- Tradycyjny schabowy z młodymi ziemniakami i młodą kapustą z koperkiem
- De volaille z masłem ziołowym, kremowe puree ziemniaczane, gotowane na parze warzywa z masłem/danie sezonowo dostępne ze szparagami
- Łosoś sous vide na kremowym risotto groszkowym, wybór sałat z orzechami włoskimi i dressingiem balsamico
-

Deser serwowany

proszę wybrać jeden

- Tort biszkoptowy ze śmietaną i owocami (dekoracja komunijna, napis w cenie)
- Beza pistacjowa z malinami
- Beza Pavlova z owocami sezonowymi
- Beza Pavlova ze słonym karmelem i pistacjami
- Beza kawowa z czarną porzeczką
- Beza z rokitnikiem i malinami
- Brownie z karmelem i orzechami
- Tarta z truskawkami
- Musy deserowe w mini pucharkach – 2 porcje/osoba, proszę wybrać dwa smaki
czekoladowy z wiśniami, karmelowy, pistacjowy, jogurtowy z truskawkami





MENU nr 3 - 139 zł/os

Przystawka serwowana

- Wybór sałat z sezonowymi warzywami, prażonymi pestkami dyni i dressingiem vinegret (vege)

Zupa

*proszę wybrać jedną; możliwość wyboru dwóch pozycji ze wskazaniem ilości**

- Rosół królewski z domowym makaronem
- Barszcz biały na zakwasie pszennym z jajkiem zielononóżki, skwarkami z wędzonego boczku i ziemniakami
- Krem z brokuła z kozim serem i pestkami dyni prażonymi w miodzie
- Botwina z jajkiem zielononóżki, wiejską śmietaną i koperkiem (dostępna sezonowo)
- Szczawiowa z wiejską śmietaną, jajkiem zielononóżki, skwarkami z wędzonego boczku i ziemniakami

Danie główne

*proszę wybrać jedno; możliwość wyboru dwóch pozycji ze wskazaniem ilości**

- Tradycyjny schabowy z młodymi ziemniakami i młodą kapustą z koperkiem
- De volaille z masłem ziołowym, kremowe puree ziemniaczane, gotowane na parze warzywa z masłem/danie sezonowo dostępne ze szparagami
- Łosoś sous vide na kremowym risotto groszkowym, wybór sałat z orzechami włoskimi i dressingiem balsamico
- Udko kaczki confit z kopytkami, zasmażanymi buraczkami i żurawiną
- Policzki wołowe po burgundzku z puree ziemniaczanym, szalotką i marchewką sous vide w miodzie

Deser serwowany

proszę wybrać jeden

- Tort biszkoptowy ze śmietaną i owocami (dekoracja komunijna, napis w cenie)
- Beza pistacjowa z malinami
- Beza Pavlova z owocami sezonowymi
- Beza Pavlova ze słonym karmelem i pistacjami
- Beza kawowa z czarną porzeczką
- Beza z rokitnikiem i malinami
- Brownie z karmelem i orzechami
- Tarta z truskawkami
- Musy deserowe w mini pucharkach – 2 porcje/osoba, proszę wybrać dwa smaki czekoladowy z wiśniami, karmelowy, pistacjowy, jogurtowy z truskawkami

**Opcja wyboru dania przez Gości podczas przyjęcia +40% ceny wybranego menu*



MENU nr 4 - 149 zł/os

Przystawki w półmiskach

- Wybór sałat z sezonowymi warzywami, prażonymi pestkami dyni i dressingiem vinegret (vege)
- Warzywa w tempurze (brokuł, kalafior, avocado) z sosem satay (vege)

Zupa

*proszę wybrać jedną; możliwość wyboru dwóch pozycji ze wskazaniem ilości**

- Rosół królewski z domowym makaronem
- Krem z brokuła z kozim serem i pestkami dyni prażonymi w miodzie
- Barszcz biały na zakwasie pszennym z jajkiem zielononóżki, skwarkami z wędzonego boczku i ziemniakami
- Botwina z jajkiem zielononóżki, wiejską śmietaną i koperkiem (dostępna sezonowo)
- Szczawiowa z wiejską śmietaną, jajkiem zielononóżki, skwarkami z wędzonego boczku i ziemniakami

Danie główne

*proszę wybrać jedno; możliwość wyboru dwóch pozycji ze wskazaniem ilości**

- Tradycyjny schabowy z młodymi ziemniakami i młodą kapustą z koperkiem
- De volaille z masłem ziołowym, kremowe puree ziemniaczane, warzywa gotowane na parze z masłem/danie sezonowo dostępne ze szparagami
- Łosoś sous vide na kremowym risotto groszkowym, wybór sałat z orzechami włoskimi i dressingiem balsamico
- Udko kaczki confit z kopytkami, zasmażanymi buraczkami i żurawiną
- Policzki wołowe po burgundzku z puree ziemniaczanym, szalotką i marchewką sous vide w miodzie

Deser serwowany

proszę wybrać jeden

- Tort biszkoptowy ze śmietaną i owocami (dekoracja komunijna, napis w cenie)
- Beza pistacjowa z malinami
- Beza Pavlova z owocami sezonowymi
- Beza Pavlova ze słonym karmelem i pistacjami
- Beza kawowa z czarną porzeczką
- Beza z rokitnikiem i malinami
- Brownie z karmelem i orzechami
- Tarta z truskawkami
- Musy deserowe w mini pucharkach – 2 porcje/osoba, proszę wybrać dwa smaki
czekoladowy z wiśniami, karmelowy, pistacjowy, jogurtowy z truskawkami

**Opcja wyboru dania przez Gości podczas przyjęcia +40% ceny wybranego menu*



MENU nr 5 - 159 zł/os

Przystawki na półmiskach

- Wybór sałat z sezonowymi warzywami, prażonymi pestkami dyni i dressingiem vinegret (vege)
- Carpaccio z karkówki z konfiturą z jabłek i rokitnika
- Marynowane śliwki kalifornijskie pieczone w plastrach bekonu
- Warzywa w tempurze (brokuł, kalafior, avocado) z sosem satay (vege)
- Chrupiące pieczywo, masło

Zupa

proszę wybrać jedną; możliwość wyboru dwóch pozycji ze wskazaniem ilości

- Rosół królewski z domowym makaronem
- Barszcz biały na zakwasie pszennym z jajkiem zielononózki, skwarkami z wędzonego boczku i ziemniakami
- Krem z brokuła z kozim serem i pestkami dyni prażonymi w miodzie
- Botwina z jajkiem zielononózki, wiejską śmietaną i koperkiem (dostępna sezonowo)
- Szczawiowa z wiejską śmietaną, jajkiem zielononózki, skwarkami z wędzonego boczku i ziemniakami

Danie główne

proszę wybrać jedno; możliwość wyboru dwóch pozycji ze wskazaniem ilości

- Tradycyjny schabowy z młodymi ziemniakami i młodą kapustą z koperkiem
- De volaille z masłem ziołowym, kremowe puree ziemniaczane, warzywa gotowane na parze z masłem/danie sezonowo dostępne ze szparagami
- Łosoś sous vide na kremowym risotto groszkowym, wybór sałat z orzechami włoskimi i dressingiem balsamico
- Udko kaczki confit z kopytkami, zasmażanymi buraczkami i żurawiną
- Policzki wołowe po burgundzku z puree ziemniaczanym, szalotką i marchewką sous vide w miodzie
-

Deser

proszę wybrać jeden

- Tort biszkoptowy ze śmietaną i owocami (dekoracja komunijna, napis w cenie)
- Beza pistacjowa z malinami
- Beza Pavlova z owocami sezonowymi
- Beza Pavlova ze słonym karmelem i pistacjami
- Beza kawowa z czarną porzeczką
- Beza z rokitnikiem i malinami
- Brownie z karmelem i orzechami
- Tarta z truskawkami
- Musy deserowe w mini pucharkach – 2 porcje/osoba, proszę wybrać dwa smaki czekoladowy z wiśniami, karmelowy, pistacjowy, jogurtowy z truskawkami

**Opcja wyboru dania przez Gości podczas przyjęcia +40% ceny wybranego menu*



MENU nr 6- 220 zł/os

Przystawki na półmiskach

- Tatar z polędwicy wołowej z szalotką i grzybkami shimeji serwowany na miodowym razowcu **LUB** Mini szaszłyki z kurczaka w tempurze z papryką, czerwoną cebulą i salsą sweet chili (*proszę wybrać*)
- Pieczona karkówka z konfiturą z jabłek i rokitnika
- Pasztet z zającą z żurawiną i czerwonym pieprzem w cieście francuskim
- Łosoś gravlax z cytrusową sałatką z fenkułu i różowego grapefruita
- Marynowane śliwki kalifornijskie w plasterkach bekonu
- Wybór sałat z sezonowymi warzywami, prażonymi pestkami dyni i dressingiem vinegret (vege)
- Hummus w trzech kolorach ze słupkami kolorowych warzyw
- Chrupiące pieczywo, masło

Zupa

proszę wybrać jedną; możliwość wyboru dwóch pozycji ze wskazaniem ilości

- Rosół królewski z domowym makaronem
- Barszcz biały na zakwasie pszennym z jajkiem zielononóżki, skwarkami z wędzonego boczku i ziemniakami
- Krem z brokuła z kozim serem i pestkami dyni prażonymi w miodzie
- Botwina z jajkiem zielononóżki, wiejską śmietaną i koperkiem (dostępna sezonowo)
- Szczawiowa z wiejską śmietaną, jajkiem zielononóżki, skwarkami z wędzonego boczku i ziemniakami
- Consomme pomidorowe ze świeżym estragonem, pomidorami concasse, oliwą szczypiorkową, krewetkami koktajlowymi

Danie główne

proszę wybrać jedną; możliwość wyboru dwóch pozycji ze wskazaniem ilości

- Tradycyjny schabowy z młodymi ziemniakami i młodą kapustą z koperkiem
- De volaille z masłem ziołowym, kremowe puree ziemniaczane, warzywa gotowane na parze z masłem/danie sezonowo dostępne ze szparagami
- Łosoś sous vide na kremowym risotto groszkowym, sałatka z młodego szpinaku z orzechami włoskimi i dressingiem balsamico
- Udko kaczki confit z kopytkami, zasmażanymi buraczkami i żurawiną
- Policzki wołowe po burgundzku z puree ziemniaczanym, szalotką i marchewką sous vide w miodzie

Deser patera owoców

Deser

proszę wybrać jeden

- Tort biszkoptowy ze śmietaną i owocami (dekoracja komunijna, napis w cenie)
- Beza pistacjowa z malinami
- Beza Pavlova z owocami sezonowymi
- Beza Pavlova ze słonym karmelem i pistacjami
- Beza kawowa z czarną porzeczką
- Beza z rokitnikiem i malinami
- Brownie z karmelem i orzechami
- Tarta z truskawkami
- Musy deserowe w mini pucharkach – 2 porcje/osoba, proszę wybrać dwa smaki czekoladowy z wiśniami, karmelowy, pistacjowy, jogurtowy z truskawkami

**Opcja wyboru dania przez Gości podczas przyjęcia +40% ceny wybranego menu*

MENU DZIECIĘCE

DOSTĘPNE DLA DZIECI DO 7 lat - 60 zł/osoba

Zupa

Proszę wybrać jedną

- Zupa pomidorowa z literkami
- Rosół z makaronem
- Krem z zielonego groszku z oliwą i groszkiem ptysiowym (vege)

Danie główne

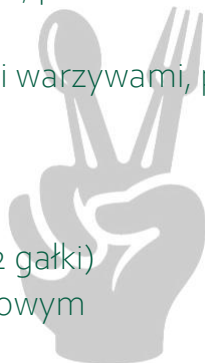
Proszę wybrać jedno

- Klopsiki, puree ziemniaczane, groszek cukrowy z masłem
- Makaron penne bolognese, pomidorki koktajlowe, słupki kolorowej papryki
- Polędwiczka z kurczaka, frytki, pomidorki koktajlowe, słupki kolorowej papryki
- Ryż jaśminowy z kolorowymi warzywami, pomidorki koktajlowe (vege)

Deser

Proszę wybrać jeden

- Puchar lodowy z owocami (2 gałki)
- Panna cotta z musem malinowym



Przekąska na dodatkowe zamówienie

- Bułeczka z szynką, sałatą i ogórkiem – 9 zł
- Mini drożdżówka nadziewana bitą śmietaną i musem owocowym – 9 zł

*Zapewniamy kącik zabaw
dla najmłodszych uczestników przyjęcia.
W przypadku grup dzieci od 10 osób
zabawę może zapewnić wykwalifikowana animatorka, po
wcześniejszym uzgodnieniu.*

DESERY NA DODATKOWE ZAMÓWIENIE

- Tarta z truskawkami – 15 zł sztuka*
- Beza z truskawkami - 15 zł sztuka*
- Eklerka z belgijską czekoladą (ciemną lub białą) – 12 zł sztuka*
- Beza pistacjowa z malinami – 18 zł porcja*
- Beza Pavlova z owocami sezonowymi – 18 zł porcja*
- Beza Pavlova ze słonym karmelem i pistacjami – 18 zł porcja*
- Beza kawowa z czarną porzeczką – 18 zł porcja*
- Beza z rokitnikiem i malinami – 18 zł porcja*
- Puchar lodów i sorbetów 15 zł porcja (3 gałki lodów z dodatkami)
- Patera owoców 20 zł/osoba
- Patera ciast 20 zł/os (4 rodzaje ciast, łącznie 8 porcji/osoba) – oferta obowiązuje dla grup od 20 osób, przy mniejszych grupach do indywidualnej wyceny
- Grupy od 20 osób – możliwość zamiany deseru serwowanego w każdym zestawie menu na paterę ciast (4 rodzaje ciast, łącznie 8 porcji/osoba)

**minimalne zamówienie 10 sztuk/10 porcji*

TORTY OKOLICZNOŚCIOWE

- Cena od 18 zł/osoba - wg indywidualnego zamówienia
- Tort piętrowy z żywymi kwiatami, tort z ozdobami z masy cukrowej - od 30 zł/osoba; porcja tortu – 150 g
- Serwowanie tortu przyniesionego przez Gościa – 15 zł/osoba



Tort „książka” zdobiony masą cukrową od 180 zł/kg

PAKIETY OPEN BAR

BROWN 85 zł/osoba do 4 godzin

- Piwo Kozel
- Wódka Żubrówka biała

SILVER 105 zł/osoba do 4 godzin

- Wódka Żubrówka biała
- Piwo Kozel
- Wino białe Don Hugo Blanco Viura
- Wino czerwone Don Hugo Tinto Tempranillo

GOLD 125 zł/osoba do 4 godzin

- Piwo Kozel
- Wódka Żubrówka biała
- Wino białe Don Hugo Blanco Viura
- Wino czerwone Don Hugo Tinto Tempranillo
- Whisky Ballantine's



WELCOME DRINK

- Rose Ecco (prosecco, syrop różany) 19 zł
- Prosecco cytrusowe (prosecco, limonka, pomarańcza, mięta, lód) 22 zł
- Negroni (Finsbury Gin, Campari, Gancia Extra Dry, pomarańcza, lód) 23 zł

ALKOHOLE

- Wino białe Don Hugo Blanco Viura - 55 zł butelka
- Wino czerwone Don Hugo Tinto Tempranillo - 55 zł butelka
- Prosecco Gancia - 55 zł butelka
- Wódka Żubrówka biała - 85 zł/0,5 l
- Whisky Ballantine's - 210 zł/0,7 l
- Opłata korkowa w przypadku alkoholu własnego dostarczonego przez Zamawiającego - 25 zł za każdego pełnoletniego uczestnika przyjęcia



PAKIETY NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

- 25,00 zł/os (herbata i kawa zaparzana w bufecie, woda, soki)
 - dla dzieci do 3-go roku życia bezpłatnie
 - dla dzieci od 3-go do 7-go roku życia 50% ceny pakietu
- 35,00 zł/os (herbata i kawa zaparzana w bufecie, woda, soki, napoje gazowane: *Cola, Fanta, Sprite*)
 - dla dzieci do 3-go roku życia bezpłatnie
 - dla dzieci od 3-go do 7-go roku życia 50% ceny pakietu
- Karafka wody niegazowanej (z liściem mięty i cytryną) – 10 zł/1 l
- Karafka soku (jabłkowy, pomarańczowy) – 25 zł/1 l
- Napoje gazowane (*Cola, Fanta, Sprite*) – 35 zł/1 l



WEGAŃSKIE DANIA ZAMIENNE DO ZESTAWÓW 1-6

proszę wskazać ilość porcji

Zupa

Proszę wybrać jedną

- Krem z marchwi z imbirem, prażonymi pestkami dyni i olejem z pestek dyni
- Krem z białych warzyw z oliwą truflową i chrupiącymi ziemniaczkami

Danie główne

Proszę wybrać jedno

- Noodle z pak-choi, boczniakami, sezamem i nori
- Warzywa w tempurze (kalafior, brokuł, avocado), puree z batata, sos satay, cytryna



ZASADY ORGANIZACJI PRZYJĘCIA

1. Organizacja przyjęcia odbywa się na podstawie umowy pomiędzy Organizatorem a Zamawiającym po potwierdzeniu wskazanego przez Zamawiającego dostępności terminu
2. Oferta organizacji przyjęć obowiązuje dla minimum 10 osób nie wliczając dzieci poniżej 7 roku życia.
3. Przy zawarciu umowy Zamawiający zobowiązany jest do wpłaty zadatku w wysokości 30% szacowanej wartości przyjęcia.
4. Ostateczna ilość osób oraz wszelkie zmiany powinny zostać potwierdzone najpóźniej do 7 dni przed datą przyjęcia. W przypadku nie dotrzymania wymienionego terminu zamawiający zostanie obciążony zgodnie ze złożonym zamówieniem.
 - a. Ilość osób może zostać zwiększona po potwierdzeniu przez organizatora dostępności dodatkowych miejsc.
 - b. Ilość osób może zostać zmniejszona z zastrzeżeniem minimalnej liczby 10 osób.
 - c. Ostateczna kwota realizacji przyjęcia po uwzględnieniu zmian liczby Gości nie może być niższa niż wpłacony zadek.
5. Całkowita płatność za przyjęcie – pomniejszona o wpłacony zadek – winna zostać dokonana najpóźniej do 7 dnia przed datą przyjęcia.
6. Czas trwania przyjęcia wynosi około 4 godzin. Ewentualne przedłużenie czasu trwania przyjęcia po godzinach pracy lokalu (po godz. 22.00) – po indywidualnym ustaleniu.
7. Wystój stołów – obrusy, serwetki płócienne, dekoracje okolicznościowe – wliczone w cenę.
8. Możliwość organizacji przyjęcia w Sali VIP (na wyłączność zamawiającego) – bez dodatkowych opłat w przypadku liczby Gości od 20 osób. W przypadku mniejszej liczby Gości – za dopłatą według indywidualnych ustaleń. Maksymalna liczba Gości w Sali VIP – do 36 osób.
9. Możliwość zarezerwowania głównej Sali restauracyjnej na wyłączność – w przypadku liczby Gości od 50 osób. W przypadku mniejszej liczby Gości – za dopłatą według indywidualnych ustaleń.
10. Podane ceny są cenami brutto. Do ceny doliczona zostanie opłata za serwis w wysokości 10 % wartości rachunku.

Restauracja posiada letni ogródek dostępny w okresie od maja do października.

Na Państwa życzenie zaproponowane menu może zostać spersonalizowane stosownie do indywidualnych potrzeb i preferencji.

Przedstawiona oferta ma charakter informacyjny, nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu art. 66 par.1 k.c



Wolna
EUROPA
RESTAURACJA

Warszawa

ul. Malczewskiego 56



22 625 55 55

501 637 043

restauracja@wolnaeuropa.waw.pl