

RESTAURACJA

# Wiesz Co Zjesz

Kuchnia polska bez glutenu





# PRZYJĘCIA *Komunijne*

Pierwsza Komunia Święta to **jeden z najważniejszych dni w życiu dziecka** i całej rodziny, który bez wątpienia zasługuje na wyjątkową oprawę. W restauracji Wiesz Co Zjesz zadbamy o każdy szczegół, aby uroczystość była **elegancka i niezapomniana**.

Ty świętujesz z najbliższymi, a my zajmujemy się całą resztą! Bez stresu, bez ukrytych kosztów, a nawet **bez opłat za wynajem sali**. U nas **zapłacisz jedynie za wybrane menu** oraz ewentualnie za opcje dodatkowe, jeśli oczywiście się na nie zdecydujesz.

W przypadku przyjęć komunijnych, jeśli chcesz mieć salę wyłącznie dla swoich gości, obowiązuje próg minimalnej liczby gości. **Jedna sala na wyłączność**, lustrzana lub rustykalna, przysługuje Ci, gdy zaprosisz **min. 70 gości**. Jeżeli chcesz mieć **obie sale na wyłączność**, czyli potrzebujesz całą restaurację na swoją uroczystość, poinformuj nas o tym, a przygotujemy dla Ciebie **indywidualną ofertę**.

Gdy natomiast planujesz **mniejsze przyjęcie** lub po prostu skromniejsze menu, możesz zarezerwować **jeden lub kilka stolików** dla Twojej grupy, bez wyłączności sali i naturalnie bez minimalnej kwoty zamówienia czy liczby gości.

Niezależnie od rozmiarów przyjęcia do końcowej kwoty doliczymy **10% serwis**.





# PODSTAWOWE Informacje

## Dekoracje

Zapewniamy elegancko **nakryte stoły** z obrusami i serwetkami, świeże, sezonowe **kwiaty** oraz tematyczne **dekoracje i świece**, a to wszystko w cenie przyjęcia!

## Goście

Ostateczną liczbę gości potwierdzamy najpóźniej **30 dni przed przyjęciem**. Możesz zmniejszyć liczbę wskazaną pierwotnie przy rezerwacji maksymalnie o **10%**. Po tym terminie rozliczamy się już za zadeklarowaną liczbę osób.

Proponowany **wariant komuniorny to przyjęcie 5- lub 6-godzinne**.

Jeśli planujesz krótsze spotkanie rodzinne i obawiasz się, że nie zdążycie spróbować wszystkich dań, naturalnie zapakujemy pozostałe potrawy **na wynos**.

Jeżeli natomiast zabawa się rozkręci i zechcecie zostać dłużej, za każdą rozpoczętą **dodatkową godzinę** doliczymy **30 zł/os.**

## Tort

Za dopłatą **30 zł/os.** przygotujemy **tort śmietanowy albo bezglutenowy bezowy**, który zaserwujemy Twoim gościom po obiedzie lub na zakończenie przyjęcia.

Jeśli tort dostarczysz we **własnym zakresie**, zamiast 30 zł/os. będzie obowiązywać opłata tortowa **10 zł/os.**

## Alkohol

Wariant możemy rozszerzyć o ofertę alkoholi w formie **open bar**, z zakresem i ceną uzależnionymi od deklarowanego czasu trwania przyjęcia:

- do 2 godzin: piwo i wino za **80 zł/os.**
- do 4 godzin: piwo, wino, wódka i whisky za **130 zł/os.**
- do 6 godzin: piwo, wino, wódka, whisky i 5 drinków do wyboru za **180 zł/os.**



SPRAWDŹ

# Wlaczego my?



Znajdujemy się **przy Placu Konstytucji 1 w samym centrum Warszawy**, z wejściem od ulicy Marszałkowskiej 45/49, co oznacza wygodny dojazd dla gości z każdej części miasta i spoza stolicy.



Nad restauracją mieści się hotel MDM, dzięki czemu zaproszeni goście mogą **komfortowo nocować tuż obok miejsca przyjęcia**, nie martwiąc się o transport po mieście przed czy po spotkaniu.



Oferujemy **bezglutenową kuchnię polską** i śródziemnomorską, przygotowywaną z **najwyższej jakości składników** i ze starannością, która wyróżnia nas na tle innych restauracji.



Każde **menu dopasowujemy indywidualnie** do charakteru wydarzenia oraz potrzeb gości, uwzględniając m.in. **alergie i preferencje dietetyczne**.



Do dyspozycji oddajemy **dwie wyjątkowe sale**, elegancką i jasną salę **lustrzaną** oraz przytulną i biesiadną salę **rustykalną**, które pomieszczą do 100 osób na siedząco i z miejscem do tańca.



Od **ponad 20 lat organizujemy przyjęcia** okolicznościowe, a **setki zadowolonych gości** i pozytywnych opinii potwierdzają nasze doświadczenie oraz profesjonalizm.



Zapewniamy **kompleksową obsługę**, od dekoracji i obsługi kelnerskiej po sprzątanie, a centralna lokalizacja umożliwia Twoim gościom połączenie uroczystości np. ze zwiedzaniem Warszawy!



WARIANT

# Komniny

299 zł/os.

Opłata za dziecko do lat 10 wynosi 50% mniej

## Zupa

**1 z 2** do wyboru podczas przyjęcia:

- Aksamitny krem z białych warzyw, z prażonymi pestkami dyni i peso bazyliowym, **bezglutenowy**, **wegetariański**
- Rosół z pierożkami cielęcymi

## Danie główne

**1 z 3** do wyboru przy rezerwacji lub serwowane półmiskowo pół na pół:

- Ćwiartka kaczki w żurawinie i pomarańczach, z ziemniakami i buraczkami, **bezglutenowa**
- Polędwiczki wieprzowe faszerowane suszonymi pomidorami, na kurkach w śmietanie, z kluseczkami włoskimi i bukietem sałat z warzywami
- Gnocchi z kurkami, parmezanem i bukietem sałat, **wegetariańskie**

## Zupa i danie dla dziecka

- Rosół z makaronem, **bezglutenowy na życzenie**
- Kotlecik drobiowy w płatkach kukurydzyanych, z opiekаныmi ziemniakami i surówką z tartej marchwi z jabłkiem, **bezglutenowy**

## Słodkości

Podane na paterach na stole od początku przyjęcia:

- Kompozycje ciast i owoców, **bezglutenowe**

Serwowane po obiedzie:

- Lody z owocami i bitą śmietaną, **bezglutenowe**

# WARIANT

# Komunijny



## Przekąska gorąca

Serwowana na zakończenie przyjęcia:

- Strogonow wołowy

## Przekąski zimne

Podane na stole od początku przyjęcia:

- Pasztet domowy z żurawiną
- Pieczyście z marynatami, **bezglutenowe**
- Roladki z łososia, z ricottą i suszonymi pomidorami, **bezglutenowe**
- Wrapy z tortilli, z grillowanym kurczakiem i warzywami
- Pikantne krewetki na sałatach i z tostami
- Sałatka „Młodość” z grillowanym kurczakiem, cytrusami i bakaliami, **bezglutenowa**
- Zielone warzywa liściaste, z kostkami warzyw i fetą, **bezglutenowe**
- Dodatki: pieczywo, masło, sosy

## Napoje

Napoje **zimne** bez ograniczeń:

- Lemoniady
- Soki owocowe
- Woda z miętą i cytryną

Napoje **gorące** bez ograniczeń:

- Herbata tradycyjna i smakowa
- Kawa rozpuszczalna i parzona
- Dodatki: mleczko, cukier, cytryna
- Ekspres i warkik z wrzątkiem

