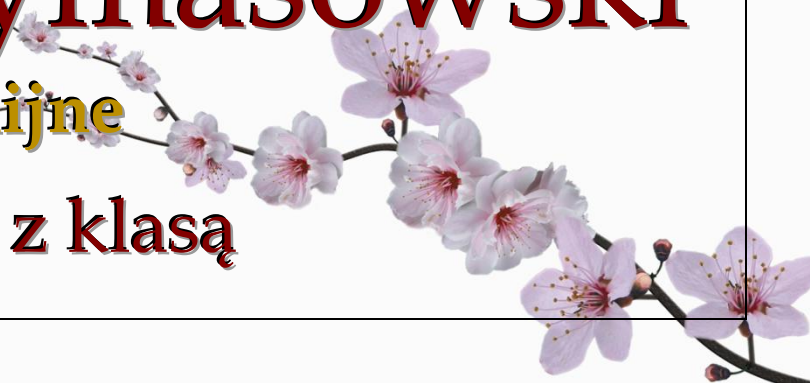




Pałac Prymasowski

Przyjęcie komunijne

Wybierz miejsce z klasą



Szanowni Państwo,

jeśli szukacie miejsca gdzie spełnią się marzenia o eleganckim przyjęciu komunijskim Państwa dziecka, zorganizowanym z klasą i w rodzinnej atmosferze, zapraszamy do Pałacu Prymasowskiego położonego w samym centrum warszawskiej Starówki.

Oddajemy do Państwa dyspozycji: piękne pałacowe wnętrza oraz wyśmienity Catering.

Nasz profesjonalny zespół z przyjemnością zaplanuje i zadba o każdy szczegół Państwa przyjęcia.

**Przyjęcie komunijskie z klasą
tylko w Pałacu Prymasowskim.**



Koszt organizacji przyjęcia komunijnego

Pakiet podstawowy obejmuje:

- * wynajem sal,
- * catering,
- * nielimitowana konsumpcja napoi bezalkoholowych,
- * serwis techniczny:
 - * sprząatanie,
 - * ochrona,
 - * szatnia z obsługą,
- * 10 bezpłatnych miejsc parkingowych dla Gości
- * dzieci do lat 6 - 50% ceny.

Koszt powyższego pakietu to **170 zł brutto*** od osoby. Podana cena zawiera wszystkie koszty związane z organizacją przyjęcia (sprzęt gastronomiczny, obsługę kelnerską oraz transport).

* oferta ważna do dnia 31 grudnia 2012 roku



Catering

Oferujemy Państwu
Catering Pałacu Prymasowskiego,
który dzięki doświadczeniu
i zaangażowaniu wspaniałych kucharzy
stanowi o kulinarnym sukcesie każdej
imprezy.

Menu ustalane jest indywidualnie
z klientem przed każdą imprezą.
Szef kuchni komponując menu weźmie
pod uwagę preferencje kulinarne
zamawiającego i jego Gości.

Przedstawione poniżej zestawy menu
stanowią jedynie propozycję, którą można
zmieniać i dostosować do indywidualnych
upodobań.



Przykładowe menu

ZIMNE PRZEKĄSKI

(2 propozycje do wyboru)

- * *Aromatyczne roladki ze schabu wieprzowego w musie chrzanowym*
- * *Pieczone mięsa w bukiecie świeżych ziół*
- * *Wybór wędzonych , suszonych kielbas i wędlin*
- * *Szparagi w wędzonej szynce*
- * *Wędzony łosoś z zielonymi szparagami ,czarnym kawioorem z ryb morskich .*
- * *Tymbalik z drobiu w aromatycznych migdałach*
- * *Tatar z łososia i marynowanej krewetki*
- * *Pieczona pierś indyjska w galarecie z czerwonego wina*
- * *Aromatyczne filety śledziowe w trzech smakach*
- * *Półmisek ryb wędzonych z mórz i jezior*

SAŁATKI I SAŁATY

(3 propozycje do wyboru)

- * *Mozzarella z pomidorami i grillowaną cukinią*
- * *Sałatka z pączek krabowych ,winogron i krewetek cocktailowych*
- * *Sałatka grecka z oliwkami i serem feta*
- * *Tradycyjna sałatka jarzynowa z majonezem*
- * *Sałata lodowa z grillowanym kurczakiem i dresingiem kaparowym*
- * *Mix sałat ze świeżymi warzywami w dresingu balsamico*
- * *Sałatka z brokułów i suszonych pomidorów w dresingu czosnkowego*
- * *Sałatka valdoro z radikio ,cykorii, winogron i gruszek w dresingu miodowo-musztardowym.*



ZUPY KREMY

(1 propozycja do wyboru)

- * *Krem z pomidorów kapką wiejskiej śmietany i zubrówki*
- * *Krem ze szparagów z ziołowymi grzankami*
- * *Flaki cielęce ze świeżym majerankiem*
- * *Barszcz czerwony z uszkami*
- * *Żur z jajem przepiórczym i białą kiełbasą*
- * *Zupa cebulowa ze świeżym tymiankiem i serowymi grzankami.*

DANIA GORĄCE

(1 propozycja do wyboru na bufet + 1 serwowana do stołu)

- * *Pieczone polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym*
- * *Pierś kurczaka sote w sosie ziołowym*
- * *Pierś kurczaka faszerowana serem feta w sosie oliwkowym*
- * *Pieczona pierś indycza w sosie jagodowym*
- * *Sznicelki wieprzowe marynowane w rozmarynie w sosie cabernet*
- * *Pieczona szynka wieprzowa w cynamonie z sosem miodowo-musztardowym*
- * *Schab zawijany z ogórkiem i boczkiem w sosie pieczeniowym*
- * *Grillowana karkówka w sosie chrzanowym*
- * *Łosoś z rusztu w sosie z pomidorków cherry i czosnku*
- * *Roladki z soli i szpinaku w sosie cytrynowym*
- * *Filet z sandacza w sosie koperkowym*



DODATKI

(2 propozycje do wyboru)

- * *Pieczone ziemniaki w trzech ziołach*
- * *Puree ziemniaczano-chrzanowe*
- * *Ziemniaki po polsku z czerwoną cebulą i czosnkiem*
- * *Dziki ryż*
- * *Ryż biało-czarny*
- * *Ryż z grillowaną cukinią*
- * *Brokuły z migdałami*
- * *Kalafiory z suszonymi pomidorami w maśle cytrynowym*
- * *Fasolka szparagowa z chrupiącym boczkiem*

DESERY

(2 propozycje do wyboru)

- * *Świeże owoce*
- * *Sernik z białą czekoladą*
- * *Staropolski makowiec*
- * *Ciasto jogurtowe*
- * *Jabłecznik cytrynowy*

NAPOJE

- * *Sok jabłkowy i pomarańczowy*
- * *Woda mineralna gazowana / niegazowana*
- * *Coca-Cola/Coca-Cola Light*
- * *Fanta, Sprite*



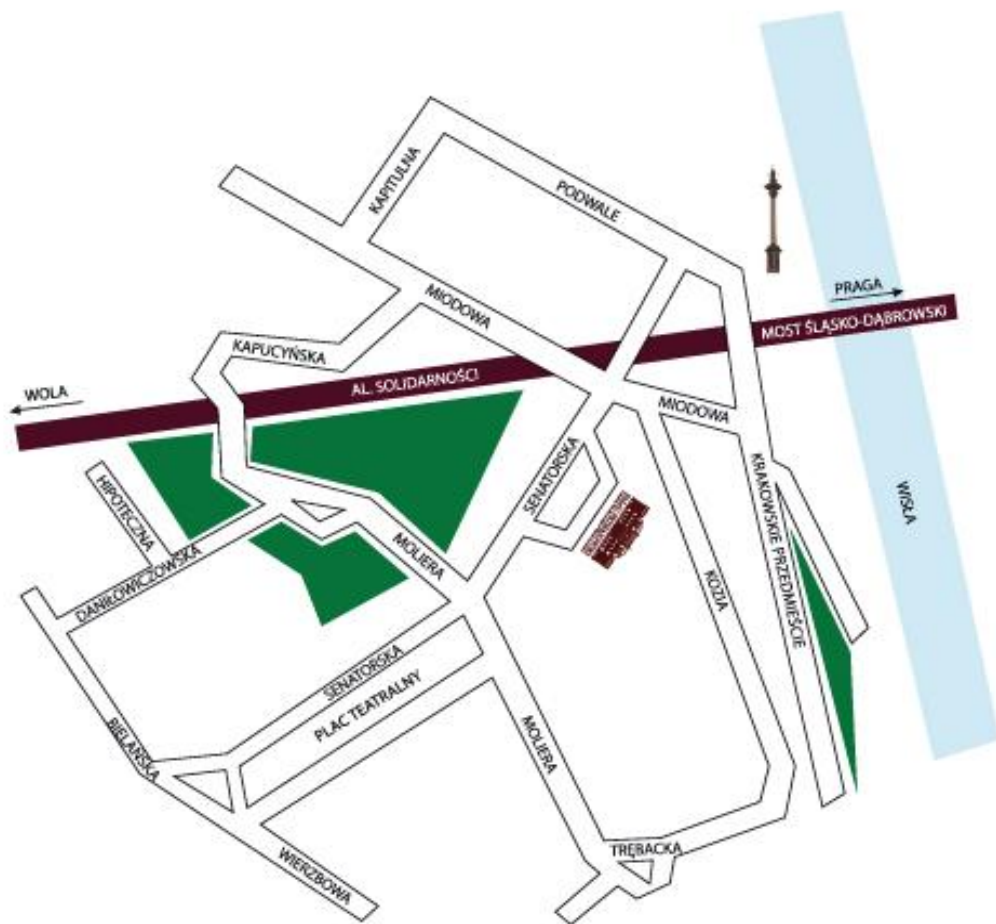
Pakiet usług dodatkowych

- * Oświetlenie architektoniczne Sal_____ 3 000 zł
- * Dekoracje kwiatowe
 - * Dekoracje bufetu_____ 150-250 zł
 - * Dekoracje stołu_____ 60-100 zł
 - * Dekoracje stołu koktajlowego_____ 15-30 zł
 - * Dekoracje kominka_____ 250-350 zł
 - * Dodatkowe dekoracje Sal_____ 50-600 zł
- * Tort okolicznościowy_____ 50 zł/kg
- * Pianista + fortepian_____ 1 850 zł
- * Fotograf _____ od 1500 zł
- * Stół wiejski _____ 2 500 zł
- * Pokoje gościnne w hotelu Sofitel Victoria
(w zależności od terminu i ilości osób)_____ od 520 zł/noc/osoba
- * Plansza z rozmieszczeniem Gości_____ 150 zł
- * Karty menu_____ 0,80 zł/ szt.
- * Wizytówki na stół_____ 0,50zł/ szt.

*Podane ceny usług dodatkowych są cenami netto



Wyjątkowa lokalizacja Pałacu Prymasowskiego oraz niepowtarzalna atmosfera sprawiają, że Pałac jest idealnym miejscem do organizacji **przyjęcia komunijnego z klasą**. Zapraszam



Pałac Prymasowski

00-075 Warszawa

ul. Senatorska 13/15

Katarzyna Chmielnicka

T: (22) 829 66 67

F: (22) 829 66 09

E: kchmielnicka@zprsa.pl

www.palacprymasowski.pl



PAŁAC PRYMASOWSKI
Centrum Konferencyjno-Wystawiennicze