

**HALA
CENTRALNA**
Activity & Food

Oferta
**PRZYJĘCIA
KOMUNIJNEGO**

2027



Menu Standard

ZUPY

1 do wyboru

Rosół z makaronem

Krem z białych warzyw z prażonymi migdałami i oliwą truflową

wegetariańskie

Krem z pomidorów z grzankami, parmezanem i oliwą

wegetariańskie

Krem grzybowy z ziołowymi grzankami

wegańskie

DANIA GŁÓWNE

1 do wyboru

Filet z kurczaka SV w sosie parmezanowym z młodymi warzywami i gnocchi ziemniaczanymi

Polędwiczka wieprzowa w sosie demi glace z gratiną ziemniaczaną i marchewką paryską

Kotlet de volaille z masłem i natką pietruszki, puree ziemniaczanym i zestawem surówek

Pieczony dorsz w sosie maślanym ze szczypiorkiem, puree ziemniaczanym i pieczonymi pomidorkami

Stek z selera z sosem z czerwonego wina, pieczonym batatem i mixem młodych sałat z warzywami

wegetariańskie

Pieczony batat z fetą, oliwkami, granatem i pesto

wegetariańskie

DESERY

1 do wyboru

Pucharek lodowy z bitą śmietaną i owocami

Ciasto Tiramisu

Sernik nowojorski z polewą karmelową i chrupką orzechowo czekoladową

Brownie z owocami sezonowymi i musem malinowym

199 zł /osoba

Przy komponowaniu menu wybierają Państwo:

1 zupę, 1 danie główne i 1 deser.

Dania te są jednakowe dla wszystkich gości poza opcjami wegetariańskimi.



Menu Premium

PRZYSTAWKI

Crostini z mozzarellą, szynka parmeńska
i suszonymi pomidorami

Tatar wołowy z chipsami z parmezanu, żelowym
żółtkiem i piklami + pieczywo

Tatar z łososia na pełnoziarnistym pieczywie

Pieczony camembert z żurawiną i prażoną pistacją
z rukolą w sosie winegret *wegetariańskie*

ZUPY

Rosół z makaronem

Krem z białych warzyw z prażonymi
migdałami i oliwą truflową *wegetariańskie*

Krem z pomidorów z grzankami,
parmezanem i oliwą *wegetariańskie*

Krem grzybowy z ziołowymi grzankami *wegańskie*

DANIA GŁÓWNE

Policzki wołowe w sosie z czerwonego wina
z ziemniakiem hasselback i buraczkami z chrzanem

Pieczony łosoś z puree z batata, warzywnym
tagliatelle z sosem teriyaki i piklami

Polędwiczka wieprzowa z ravioli porowo – ziemniaczanym
w sosie tymiankowym i młodą marchewką

Udko z kaczki confit z sosem wiśniowo-rozmarynowym,
kluskami śląskimi oraz duszoną czerwoną kapustą
z jabłkiem

Stek z selera z sosem z czerwonego wina, pieczonym
batatem i mixem młodych sałat z warzywami *wegetariańskie*

Pieczony batat z fetą, oliwkami, granatem i pesto *wegetariańskie*

DESERY

Pucharek lodowy z bitą śmietaną i owocami

Ciasto Tiramisu

Sernik nowojorski z polewą karmelową
i chrupką orzechowo czekoladową

Brownie z owocami sezonowymi i musem malinowym

239 zł /osoba

Przy komponowaniu menu wybierają Państwo:
1 zupę, 1 danie główne i 1 deser.
Dania te są jednakowe dla wszystkich gości
poza opcjami wegetariańskimi.



Menu dziecięce

ZUPY

Rosół z makaronem

Zupa pomidorowa z makaronem

wegetariańskie

Krem z pomidorów z grzankami

wegetariańskie

DANIA GŁÓWNE

Panierowany kurczak z ziemniakami i mizerią

Nuggetsy z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki

Naleśniki z nutellą i owocami

DESERY

Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną

120 zł /osoba

Przy komponowaniu menu wybierają Państwo:

1 zupę, 1 danie główne i 1 deser.

Dania te są jednakowe dla wszystkich gości poza opcjami wegetariańskimi.



Opcje dodatkowe

ZIMNA PŁYTA

55 zł / osoba

Deska wędlin włoskich i mięs pieczystych

Deska serów z orzechami włoskimi i miodem

Półmisek śledzi w śmietanie

Salatka jarzynowa

Salatka z grilowanym kurczakiem

Pieczyno domowego wyrobu
z masłem ziołowo-czosnkowym

SŁODKI STÓŁ

65 zł / osoba

Monoporcja z białą czekoladą i malinami

Makaroniki

Tarta z białą czekoladą, owocami leśnymi
i rozmarynem

Ciasto marchewkowe z kremem mascarpone
z orzechami włoskimi

Sernik nowojorski z polewą karmelową i chrupką
orzechowo-czekoladową

Wegański jabłecznik

wegańskie

DODATKOWE CIEPŁE DANIE

35 zł / osoba

Strogonow z pieczywem

Wołowina po burgundzku

Zupa Harira



Dodatkowe informacje

1. Rezerwacje na pakiety komunijne, zimna płytę oraz słodki stół przyjmujemy od ilości minimum 10 osób
2. W każdym menu komunijnym w cenie zawieramy wszelkie dekoracje (świece, papeterie, serwety flizelinowe, zaproszenia do druku we własnym zakresie)
3. W cenie każdego pakietu znajduje się kawa, herbata, karafki z wodą oraz soki w karafkach
4. Przy wyborze menu komunijnego przewidujemy rabat w wysokości 10% na kręgle, bilard, dart oraz pozostałe atrakcje dostępne w naszym lokalu
5. Niezależnie od wybranego pakietu cena zawiera pełną obsługę kelnerską.
6. Nie doliczamy żadnych dodatkowych kosztów, nie pobieramy dopłaty za serwis, wszystko zawarte jest w cenie pakietu.
7. Opłata za serwis własnego tortu wynosi 100 zł (jednorazowo). Wnoszenie pozostałych ciast i wyrobów cukierniczych we własnym zakresie wiąże się z opłatą serwisową w wysokości 15 zł / os. (lub zapraszamy do skorzystania z naszej oferty Słodkiego Stołu)





Najczęściej zadawane pytania

1. Czy posiadacie coś bezglutenowego?

Niestety, w naszej obecnej ofercie wszystkie produkty zawierają gluten. Jednak zachęcamy do kontaktu w przypadku specjalnych wymagań dietetycznych, abyśmy mogli zbadać możliwości dostosowania naszych dań.

2. Czy można wnosić swój alkohol?

Zgodnie z regulaminem, wnoszenie własnego alkoholu na teren naszego lokalu jest zabronione. Oferujemy szeroki asortyment produktów alkoholowych dostępnych w naszym barze.

3. Czy mają Państwo gotowe szablony/druki zaproszeń na imprezę?

Tak, oferujemy gotowe szablony zaproszeń. Przesyłamy Państwu wybrany szablon do druku we własnym zakresie przed wydarzeniem.

4. Czy rezerwacja przestrzeni restauracyjnej jest dodatkowo płatna?

Nie, rezerwacja przestrzeni restauracyjnej jest w naszym lokalu darmowa. Nie pobieramy żadnej dodatkowej opłaty.

5. Czy mają Państwo jakieś dodatkowe atrakcje?

Oczywiście, na terenie naszego lokalu dostępne są atrakcje takie jak kręgle, bilard, dart, karaoke room, strefa Activity Place oraz "Rozgrywki" w których przestrzeniach znajdują się Areny Pixel oraz symulatory VR. Zachęcamy do skorzystania z nich podczas Państwa wydarzenia.

6. Czy istnieje możliwość dostosowania menu do specjalnych wymagań dietetycznych?

Oczywiście, prosimy o informację o ewentualnych alergiach pokarmowych, abyśmy mogli dostosować menu.

7. Czy mogę samodzielnie wybrać dekoracje lub motyw przyjęcia?

Nasze dekoracje są standardowe i przygotowane z góry, jednak zachęcamy do kontaktu w celu omówienia ewentualnych możliwości personalizacji.

8. Jaki jest maksymalny czas na potwierdzenie ostatecznej liczby gości?

Ostateczną liczbę gości oraz dokładną listę dań prosimy dostarczyć najpóźniej tydzień przed wydarzeniem.



9. Czy jest dostępna opcja obsługi kelnerskiej na wyłączność dla mojego przyjęcia?

W cenie każdego pakietu komunijnego zawarta jest obsługa kelnerska.

10. Czy możliwe jest zorganizowanie atrakcji dla dzieci, takich jak animatorzy czy pokazy magiczne, w trakcie przyjęcia komunijnego?

Tak, współpracujemy z profesjonalnymi animatorami. Szczegółowe informacje i warunki omówimy podczas rozmowy.

11. Czy w przypadku rezerwacji pobierają Państwo zaliczkę?

Tak, po dokonaniu rezerwacji pobieramy zaliczkę w wysokości 400 zł.





Zapraszamy do kontaktu!

Razem stworzymy idealne wydarzenie
dla Ciebie i Twoich gości



+48 881 044 171



event@halacentralna.pl

