

**HALA
CENTRALNA**

Activity & Food

*Oferta przyjęcia
komuniijnego*

2026

Menu standard

— ZUPA - 1 DO WYBORU

- Rosół z makaronem
- Krem z pieczonego batata z nachosami i chipsem ze spianaty
- Krem z białych warzyw z prażonymi migdałami i oliwą truflową
- Krem z pomidorów z grzankami, parmezanem i oliwą

— DANIE GŁÓWNE - 1 DO WYBORU

- Kurczak supreme faszerowany suszonymi pomidorami i mozzarellą, gnocchi ziemniaczane w sosie śmietanowym, oliwa pietruszkowa, młode warzywa
- Rolada wieprzowa, kluski śląskie, modra kapusta, sos własny
- Devolay z masłem i natką pietruszki, puree ziemniaczane, zestaw surówek
- Karczek wieprzowy w sosie myśliwskim, opiekane ziemniaki z rozmarynem, zestaw surówek
- 🌿 Stek z pieczonego kalafiora w sosie gochujang, puree z batata, jogurt tahini, granat, kolendra, oliwa pietruszkowa
- 🌿 Pieczony batat z fetą, oliwkami, granatem i pesto

🌿 - danie wegetariańskie

— DESER - 1 DO WYBORU

- Tiramisu / pucharek lodowy z bitą śmietaną i owocami
- Sernik baskijski z polewą czekoladową i owocami
- Szalotka na ciepło z lodami

200 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

— PRZYSTAWKA

- Crostini z mozzarellą, szynka parmeńską i suszonymi pomidorami
- Pâté z kurzej wątroby w galaretkie porzeczkowej, na prażonych orzechach z musem selerowym
- Tatar z łososia
- Pieczony camembert z żurawiną i prażoną pistacją

— ZUPA - 1 DO WYBORU

- Rosół z makaronem
- Krem z pieczonego batata z nachosami i chipsem ze spianaty
- Krem z białych warzyw z prażonymi migdałami i oliwą truflową
- Krem z pomidorów z grzankami, parmezanem i oliwą

— DANIE GŁÓWNE - 1 DO WYBORU

- Policzki wołowe w sosie z czerwonego wina, kopytka, palona brukselka, konfitura z żurawiny
- Łosoś pieczony, puree z batata z mango, sos teriyaki, tagiatelle warzywne, sezam, piklowane warzywa

- Pierś z kaczki, puree z selera z prażonymi migdałami, konfitowane ziemniaki, sos demi glace z gruszką, konfitura z rabarbaru
- Konfitowana noga z kaczki, arancini z borowikiem, szparagi, chipsy z jarmuzu

🌿 Stek z pieczonego kalafiora w sosie gochujang, puree z batata, jogurt tahini, granat, kolendra, oliwa pietruszkowa

🌿 Pieczony batat z fetą, oliwkami, granatem i pesto

— DESER - 1 DO WYBORU

- Tiramisu / pucharek lodowy z bitą śmietaną i owocami
- Sernik baskijski z polewą czekoladową i owocami
- Szalotka na ciepło z lodami

220 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
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka z grilowanym kurczakiem
- Pieczywo domowego wyrobu z masłem ziołowo-czosnkowym

— DODATKOWE CIEPŁE DANIE - 35 zł/ osoba

- Strogonow z pieczywem
- Wołowina po burgundzku
- Zupa Harira

— SŁODKI BUFET - 55 zł/ osoba

- Mini ptysie z kremem śmietankowo-waniliowym
- Mini donut z nadzieniem
- Makaroniki
- Szarlotka
- Ciastko francuskie z czekoladą belgijską



Menu dziecięce

— ZUPA - 1 DO WYBORU

- Rosół z makaronem
- Zupa pomidorowa z makaronem
- Krem pomidorowy z grzankami

— DANIE GŁÓWNE - 1 DO WYBORU

- Panierowany kurczak z ziemniakami i mizerią
- Nuggetsy z kurczaka z frytkami i surówka z marchewki
- Naleśniki z nutellą i owocami

— DESER - 1 DO WYBORU

- 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.



Dodatkowe informacje

- W przypadku dzieci cena za słodki bufet oraz zimną płytę jest niższa o 50%.
- Rezerwacja na pakiety komunijne przyjmujemy od ilości minimum 10 osób.
- W każdym menu komunijnym w cenie zawieramy wszelkie dekoracje (świece, papeterie, serwety flizelinowe, zaproszenia do druku we własnym zakresie).
- W cenie każdego pakietu znajduje się kawa, herbata, karafki z wodą oraz soki w karafkach.
- Przy wyborze menu komunijnego przewidujemy rabat w wysokości 10% na kręgle oraz bilard oraz bar alkoholowy.
- Niezależnie od wybranego pakietu cena zawiera pełną obsługę kelnerską.
- Nie doliczamy żadnych dodatkowych kosztów, nie pobieramy dopłaty za serwis, wszystko zawarte jest w cenie pakietu.
- Za wniesienie swojego ciasta, wyrobów cukierniczych pobieramy opłatę w wysokości 100 złotych.



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 wnieść 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 w przypadku nagłej choroby dziecka można przełożyć rezerwację na inny termin?

Tak, istnieje możliwość przełożenia imprezy ze względu na chorobę solenizanta. Prosimy o jak najszybsze poinformowanie nas o tej sytuacji, abyśmy mogli znaleźć alternatywny termin.

4. 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.

5. Czy rezerwacja przestrzeni restauracyjnej jest dodatkowo płatna?

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

6. Czy mają Państwo jakieś dodatkowe atrakcje?

Oczywiście, na terenie naszego lokalu dostępne są atrakcje takie jak kręgle, bilard i piłkarzyki. Zachęcamy do skorzystania z nich podczas Państwa wydarzenia.

7. Czy można umówić się na degustację zaproponowanych przez Państwa pozycji?

Tak, istnieje możliwość umówienia się na degustację na specjalne życzenie. Warunki degustacji omawiamy indywidualnie.

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

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

9. 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.

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

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

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

W cenie każdego pakietu komunijnego zawarta jest obsługa kelnerska.

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

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

13. Czy Hala Centralna oferuje specjalne pakiety fotograficzne lub wideofilmowanie wydarzenia?

Tak, oferujemy różne opcje pakietów fotograficznych i wideofilmowania. Szczegółowe informacje i warunki omówimy podczas osobistego spotkania lub rozmowy telefonicznej.

14. Czy w przypadku rezerwacji pobierają Państwo zaliczkę?

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