



Prawdziwie włoska
restauracja i pizzeria

OFERTA KOMUNIJNA 210 ZŁ /OS (CZAS TRWANIA 6 GODZIN)



Przekąski (5 do wyboru)

- PÓŁMISKI WĘDLIN I SERÓW WŁOSKICH
 - PÓŁMISKI WĘDLIN PIECZYSTYCH
 - MELON Z SZYNKĄ PARMEŃSKĄ
- TARTALETKI Z PUMPERNIKA Z SERKIEM, WĘDZONYM ŁOSOSIEM I SZCZYPIORKIEM
 - JAJA FASZEROWANE MIX
 - SAŁATKI CAPRESE
- ROLADKI NALEŚNIKOWE ZE SZPINAKIEM I ZIOŁOWYM SERKIEM
- PATE Z DROBIOWYCH WĄTRÓBEK Z GALARETKĄ WIŚNIOWĄ NA PSZENNEJ GRZANCE
- ROLADKI Z CUKINII Z SERKIEM CZOSNKOWYM, SUSZONYMI POMIDORAMI I RUKOLĄ
 - VITELLO TONNATO
- SAŁATKA Z MAKARONU ZE SPIANATĄ KARMELIZOWANĄ CEBULĄ, SALSĄ POMIDOROWĄ, KUKURYDZĄ
- MIX SAŁAT Z KURCZAKIEM, POMIDORKAMI CHERRY, OGÓRKIEM, PAPRYKĄ, WINEGRETEM
- MIX SAŁAT Z SEREM ŻŁOTY LAZUR, PESTKAMI GRANATU, MANGO, PESTKAMI DYNI, SOSEM MALINOWYM

I Danie(dwa do wyboru)

- ROSÓŁ Z MAKARONEM
 - STRACCIATELLA
 - BOTWINKA Z PURÉE
- GĘSTA ZUPA GULASZOWA Z DOMOWYM PIECZYWEM
- KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z SEREM PLEŚNIOWYM
- KREM POMIDOROWY Z PESTO BAZYLIOWYM





II Danie (2 do wyboru)

- POLĘDWICZKI WIEPRZOWE W SOSIE ROZMARYNOWYM
- FILET Z DORSZA W MIGDAŁACH Z SOSEM SZPARAGOWYM
- KACZKA PIECZONA W POMARAŃCZACH I ŚWIEŻYCH ZIOŁACH Z ŻURAWINĄ
 - FILET Z KURCZAKA PANIEROWANY Z PARMEZANEM
 - ESKALOPKI Z SZYNKI W SOSIE Z CZERWONEGO WINA
 - PULPECIKI Z INDYKA W SOSIE Z TOPINAMBURU

Dodatki skrobiowe (2 do wyboru)

- OPIEKANE ZIEMNIAKI
- ZIEMNIAKI Z WODY Z KOPERKIEM
- PURÉE ZIEMNIACZANE Z CHRZANEM
 - GNOCCHI Z MASŁEM
- KASZA BULGUR Z ZIOŁAMI

Dodatki warzywne (2 do wyboru)

- MARCHEWKA Z GROSZKIEM
 - COLESŁAW
- SAŁATKA Z BURACZKÓW
- FASOLKA SZPARAGOWA
- SAŁATKA MISTA ZE ŚWIEŻYCH SAŁAT
- SURÓWKA Z MARCHEWKI Z JABŁKIEM
- WARZYWA GOTOWANE NA PARZE
 - SZPARAGI



Deser do wyboru:

- PUCHAR LODOWY NA GORĄCYCH MALINACH
- DWA RODZAJE CIASTA (SZARLOTKA, SERNIK NA ZIMNO, SERNIK PIECZONY, BROWNIE)
 - MUS CZEKOLADOWY Z OWOCAMI

W bufecie:

- WODA GAZOWANA I NIEGAZOWANA Z CYTRUSAMI
 - OWOCE
 - KAWA W WARNIKACH
 - HERBATA W WARNIKACH
 - PIECZYWO
 - MASŁA SMAKOWE

Opcjonalnie Dania dla dzieci

- DZIECIĘCY KREM POMIDOROWY
 - ROSÓŁ Z MAKARONEM
- NUGETSY Z KURCZAKA Z FRYTKAMI I POMIDORKAMI CHERRY LUB OGÓRKIEM ZIELONYM
 - SPAGHETTI POMODORO
 - PENNE BOLOGNESE



Rosemary



Ogólne warunki realizacji przyjęcia :

1. Zapewniamy możliwość wstępnej rezerwacji terminu przyjęcia ważnej przez 7 dni.
2. Po podjęciu decyzji o organizacji przyjęcia komunijnego w Trattori W Trakcie należy wpłacić zadatek w wysokości 500zł
3. Zadatek jest bezwrotny i zaliczany na poczet płatności za przyjęcie.
4. Na 14 dni przed planowanym przyjęciem następuje ustalenie menu oraz rozliczenie 50 % wartości zamówienia. Pozostała płatność w dniu przyjęcia u menagera.
5. Ostateczna ilość osób oraz wszelkie zmiany powinny być potwierdzone najpóźniej 7 dni przed przyjęciem.
6. Koszt menu dla dzieci do 2 lat (bez miejsca siedzącego) bezpłatnie /do 10 lat 50 % rabatu (Dziecko komunijne gratis)
7. Do wyliczonej kwoty doliczamy 10 % opłaty za serwisowej.
8. Pakowanie potraw po przyjęciu 1 zł opakowanie.

Mogą Państwo przynieść własny tort a my go Państwu wyserwujemy.

Przyjęcie zaczynamy przygotowywać na dwie godziny naprzód.

Przyjęcia wykraczające poza wyznaczone godziny wymagają dopłaty 200zł za każdą rozpoczętą godzinę nadliczbową.

Przy płatności kartą doliczamy 2 %opłaty dodatkowej.

Preferujemy indywidualne podejście do każdego z naszych klientów, dlatego nasza oferta jest elastycznie dostosowywana w zależności od Państwa oczekiwań.

Jesteśmy otwarci na wszelkie propozycje i sugestie zmian.

Dopełnimy wszelkich starań aby organizowana przez nas dla Państwa uroczystość pozostawiła wyłącznie miłe wspomnienia.

Trattoria W Trakcie 04-766 Warszawa Ul. Trakt Lubelski 204

www.trattoriawtrakcie.pl Kontakt Sylwia 729550633 lub 502901080

restauracja@wtrakcie.com.pl

