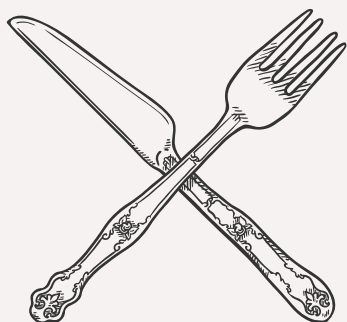


Mała Huta



MENU OKOLICZNOŚCIOWE 2025

OFERTA OBOWIĄZUJE
OD GRUDNIA DO LIPCA 2025 ROKU
KONTAKT: 665-178-464

RESTAURACJA MAŁA HUTA

...to miejsce zlokalizowane w samym centrum Wołomina, położone przy ulicy Kościelnej, z przestrzennym ogródkiem, oszklonym patio i klimatyzowaną salą bankietową.

Klimatyczne wnętrza, doskonała kuchnia i profesjonalna obsługa to dla nas priorytet, który zapewni Państwu organizację każdego przyjęcia okazjonalnego na najwyższym poziomie.

Nasza oferta obejmuje:

- Doskonale dobraną kuchnię, aby każdy mógł znaleźć coś dla siebie.
- Konsultacje menu i możliwość dostosowania go według życzeń Gości.
- Profesjonalną obsługę kelnerską oraz fachową opiekę.
- Indywidualne podejście do organizacji każdego przyjęcia.

Oferujemy:

- Salę bankietową (od 25 do 70 osób)
- Salę restauracyjną (od 18 do 35 osób)
- Oszklone patio (od 12 do 23 osób)
- Restaurację wraz z salą na wyłączność (od 60 do 80 osób z pakietem 3,4,5 lub za dodatkową opłatą)

KONTAKT:

665-178-464

WWW.MALAHUTA.PL

ZAPRASZAMY DO ZAPOZNANIA SIĘ
Z NASZĄ OFERTĄ!



ZAPOZNAJ SIĘ Z NASZYM PAKIETAMI

PAKIET NR 1

Obiad okolicznościowy serwowany

Czas trwania 3-4 godziny

150 zł brutto / osoba dorosła

105 zł brutto / dziecko do lat 13

Przekąska

Zupa

Danie główne

Deser

Bufet z kawą i herbatą

Woda i soki owocowe

Lemoniada, gazowane

Możliwość zamówienia przystawek



PAKIET NR 2

Preferowana opcja urodzinowa

Czas trwania 6 GODZIN

185 zł brutto / osoba dorosła

125 zł brutto / dziecko do lat 13

4 Przystawki

2 Sałatki

Danie główne

Bufet z kawą i herbatą

Woda i soki owocowe

Lemoniada, gazowane



PAKIET NR 3

Preferowana opcja na chrzciny

Czas trwania 7 GODZIN

225 zł brutto / osoba dorosła

165 zł brutto / dziecko do lat 13

6 Przystawek

3 Sałatki

Menu serwowane:

Zupa, danie główne

Ciasta i owoce

Bufet z kawą i herbatą

Woda i soki owocowe

Lemoniada, gazowane



ZAPOZNAJ SIĘ Z NASZYM PAKIETAMI

PAKIET NR 4

Preferowana opcja na przyjęcia całonocne

Czas trwania 10 godzin

290 zł brutto / osoba dorosła

205 zł brutto / dziecko do lat 13

8 Przystawek

3 Sałatki

Menu serwowane:

Przekąska, zupa, danie główne,
kolejne danie gorące, deser

Ciasta i owoce

Bufet z kawą i herbatą

Woda i soki owocowe

Lemoniada, gazowane



PAKIET NR 5

Preferowana opcja na przyjęcia weselne

Czas trwania 12 GODZIN

370 zł brutto / osoba dorosła

250 zł brutto / dziecko do lat 13

Kieliszek powitalnego prosecco

9 Przystawek w bufecie

3 Sałatki w bufecie

Menu serwowane:

Przekąska, zupa, danie główne,
kolejne danie gorące, deser

2 dania gorące w bufecie

Słodki stół

Bufet z kawą i herbatą

Woda i soki owocowe

Lemoniada, gazowane



M E N U

PRZYSTAWKI (obowiązuje w pakiecie 2,3,4,5)

Talerz wędlin i mięs pieczonych z piklami
Talerz serów z bakaliami, orzechami i winogronem
Ryba po grecku
Mini tortilla z kurczakiem i warzywami
Mini tortilla z serem i warzywami
Hummus ze zbożowymi krakersami
Polędwiczki z indyka w panierce kokosowej, sos chilli
Roladki z grillowanej cukinii z serem feta
Warzywne segmenty z humusem
Roladki ze schabu z musem chrzanowym
Kalafior w panko z sosem czosnkowym
Mozzarella w pesto bazyliowym z pomidorkiem cherry
Roladka z szynki dojrzewającej z mozzarellą i suszonym pomidorem
Karkówka z musem chrzanowym
Paluszki drobiowe w panierce panko
Melon owinięty szynką parmeńską
Pieczone śliwki owinięte bekonem
Jaja faszerowane pastą z tuńczyka
Śledź na 3 sposoby
Talerz greckich przysmaków
Roladki z szynki z musem chrzanowym
Rolady z kurczaka z suszonymi pomidorkami
Mini burgery wołowe
Kanapeczki koktajlowe mix
Domowy hummus z ciecierzycy z kolendrą i sezamem
Pierogi zapiekane z mięsem
Ruloniki szynki wieprzowej faszerowane pastą z suszonych pomidorów i trufli
Wegetariańskie wrapy z hummusem i tofu
Mini tartinki z ciasta francuskiego z szynką serrano, kozim serem i winogronem
Rolada szpinakowa z karczochami i serem gorgonzola
Wątróbki drobiowe karmelizowane w malinach na rukoli
Pieczony batat z sosem śmietanowym
Placuszki z cukinii z musem koperkowym
Plastry pieczonej polędwiczki wieprzowej z sosem kaparowym
Carpaccio z buraka z fetą, rukolą i kremem balsamicznym
Skrzydełka z kurczaka w marynacie bbq
Warzywa w cieście piwnym z jogurtowym dipem
Pierozki gyroza smażone z sosem sojowym
Tatar wołowy

PRZYSTAWKI DO ZAMÓWIENIA ODDZIELNIE MIN. 7 PORCJI

Talerz wędlin i mięs pieczonych z piklami 15 /os.
Talerz serów z bakaliami, orzechami i winogronem 15 /os.
Ryba po grecku 10/os.
Mini tortilla z kurczakiem i warzywami 6 /os.
Mini tortilla z serem i warzywami 6 /os.
Hummus ze zbożowymi krakersami 6 /os.
Polędwiczki z indyka w panierce kokosowej, sos chilli 10/os.
Roladki z grillowanej cukinii z serem feta 8 /os.
Warzywne segmenty z humusem 7 / os.
Roladki ze schabu z musem chrzanowym 8 /os.
Kalafior w panko z sosem czosnkowym 6 /os.
Mozzarella w pesto bazyliowym z pomidorkiem cherry
Roladka z szynki dojrzewającej z mozzarellą i suszonym pomidorem 9 / os.
Karkówka z musem chrzanowym 10 / os.
Paluszki drobiowe w panierce panko 9 /os.
Melon owinięty szynką parmeńską 14 /os.
Pieczone śliwki owinięte bekonem 8 /os.
Jaja faszerowane pastą z tuńczyka 8 /os.
Śledź na 3 sposoby 12 /os.
Talerz greckich przysmaków 9 /os.
Roladki z szynki z musem chrzanowym 6 /os.
Rolady z kurczaka z suszonymi pomidorkami 9 /os.
Mini burgery wołowe 12 / os.
Kanapeczki koktajlowe mix 6 /os.
Domowy hummus z ciecierzycy z kolendrą i sezamem 7 /os.
Pierogi zapiekane z mięsem 12 /os.
Ruloniki szynki wieprzowej faszerowane pastą z suszonych pomidorów i trufli 10 /os.
Wegetariańskie wrapy z hummusem i tofu 10 /os.
Rolada szpinakowa z karczochami i serem gorgonzola 10 /os,
Wątróbki drobiowe karmelizowane w malinach na rukoli 12 /os.
Pieczony batat z sosem śmietanowym 8 /os.
Placuszki z cukinii z musem koperkowym 10 / os.
Plastry pieczonej polędwiczki wieprzowej z sosem kaparowym 12 / os.
Carpaccio z buraka z fetą, rukolą i kremem balsamicznym 10 /os.
Skrzydełka z kurczaka w marynacie bbq 10 / os.
Pierogi gyroza smażone z sosem sojowym 10 /os.
Tatar wołowy 15 / os.

M E N U

SAŁATKI (obowiązuje w pakiecie 2,3,4,5)

Sałatka z brokułem, serem feta i prażonym słonecznikiem w sosie czosnkowym

Sałata góralska z oscypkiem i żurawinowym dresingiem

Grecka z oliwkami i fetą

Sałatka ziemniaczana ze śledziem

Sałatka cezar z grillowanym kurczakiem

Sałata 4 sery z miodowym winegretem

Sałata z hummusem, grillowaną cukinią i pestkami słonecznika

Sałata z gotowanym brokułem, kurczakiem i prażonymi migdałami

Sałata włoska z mini mozzarellą, suszonymi pomidorami i zielonym pesto

Sałatka jarzynowa

Sałatka z marynowanym selerem, kurczakiem, kukurydzą i goudą w majonezie

Sałata ze szpinaku baby z serem białym, gotowanym burakiem i pestkami słonecznika

Arbuz przekładany fetą

Warzywa grillowane z kruszoną fetą i parmezanem

Sałata nicejska z tuńczykiem i gotowanym jajem

Sałatka makaronowa z kurczakiem i serem gouda

Mini falafel na rukoli z sosem czosnkowym

Orientalna sałatka z wołowiną i makaronem ryżowym

PRZEKĄSKA NA POCZĄTEK (obowiązuje w pakiecie 1,4,5)

Pate z wątróbki z konfiturą żurawinową na grzance

Tradycyjna włoska bruschetta z pomidorkami i bazylią

Roladka drobiowa z suszonymi pomidorami podana na bazyliowym pesto

Hummus z warzywnymi segmentami

Mini caprese z cherry i pesto

Gruszka z gorgonzolą na rukoli z octem balsamicznym i orzechami

Pasztet wegański na grzance razowej z konfiturą żurawinową

Mini sałatka z falafelem, dipem orzechowym i granatem



M E N U

ZUPA (obowiązuje w pakiecie 1,3,4,5)

Krem pomidorowy z bazyliowym pesto i kwaśną śmietaną

Aksamitna zupa grzybowa z grzankami

Żurek staropolski z jajem i białą kiełbasą

Krem z pieczonego buraka z kozim serem

Flaki

Krem z białych warzyw z mascarpone, oliwą ziołową i prażonym migdałem

Krem z zielonego groszku z pesto bazyliowym i ptysiami

Krem z kalafiora w stylu tajskim na mleczku kokosowym z trawą cytrynową

Domowy rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE (obowiązuje w pakiecie 1,2,3,4,5)

Polędwiczka wieprzowa w sosie śliwkowym z wędzonym bekonem na ziemniaczanym puree i bukietem sałat wiosennych

Polędwiczka wieprzowa w aromatycznym sosie tymiankowym, kopytka ziemniaczane, odświeżającą sałatką ze szpinakiem i warzywami w miętowym vinegrette

Roladka drobiowa z serem camembert, suszonymi pomidorami i szpinakiem, puree koperkowe, mieszanka warzyw got

Żeberko wieprzowe BBQ w amerykańskim stylu, frytki stekowe, surówka colesław

Konfitowana noga z kaczki w sosie z owoców jagodowych, kopytka w maśle, buraczki karmelizowane w soku pomarańczowym

Bitki wieprzowe w sosie grzybowym, gnocchi, sałatka szwedzka z ogórkiem

Grillowana pierś z kurczaka z mozzarellą i bekonem, opiekane mini ziemniaczki, zestaw surówek

Tradycyjny schabowy na smalcu, ziemniaczki z koperkiem, kapusta zasmażana
Szynka pieczona w sosie chrzanowym z ziemniaczkami tłuczonymi i zestawem surówek

Polędwiczka z indyka w sosie orzechowym, maślane gnocchi, karmelizowana marchewka baby z brokułem i kalafiorem

Duszony w rozmarynie, marchwi i szalotkach udziec z indyka z pieczonymi ziemniakami i warzywami grillowanymi

Stek z łososia pieczony w marynacie teriyaki, ziemniaczki z czosnkiem i ziołami, sałatka ze szpinaku i pomidorków cherry

Kawałki kurczaka lub tofu w curry, ryż jaśminowy z nutą kafiru, warzywa tajskie

Panierowany seler z sosem koperkowym, kremowe puree, mix sałat w sosie miodowym

Dorsz pieczony w ziołach i masełku, ryż z warzywami, fasolka szparagowa z bułką tartą

Schab w sosie kurkowym, kopytka w maśle, zestaw surówek

M E N U

KOLEJNE DANIE GORĄCE (obowiązuje w pakiecie 4,5)

Żurek staropolski z jajem, kiełbasą i bułeczką

Strogonof na wołowinie z pieczywem

Schab w sosie chrzanowym z opiekаныmi ziemniaczkami, mini sałatka

Barszcz czerwony z chrupiącymi pierogami

Grillowana pierś z kurczaka w sosie pesto, puree, mini sałatka

DESER (obowiązuje w pakiecie 1,4,5)

Pucharek lodowy z musem owocowym i bitą śmietaną

Szarlotka na ciepło z lodami

Czekoladowy fondant z płynną czekoladą

Domowy sernik z musem mango

DANIE GORĄCE BUFET (obowiązuje w pakiecie 5)

Warzywa grillowane z kruszoną fetą

Stek z selera w panierce panko, puree ziemniaczane

Udko luzowane w sosie serowym z pietruszką, zapiekane ziemniaczki

Kotleciki jajeczne w chrupiącej panierce panko, młode ziemniaki z ziołami

Bitki wieprzowe w sosie własnym, kasza bulgur z zieleniną

Filet z indyka w sosie grzybowym, kopytka w maśle

+bukiet sałat z warzywami (do każdego dania gorącego w bufecie)

SŁODKI STÓŁ

Ciasta domowe, desery typu shot, mini deserki, ptysie, babeczki

DANIA BEZ MIĘSA

Panierowany camembert z żurawiną , opiekane ziemniaki, bukiet sałat

Boczniki w panko, puree ziemniaczane, zestaw surówek

Pulpeciki jajeczne w sosie koperkowym, gnocchi, warzywa na parze

Spaghetti z grillowanymi warzywami, czosnkiem i natką pietruszki

w ziołowej oliwie 'opcja wegańska'

MENU DLA DZIECI

Rosółek z marchewką i makaronem

Paluszki z kurczaka w chrupiącej panierce, frytki, mizeria

lub

Fileciki z indyka z puree i gotowanym brokułem

DODATKOWO PŁATNE

ALKOHOL:

Wyborowa 100 / 0,5l

Strumbas 110 / 0,5l

Włoskie wino białe lub czerwone 65 /0,75l

Klasyczne drinki (mini karta) 26 /szt.

Animatorka na wyłączność - 500 /h

Tort okolicznościowy - 19 /os.

Słodki stół - 650 zł

Lody z gorącymi malinami i bitą śmietaną - 16 /os.

Dekoracja balonami (200-500)

Korkowe (opcja przyniesienia własnego alkoholu)

-10 ZŁ ZA OSOBĘ DOROSŁĄ

Tortowe (opcja przyniesienia własnego tortu) 100 zł

Przedłużenie przyjęcia 400 zł/ h

W KAŻDYM PAKIECIE W CENIE

- Dania z wybranego pakietu
- Obrusy
- Świeże kwiaty sezonowe
- Serwety
- Serwis kelnerski
- Pokrowce na krzesła

WARUNKI REZERWACJI

- Przy rezerwacji terminu obowiązuje wpłata zaliczki w wysokości 500 zł
- Przy wpłacie zaliczki strony podpisują umowę o organizacji przyjęcia
- Zaliczka za przyjęcie jest bezzwrotna i zostaje ona odjęta od końcowej opłaty za przyjęcie. Możliwe jest przepisanie umowy na inny dzień lub oddanie terminu innej osobie wskazanej przez zlecającego
- Całkowity koszt przyjęcia zostaje obliczony przez menagera w dniu podpisania umowy
- Płatność za przyjęcie (gotówką) następuje w dniu ustalenia menu
- Dodatkowe opłaty związane z zamówieniem alkoholu lub przedłużeniem imprezy następują bezpośrednio po przyjęciu
- Menu wraz z ostateczną ilością Gości strony ustalają maksymalnie 5 dni przed planowanym przyjęciem. Jeżeli liczba osób po tym czasie ulegnie zmianie, koszt ponosi osoba zamawiająca.