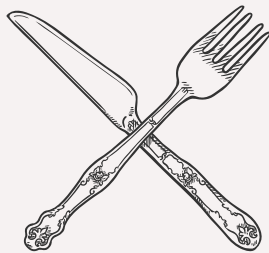


Mała Huta

RESTAURACJA & CATERING



KOMUNIA 2026

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.

Komunia Święta to ważny dzień dla dziecka, ale także dla jego rodziców oraz całej rodziny.

Zapraszamy do skorzystania z oferty zorganizowania przyjęcia komunijnego w restauracji Mała Huta lub Pobite Talerze.

Oferujemy:

- Salę bankietową do wynajęcia w całości na ok 35-70 osób lub w połowie 20-30 os.
- Oszklone patio dla 15-22 os.
- Salę restauracyjną na 25-35 os.
- Małą salę w restauracji Pobite Talerze dla 12-18 osób
- Dużą salę w restauracji Pobite Talerze dla 18-34 os.
- Restaurację Pobite Talerze w całości (wyłączając ogródek) dla 40-50 os.

WWW.MALAHUTA.PL



ZAPOZNAJ SIĘ Z NASZYMI PAKIETAMI

PAKIET NR 1

Obiad okolicznościowy serwowany

Czas trwania 7 godzin

275 zł brutto / osoba dorosła

200 zł brutto / dziecko do lat 13

Przekąska (jedna do wyboru)

- Pate z wątróbki drobiowej na rustykalnej grzance
- Bruschetta z pomidorami i pesto

Zupa 250 ml (jedna do wyboru)

- Bulion wołowo-drobiowy
- Krem z pomidorów z kwaśną śmietaną
- Żurek staropolski z jajem i białą kiełbasą
- Flaki wołowo-cielęce
- Krem z białych warzyw z oliwą truflową, mascarpone i płatkami migdałów
- Krem z cukinii z grzankami i parmezanem

Danie główne 400 g (jedno do wyboru)

- Pieczony schab z mussem chrzanowym / puree koperkowe / warzywa z wody
- Noga z kaczki z sosem żurawinowym / gnocchi / buraczki aromatyzowane cytrusami
- Devolay / puree koperkowe / zestaw surówek
- Pierś z kurczaka zapiekana pod bekonem / opiekane ziemniaczki / zestaw surówek
- Tradycyjny schabowy / tłuczone ziemniaczki z koperkiem / tarte zasmażane buraki
- Pierś z kurczaka po włosku z sosem z suszonych pomidorów / gnocchi / sałatka wiosenna
- Karkówka w sosie myśliwskim z grzybami / kopytka domowe / zestaw surówek
- Polędwiczka wieprzowa w sosie śliwkowym z boczkiem/ kluski śląskie/ warzywa gotowane

Przystawki po daniu głównym

- Tortilla z marynowaną pierśią kurczaka 2 szt./os.
- Mini burgerki wołowe 1 szt./os.
- Roladka szpinakowa z łososiem 1 szt./os.
- Chrupiące fileciki z kurczaka z sosem bbq 2 szt./os.
- Croissanty z szynką parmeńską i camembertem 1 szt./os.
- Sałatka cesar, jarzynowa (1 półmisek na 10 os.)
- Śliwka owinięta bekonem 2 szt./ os.
- Pieczywo i masło
- Pickle

MENU DZIECIĘCE

Rosółek z makaronem

Fileciki z kurczaka z frytkami i tartą marchewką

Bufet z kawą i herbatą

Ciasta (120 g./os. i owoce 150 g./os.)

Woda i soki owocowe, lemoniada

Napoje gazowane +10 zł



ZAPOZNAJ SIĘ Z NASZYM PAKIETAMI

PAKIET NR 2

Obiad okolicznościowy serwowany

Czas trwania 7 godzin

305 zł brutto / osoba dorosła

230 zł brutto / dziecko do lat 13

Przekąska (jedna do wyboru)

- Mini sałatka z mozzarellą
- Pate z wątróbki drobiowej na chrupiącej grzance
- Roladka drobiowa z suszonymi pomidorami

Zupa 250 ml (jedna do wyboru)

- Bulion wołowo-drobiowy
- Krem z pomidorów z kwaśną śmietaną
- Żurek staropolski z jajem i białą kiełbasą
- Flaki wołowo-cielęce
- Krem z białych warzyw z oliwą truflową, mascarpone i płatkami migdałów
- Krem z cukinii z grzankami i parmezanem

Danie główne 400 g (jedno do wyboru)

- Szyńka pieczona z mussem chrzanowym / puree koperkowe / warzywa z wody
- Devolay / puree koperkowe / zestaw surówek
- Pierś z kurczaka zapiekana pod bekonem / opiekane ziemniaczki / zestaw surówek
- Tradycyjny schabowy / tłuczone ziemniaczki z koperkiem / tarte zasmażane buraki
- Pierś z kurczaka po włosku z sosem z suszonych pomidorów / gnocchi / sałatka wiosenna
- Noga z kaczki z sosem żurawinowym / gnocchi ziemniaczane / buraczki aromatyzowane cytrusami
- Stek z łososia w sosie teriyaki / ryż jaśminowy / karmelizowane warzywa sezonowe z sezamem
- Polędwiczka wieprzowa w sosie śliwkowym z boczkiem/ kluski śląskie/ warzywa gotowane

Przystawki po daniu głównym

- Tortilla z marynowaną pierś kurczaka i warzywami 2 szt. / os.
- Mini burgerki mix 1 szt./os.
- Chrupiące fileciki z kurczaka z sosem bbq 2 szt. /os.
- Schab z mussem chrzanowym 80 g. /os.
- Croissanty z szynką parmeńską i camembertem 1 szt. / os.
- Sałata cesar, jarzynowa (1 półmisek na 10 os.)
- Warzywa grillowane zapiekane pod fetą i parmezanem 120 g / os.
- Włoskie antipasti (sery pleśniowe, wędliny dojrzewające, oliwki, suszone pomidory itp.) 80 g. / os.
- Śledzik na 3 sposoby 60 g. /os.
- Pieczywo i masło
- Pickle

Dodatkowe danie gorące:

- Barszczyk z pierogami + 15 zł / os.
- Strogonoff z bułeczką + 15 zł / os.

MENU DZIECIĘCE

Rosółek z makaronem

Fileciki z kurczaka z frytkami i tartą marchewką

Bufet z kawą i herbatą

Ciasta (120 g./os. i owoce 150 g./os.)

Woda i soki owocowe, lemoniada

Napoje gazowane +10 zł



DODATKOWO PŁATNE

ALKOHOL:

Wyborowa 89 zł / 0,5l

Strumbas 109 zł / 0,5l

Włoskie wino białe lub czerwone 65 zł / 0,75l

Klasyczne drinki (mini karta) 25 zł / szt.

Animatorka na wyłączność - 1000 zł / 2 godziny (rezerwacja min. 3 miesiące wcześniej)

Tort okolicznościowy - 18 zł / os.

Słodki stół - 650 zł

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

Dekoracja balonami (500 zł)

Korkowe (opcja przyniesienia własnego alkoholu) 10 zł / osoba dorosła

Tortowe (opcja przyniesienia własnego tortu) 90 zł

Przedłużenie przyjęcia 390 zł / h

Napoje gazowane 10 zł / os.

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 1000 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 10 dni przed planowanym przyjęciem. Jeżeli liczba osób po tym czasie ulegnie zmianie, koszt ponosi osoba zamawiająca.