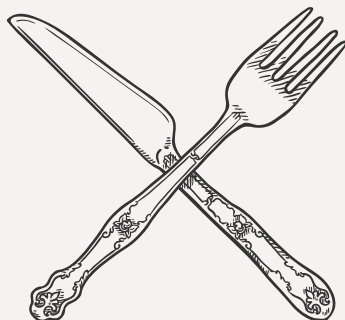


Mała Huta



WIGILIA FIRMOWA 2025

KONTAKT:

509-264-824

665-178-464

mała.huta.wolomin@gmail.com

RESTAURACJA MAŁA HUTA

...To wyjątkowe miejsce znajduje się w sercu Wołomina, przy ulicy Kościelnej. Oferuje przestronny ogródek, oszklone patio oraz klimatyzowaną salę bankietową, idealne na każdą okazję. Nasze klimatyczne wnętrza, wyśmienita kuchnia i profesjonalna obsługa gwarantują organizację przyjęć na najwyższym poziomie, dbając o każdy szczegół, aby spełnić Państwa oczekiwania.

NASZE MENU...

Czy marzysz o eleganckiej, serwowanej kolacji, czy może preferujesz mniej formalny, ale równie bogaty świąteczny bufet pełen wyśmienitych potraw? Każdy z naszych pakietów jest starannie skomponowany, aby sprostać najbardziej wymagającym gustom. Brakuje Ci czegoś w menu? A może masz własne pomysły? Z przyjemnością przygotujemy menu dostosowane do Twoich indywidualnych preferencji.

DLACZEGO MY?

Organizujemy kompleksowe świąteczne eventy, które w cenie obejmują bożonarodzeniową aranżację, tradycyjną kuchnię z daniami świątecznymi oraz przemiłą, zawsze pomocną obsługę.

Chętnie doradzimy również w kwestii dodatkowych atrakcji dla firmy oraz upominków.

KONTAKT:

509-264-824

665-178-464

WWW.MALAHUTA.PL

ZAPRASZAMY DO ZAPOZNANIA SIĘ
Z NASZĄ OFERTĄ!



ZAPOZNAJ SIĘ Z NASZYM PAKIETAMI

PAKIET PODSTAWOWY

Przewidziany czas trwania ok. 3 godzin

4 przekąski zimne w stole

lub

5 przekąsek w bufecie

Danie główne serwowane

Napoje zimne: woda/ lemoniada/ kompot

Ciasteczka korzenne

129,-



PAKIET VIP

Przewidziany czas trwania ok. 7 godzin

Powitalny kieliszek prosecco

6 przekąsek zimnych w stole

3 przekąski ciepłe w stole

lub

7 przekąsek zimnych

4 ciepłe przekąski w bufecie

Obiad serwowany: przystawka, zupa,
danie główne, deser: szarlotka na ciepło

Deser w bufecie (ciasta świąteczne)

Napoje zimne: woda/lemoniada/soki

Napoje gorące: bufet z kawą i herbatą

239,-

PAKIET PLUS

Przewidziany czas trwania ok. 4 godzin

5 przekąsek zimnych w stole

lub

6 przekąsek w bufecie

Zupa serwowana

Danie główne serwowane

Deser w bufecie (ciasta świąteczne)

Napoje zimne: woda/lemoniada/soki

Napoje gorące: bufet z kawą i herbatą

179,-



M E N U

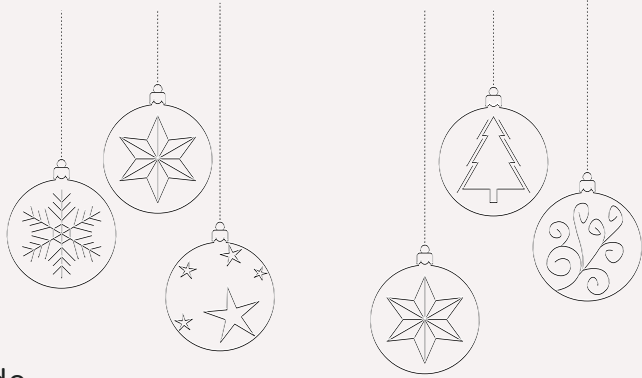
PRZEKĄSKI ZIMNE (PAKIET 1,2,3)

- Wegetariańskie pierogi z kapustą i grzybami
- Sałatka jarzynowa
- Śledź z cebulką w oleju
- Tatar ze śledzia na buraczkach z jajem na twardo
- Domowy hummus z pieczonym kalafiozem
- Kompozycja serów pleśniowych
- Sałatka z kozim serem i burakiem
- Sałatka z kurczakiem, serem gouda, kukurydzą
- i makaronem w sosie majonezowym
- Sałatka 4 sery
- Sałatka nicejska z tuńczykiem i jajem
- Rolada z kurczaka z fetą i suszonymi pomidorami
- Ryba po grecku
- Jaja z pastą z makreli
- Tatar wołowy z dodatkami
- Jaja z majonezem kolendrowym
- Śledź gajowego z grzybami
- Karkówka z musem chrzanowym
- Deska mięs i kiełbas z piklami
- Pasztet wieprzowy z musem żurawinowym
- Warzywa grillowane z fetą i parmezanem
- Pate z wątróbek drobiowych z konfiturą żurawinową na grzance
- Domowy smalczyk z kompozycją kiełbas i pasztetów z ogórkiem i piklami
- Paluszki drobiowe z panierce panko
- Croissanty z camembertem i szynką serrano



PRZEKĄSKI CIEPŁE (PAKIET NR 3)

- Opiekane pierogi z kapustą i grzybami
- Paszteciki z mięsem
- Paluszki drobiowe w panko
- Fileciki rybne w cieście piwnym
- Śliwka owinięta bekonem
- Szaszłyki mix (warzywne i mięsne)
- Tortilla na gorąco z kurczakiem i mozzarellą
- Mini burgery wołowe, drobiowe



MENU

PRZYSTAWKA (PAKIET 3)

- Pate z wątróbki z konfiturą żurawinową na grzance
- Tradycyjna włoska bruschetta z pomidorkami i bazylią
- Roladka drobiowa z suszonymi pomidorami podana na bazyliowym pesto

ZUPA (PAKIET NR 2,3)

- Barszcz czerwony z pasztecikami na ciepło
- Krem grzybowy z ptysiami
- Domowy rosół z makaronem
- Żur staropolski z jajem
- Zupa grzybowa z łazankami
- Krem z pieczonego buraka z chrzanem
- Flaki
- Krem pomidorowy ze śmietaną i pesto
- Krem z białych warzyw z mascarpone i grzankami



DANIE GŁÓWNE (PAKIET NR 1,2,3)

- Ryba w cieście piwnym z frytkami, tłuczonym groszkiem i sosem tatarskim
- Dorsz w papilocie, ziemniaczki opiekane, bukiet sałat
- Sola po polsku z jajecznym musem, puree koperkowe, warzywa z wody
- Sandacz w sosie porowym, kopytka w maśle, warzywa gotowane
- Indyk w sosie orzechowym z ziemniaczanym puree i bukietem sałat
- Udko z kaczki z żurawiną, pieczonym jabłkiem, kopytkami i buraczkami
- Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym, puree ziemniaczane, zestaw surówek
- Pierś z kurczaka zapiekana pod bekonem z puree ziemniaczanym i bukietem sałat
- Łosoś w sosie koperkowym, gnocchi, marchewka z kalafiolem w palonym maśle
- Klasyczny schabowy, tłuczone ziemniaczki, kapusta zasmażana



Jeśli jednak chciałbyś wzbogacić swój pakiet, oferujemy kilka dodatkowo płatnych propozycji:

- Wyborowa 100 zł but.
- Strumbas 110 zł but.
- Prosecco / Prosecco 0% 80 zł but.
- Wino białe / czerwone / wino 0% 75 zł but.
- Mini menu z drinkami (5 rodzajów) 20 zł szt.
- Prezenty dla pracowników (wycena indywidualna)
- Korkowe (opcja przyniesienia własnego alkoholu) 10 zł za os.
- Przedłużenie przyjęcia 390 zł 1 godzina.

Każdy pakiet zawiera w cenie:

- Dania z wybranego pakietu
- Obrusy
- Dekorację świąteczną
- Serwety
- Serwis kelnerski

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 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.