



OFERTA KOMUNIJNA 2027

WYJĄTKOWY DZIEŃ ZASŁUGUJE
NA WYJĄTKOWĄ OPRAWĘ

PRIMITIVO
KUCHNIA I WINO



Szanowni Goście!

Dziękujemy za zainteresowanie naszą ofertą i witamy w świecie PRIMITIVO, gdzie jakość spotyka prostotę, a my zapewniamy doznania kulinarne na najwyższym poziomie.

Do każdego zapytania podchodzimy indywidualnie, ponieważ zależy nam na Waszej satysfakcji i tworzeniu nieszablonowych wspomnień.

Nasza przestrzeń to dwie oddzielne sale, które są w stanie komfortowo pomieścić około 200 osób.

Jesteśmy idealnym wyborem, zarówno na kameralne przyjęcie wśród bliskich, imprezę firmową, jak i eleganckie, formalne spotkanie biznesowe.

Doskonała lokalizacja, urokliwe, niezobowiązujące wnętrza, przestronny ogród letni oraz wspaniała śródziemnomorska kuchnia i wino, to nasze największe atuty, których nie znajdziecie nigdzie indziej.

Znajdziecie nas na bliskiej Woli, przy ulicy Waliców 13 (róg Grzybowskiej), w nowym centrum Warszawy – tam gdzie przeszłość spotyka teraźniejszość.

Do zobaczenia w PRIMITIVO Kuchnia i Wino

Ze względu na wyjątkowy charakter uroczystości komunijnej zapewniamy elegancką aranżację stołów – białe obrusy, świece oraz kompozycje kwiatowe, które podkreślają odświeżony i rodzinny charakter przyjęcia.

MENU I

Przystawki zimne

(serwowane w środek stołu)

Stracciatella di Bufala: konfitura z pomidorów San Marzano / oliwa bazyliowa / migdały

Indyk pieczony: sos z tuńczyka z kaparami / roszponka

Salata z kozim serem: truskawki / pomidor malinowy / kiszona rzodkiewka

Carpaccio wołowe: majonez truflowy / kapary / rukola

Pieczyno: focaccia / chleb / masło

Zupa

(serwowana indywidualnie)

Krem z pomidorów z pieczoną papryką / pesto

Dania główne

(serwowane w środek stołu)

Ravioli ze szparagami / mascarpone / emulsja maślana / kapary / koperek

Kaczka confit / demiglace / karmelizowana marchewka

Dodatki

(serwowane w środek stołu)

Ziemniaki Laratine / emulsja maślana / koperek

Salata Szopska / ser Kojun / ogórek / pomidor

Desery

(serwowane w środek stołu)

Brownie / orzech laskowy / toffie

Sernik mango - marakuja

Ze względu na wyjątkowy charakter uroczystości komunijnej zapewniamy elegancką aranżację stołów – białe obrusy, świece oraz kompozycje kwiatowe, które podkreślają odświętny i rodzinny charakter przyjęcia.

MENU II

Przystawki zimne

(serwowane w środek stołu)

Stracciatella di Bufala: konfitura z pomidorów San Marzano / oliwa bazyliowa / migdały

Indyk pieczony: sos z tuńczyka z kaparami / roszonek

Salata z kozim serem: truskawki / pomidor malinowy / kiszona rzodkiewka

Carpaccio z buraka: gorgonzola / orzechy włoskie / balsamico

Tatar po andaluzyjsku: oliwki / kapary / suszony pomidor / żółtko sous vide

Pieczyno: focaccia / chleb / masło

Zupa

(serwowana indywidualnie)

Krem z białych warzyw / oliwa truflowa

Przystawka ciepła

(serwowane w środek stołu)

Caramelle szpinakowe z ricottą / sos pomidorowy

Krewetki w cieście filo / aioli pepperoncino

Dania główne

(do wspólnego poczęstunku)

Polik wołowy / sos z czerwonego wina / marchewki glazurowane w miodzie gryczanym

Pierś kaczki / palone warzywa / chrust orzechowy

Dodatki

(serwowane w środek stołu)

Ziemniaki francuskie / masło / koperek

Puree Primitivo / chrust ziemniaczany / szczypiorek

Salata Szopska / ser Kojun / ogórek / pomidor

Desery

(serwowane w środek stołu)

Sernik domowy z białą czekoladą

Mini bezy / marakuja / mango / sos truskawkowy

Ze względu na wyjątkowy charakter uroczystości komunijnej zapewniamy elegancką aranżację stołów – białe obrusy, świece oraz kompozycje kwiatowe, które podkreślają odświętny i rodzinny charakter przyjęcia.

MENU III

Przystawki zimne

(serwowane w środek stołu)

Stracciatella di Bufala / konfitura z pomidorów San Marzano / oliwa bazyliowa / migdały

Indyk pieczony / sos z tuńczyka z kaparami / roszponka

Salata z kozim serem / truskawki / pomidor malinowy / kiszona rzodkiewka

Capresse / Bufala / pomidory / pesto / rukola

Gravlax / łosoś marynowany / mus z buraka / majonez cytrynowy

Tatar po andaluzyjsku / oliwki / kapary / suszony pomidor / żółtko sous vide

Pieczywo / focaccia / chleb / masło

Zupa

(serwowana indywidualnie)

Consomme z kaczki / warzywa Julienne / groszek cukrowy

Przystawka ciepła

(serwowane w środek stołu)

Ragout z owoców morza / emulsja szafranowa / pomidorki cherry confit

Ravioli ze szparagami / mascarpone / emulsja maślana / kapary / koperek

Dania główne

(serwowane w środek stołu)

Łosoś / sos holenderski / szparagi / fasolka

Tagliata z sezonowanego rostbefu / sos demi glace / pomidorki confit

Dodatki

(serwowane w środek stołu)

Ziemniaki francuskie / masło / koperek

Puree Primitivo / chrust ziemniaczany / szczypiorek

Salata Szopska / ser Kojun / ogórek / pomidor

Desery

(serwowane w środek stołu)

Płyś z kremem pistacjowym / owoce

Sernik domowy z białą czekoladą / kruszonka

Mini bezy / marakuja / mango / sos truskawkowy

Ze względu na wyjątkowy charakter uroczystości komunijnej zapewniamy elegancką aranżację stołów – białe obrusy, świece oraz kompozycje kwiatowe, które podkreślają odświętny i rodzinny charakter przyjęcia.

MENU dla dzieci w wieku 3 - 10 lat

Zupa

(serwowana indywidualnie)

Rosół z makaronem

Danie główne

(do wyboru)

Klopsiki cielęce w sosie pomidorowym z puree ziemniaczanym

Pinsa Margerita

Polędwiczki z kurczaka, colesław, frytki, ketchup

Deser

(serwowany indywidualnie)

Lody waniliowe z owocami

PROPOZYCJE NAPOJÓW

Propozycja nr. 1 OPEN BAR BEZALKOHOLOWY

Czas trwania : 3 h

Woda gazowana i niegazowana

Sok pomarańczowy, jabłkowy

Domowa lemoniada

Kawa Illy, Herbata Ronnefeld

Propozycja nr. 2 OPEN BAR BASIC

Czas trwania : 3 h

Woda gazowana i niegazowana

Coca - Cola, Coca - Cola Zero

Sok pomarańczowy, jabłkowy

Wino :

Lifili Primitivo, A Sei Mani (abv 13,5%)

Lifili Bianco Salento, A6mani (abv 12,5%)

Piwo :

Peroni Nastro Azzurro

Peroni 0%

Kawa Illy, Herbata Ronnefeld



Informacje dodatkowe

- Menu podane w formie serwowanej, dostępne według ustaleń.
- **Serwis kelnerski:**
do ogólnego rachunku doliczamy 12,5 % serwisu

Informacja o płatnościach

- W przypadku długiego okresu pomiędzy założeniem rezerwacji, a terminem jej realizacji, restauracja w sytuacji istotnego wzrostu cen produktów zastrzega sobie możliwość zmiany cen zawartych ofercie.
- Ostatecznym potwierdzeniem organizacji przyjęcia przez restaurację jest informacja pisemna (email) oraz wpłata zadatku w wysokości około 50% całkowitej kwoty wynikającej z wybranej propozycji.

Warunki anulacji

W przypadku anulowania potwierdzonej rezerwacji klient zobowiązany jest do przekazania tej informacji w formie pisemnej (email).

- W terminie 30-15 dni przed realizacją
– ponosząc 50% kosztów ustalonej kwoty zamówienia.
- W terminie 14-3 dni przed realizacją
– ponosząc 70% kosztów ustalonej kwoty zamówienia.
- Na 3 i mniej dni przed realizacją
– ponosząc 100% kosztów ustalonej kwoty zamówienia.

Klient uprawniony jest do przedstawienia ostatecznej liczby Gości na 48 h przed rozpoczęciem przyjęcia, za potwierdzeniem zmiany przez Restaurację.

Zmiana liczby Gości nie powinna przekroczyć 10% wcześniej deklarowanej liczby osób.

Gdy liczba osób na przyjęciu będzie większa niż ustalona, klient zostanie obciążony za każdą dodatkową osobę o kwotę wynikającą z kalkulacji.

Do zobaczenia!

