



WIELKANOCNE DANIA NA WYNOS


AIRPORT
— HOTEL OKĘCIE —
★★★★

Świąteczna atmosfera to miejsca, bliscy, a także smaki potraw, jakie spożywamy. Potrawy wielkanocne mają w Polsce długą tradycję, dlatego bez dwóch zdań powinniśmy ją pielęgnować. Jest to czas, w którym na naszych stołach królują przede wszystkim najpopularniejsze tradycyjne świąteczne potrawy, takie jak biały barszcz, pieczone mięso, wędliny, baby wielkanocne, mazurki, pascha czy serniki.

Najważniejszym jednak zawsze pozostaje czas, który możemy wspólnie spędzić w gronie najbliższej rodziny i przyjaciół.

Aby przygotować świąteczny stół Wielkanocny, bez zbędnego zamieszania i zmartwień proponujemy Państwu polskie specjały przygotowane przez wybitnych Szefów Kuchni - Marcina Suchenka i Kamila Mamerskiego, którzy od lat dbają aby przygotowane dla Państwa dania były skomponowane ze składników najwyższej jakości. Wierzmy, że tak przygotowane potrawy będą idealnym dopełnieniem czasu Wielkanocnego.



PRZYSTAWKI

CENA

Panierowane jaja w skorupce z pieczarkami i szczypiorkiem podane z sosem jogurtowo-majonezowym 4 połówki	20,00
Jaja faszerowane w trzech smakach grzyby / łosoś / kaczka 6 połówek	30,00
Sandacz faszerowany bakaliami z sosem tatarskim 120g	35,00
Pasztet z kaczki z zielonym pieprzem, podany z konfiturą z borówki leśnej i miodu 200g	35,00
Roladki z wędzonego łososa z młodym szczypiorem, jajkiem i musem chrzanowym 200 g	40,00
Pieczony schab nadziewany śliwką suską sechlońską i konfiturą morelową z aromatem trawy żubrowej 200g	35,00
Schab po warszawsku pod galaretą z musem chrzanowym 200 g	35,00

SAŁATKI

Sałatka z krewetkami, chrupiące warzywa, seler naciowy, dressing cytrusowy 250g	45,00
Tradycyjna sałatka jarzynowa z jajkiem przepiórczym 200g	20,00

ZUPY

Tradycyjny biały barszcz z królikiem i jajkiem 250ml	35,00
Kremowa zupa z młodego szczawiu 250ml	30,00
Krem z białych warzyw z chipsami ze słonecznika i oliwa cytrynową 250ml	30,00

DANIA GŁÓWNE

CENA

Smażony filet z sandacza, sos cytrynowy z kaparami 150g	55,00
Filet z łososia z sosem krewetkowym 150g	55,00
Pieczona kielbasa własnego wyrobu z sosem chrzanowym i konfiturą z cebuli 200g	30,00
Połówka z kaczki pieczonej w pomarańczach z sosem z borówki i rokitnika 500g	75,00
Wolno gotowana sztuka wołowa w sosie pieczeniowo ziołowym 200g	70,00
Roladki z polędwiczki wieprzowej z wędzonym serem, suszoną śliwką, zawijanym boczkiem 200g	65,00
Medaliony wieprzowe marynowane w ziołach, z kremowym sosem wieprzowym 200g	60,00

DODATKI

Mini kopytka z masłem szałwiowym 150g	19,00
Ziemniaki pieczone w soli morskiej z porem i ziołami 150g	19,00
Karmelizowane buraki z jabłkiem grójeckim 150g	19,00
Pieczone kartacze z grzybami i okrasą z cebuli 150g	19,00
Kapusta zasmażana z wędzonym boczkiem i pomidorami 150g	19,00
Nowalijki z patelni z olejem rzepakowym tłoczonym na zimno 150g	19,00

WYPIEKI

Mazurek staropolski 450g	75,00
Mazurek pistacjowy 450g	85,00
Sernik krakowski kandyzowaną skórą pomarańczy 1kg	130,00
Babka cytrynowa z lukrem cytrynowym 500g	70,00
Keks z bakaliami w polewie czekoladowej 500g	90,00
Miodownik z kajmakiem i kremem Patisserie 1kg	150,00



POTWIERDZENIE ZAMÓWIENIA

Imię i nazwisko / Firma*:

Numer telefonu*:

Adres e-mail*:

Odbiór osobisty zamówienia/dostawa data*:

Godz.*:

JAK ZAMAWIAĆ:

Zamówienia można składać w następujący sposób:

- **Osobiście w hotelu** – poprzez prawidłowe wypełnienie niniejszego formularza.
- **Mailowo** – na adres: marcin.matusik@airporthotel.pl, wpisując wszystkie niezbędne informacje bezpośrednio w treści wiadomości lub dołączając wydrukowany, wypełniony i zeskanowany formularz jako załącznik.
- **Telefonicznie** – pod numerem: **+48 609 188 488**.

Po otrzymaniu formularza skontaktujemy się z Państwem w celu potwierdzenia przyjęcia zamówienia.

Termin składania zamówień upływa 27 marca 2026 r.

Zamówienia będą wydawane w:

- **Wielki Piątek (2 kwietnia 2026 r.),**
- **Wielką Sobotę (3 kwietnia 2026 r.),**

w godzinach **9:00–15:00**

DOSTAWA:

Wyłącznie **odbiór osobisty**.

Istnieje możliwość wydania potraw na półmisek porcelanowych za dodatkową opłatą w wysokości 150 PLN za półmisek.
Obowiązuje kaucja zwrotna, płatna gotówką przy odbiorze zamówienia.