



WESELE Z GŁOWĄ W CHMURACH

Airport Hotel Okęcie

2026

ALL YOU NEED IS HERE

Drodzy Zakochani,

Podjęliście ważną decyzję o wspólnej podróży przez życie. Gratulujemy i już teraz życzymy Wam, by była po prostu piękna.

Czas przygotowań do tego ważnego dnia, w którym powiecie sobie „tak” jest pełen przeróżnych emocji. Pragniemy, by towarzyszyła Wam i Waszym najbliższym czysta radość, poczucie bezpieczeństwa oraz spokój.

Dlatego włożymy nie tylko doświadczenie, lecz również serce w przygotowanie dla Was tego wyjątkowego dnia, udzielimy pełnego wsparcia i podzielimy się kreatywnymi pomysłami, tak by Wasze marzenia o tym dniu stały się rzeczywistością.

**Zespół oddanych profesjonalistów
Airport Hotel Okęcie**





WYJĄTKOWE PRZESTRZENIE BANKIETOWE

SALE GALAXY

500 m² – od 150 do 360 osób z dużym foyer i strefą relaksu

SALE DACOTA I CARAVELLE

300 m², idealna do 150 osób, z dodatkowym parkietem tanecznym i profesjonalnym barem

SALE CONCORDE I ZEPPELIN

na 7. piętrze hotelu, z dostępem do profesjonalnego baru i tarasu z panoramicznym widokiem na Warszawę – do 120 osób

AVIATOR BAR & LOUNGE

nowoczesny klub zlokalizowany na 10. piętrze – do 100 osób

KUCHNIA MISTRZÓW



Marcin Suchenek
Szef Kuchni



Kamil Mamerski
Zastępca Szefa Kuchni

Tradycja i nowoczesność to domeny, które od lat przyświecają potrawom skomponowanym przez naszych **Mistrzów Kuchni**. Przy tworzeniu swoich innowacyjnych potraw nasi Mistrzowie zawsze korzystają z najlepszych, sprawdzonych produktów, bez kompromisów w zakresie jakości i wyboru składników.

Originalne, zachwycające formą i smakiem desery
Mistrza Cukiernictwa Alana Pasierba.



Specjalnie od Mistrza Czekolady Alana Pasierba ze specjalnym rabatem w wysokości 20 % dla Nowożeńców tort weselny!

ORGANIZUJĄC WESELE Z GŁOWĄ W CHMURACH
ODDAJEMY WAM DO DYSPOZYCJI



ZAPEWNIAMY

- Ekskluzywny Apartament dla Pary Młodej
- Welcome drink w postaci wina musującego
- Tradycyjne powitanie chlebem i solą
- Parkiet, projektor multimedialny
- Różnorodne menu weselne
- W zależności od wybranego wariantu menu, bezpłatną degustację 3 dań głównych
- Pakiety napojów alkoholowych
- Profesjonalną obsługę kelnerską
- Darmowy parking dla wszystkich Gości przyjęcia
- Obrusy i pokrowce na krzesła w kolorze białym
- Dla Nowożeńców bezpłatny dostęp do Centrum Wellness – 4 sauny, jacuzzi, strefa relaksu ze ścianą solną
- Bazową dekorację stołów
- Przy organizacji wesela powyżej 150 osób – 2 pokoje 2-osobowe – gratis!
- Preferencyjne ceny dla Gości weselnych na nocleg ze śniadaniem
- Bezpłatny dostęp do Wi-Fi
- Bezpłatny dostęp do Centrum Fitness dla Nowożeńców i Gości nocujących w hotelu

ORGANIZUJĄC WESELE Z GŁOWĄ W CHMURACH
ODDAJEMY WAM DO DYSPOZYCJI



I JESZCZE... ABY BARDZIEJ CIĘ ROZPIĘŚCIĆ...

Romantyczna kolacja w Restauracji Polskiej, słynącej z wyjątkowego smaku w unikatowej oprawie, w pierwszą rocznicę Ślubu dla Pary Młodej

oraz

Specjalne warunki na organizację wieczoru panieńskiego/kawalerskiego i poprawin w Aviator Bar & Lounge

ORYGINALNE MIEJSCE, które pozostawi niezapomniane wspomnienia!



3 sale
bankietowe



Profesjonalny
konsultant



Widok na
Warszawę



263
pokoje



Nowoczesne
cukiernictwo



Parking dla
220
samochodów

ORGANIZUJĄC WESELE Z GŁOWĄ W CHMURACH
ODDAJEMY WAM DO DYSPOZYCJI

DANIA SERWOWANE

Roladka z gęsi z wędzonym półgęskim, podana z maślaną grzanką, prażonymi orzechami i opiekaną gruszką oraz borówką leśną
~ ~ ~

Consommé wołowe z warzywami julienne i kładzionymi kluskami
~ ~ ~

Polędwiczka wieprzowa z górskim serem zawijana w wędzony boczek, zapiekane ziemniaki, sezonowe warzywa, sos pieczeniowy aromatyzowany ziołami

*BUFET**PRZYSTAWKI ZIMNE*

Plastry piersi kurczaka w sosie tuńczykowym z kaparami i rukolą

Wybór tradycyjnych pieczonych wędlin, pasztetu i dodatków

Tortilla z indykiem, warzywami musem z ciecierzycy z suszonymi pomidorami

Grillowane warzywa z serem feta i orzechami laskowymi

Duo śledziowe – z zielonym jabłkiem oraz z cebulą i koperkiem w oleju rzepakowym

Marynowany w burakach łosoś Gravlax, podany na salsie cytrusowej

Sałatka włoska z kolorowych pomidorów, mozzarelli, oliwek i grzanek

Sałatka z orientalną tapioką i krewetkami, dzikie sałaty, kiełki fasoli, chrupiące warzywa, dressing z japońskiej cytryny

Chrupiące sałaty z warzywami sezonowymi, burakiem i marynowanym serem ziołowym

Wybór sezonowych sałat z chrupiącymi warzywami i dressingami

Wybór świeżo pieczonych chlebów i bułek z wiejskim masłem

BUFET GORĄCY

Krem z karczocha jerozolimskiego, skropiony oliwą cytrynową

Pieczone udko kurczaka w sosie porto

Sztuka mięsa wołowego w naturalnym sosie z pieczonym czosnkiem i ziołami

Filet miętusa sauté w mące i jajku z masłem ziołowym
Mini kartacze z omastą z cebulki

Pieczone ziemniaki z rozmarynem i papryką

Marchewka glazurowana z pasternakiem

Brokuły w płatkach pieczonych migdałów

BUFET SŁODKI

Crème Crème brûlée orzech laskowy, kruszonka, owoce leśne

Mus pistacjowy z konfiturą malinową, chrupka z mlecznej czekolady

Ptysie z kruszonką, z kremem waniliowym, żel mango-marakuja, chrupka karmelowa

Szarlotka z kruszonką migdałową
Tradycyjny sernik

Owoce filetowane sezonowe

NAPOJE

Woda mineralna

Soki owocowe:
pomarańczowy, jabłkowy

Napoje gazowane:
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic

Kawa z ekspresu ciśnieniowego

Wybór aromatycznych herbat

DANIA SERWOWANE

Łosoś z naszej wędzarni, roladka z warzyw i sałat ogrodowych, kremowy mus chrzanowy, salsa z pomidorków wiśniowych, konfitura cytrynowo – pomarańczowa

~ ~ ~

Krem z białych warzyw z kalafiozem i słonecznikiem bulwiastym, oliwa cytrynowa

~ ~ ~

Pieczona pierś kurczaka kukurydzianego podana z pęczkiem warzyw zawiniętych w grillowaną cukinię, kremowe ziemniaki, sos tymiankowy

~ ~ ~

ZUPA SERWOWANA PO PÓŁNOCY

Żur na zakwasie razowym podany z gotowanym jajkiem i rzemieślniczą kielbasą

BUFET

PRZYSTAWKI ZIMNE

Asortyment domowych wyrobów z komina i pieczystych, smalczyk z cebulą i jabłkami, ogórki kiszone, marynowane grzyby leśne, tarty chrzan, ćwikła, musztarda

Praliny z halibuta wędzonego w szczypiorkowej panierce z sosem kolendrowym

Wiśniowe śledzie na sałatce ziemniaczanej z groszkiem cukrowym

Roladki z łososia wędzonego podane z cukinią i sosem miodowo – musztardowym

Sałatka Cesar z krewetkami, parmezanem, grzankami, chrupiącym bekonem i sałatą rzymską

Chrupiące sałaty z asortymentem warzyw, jajkiem i sosem śmietanowo – koperkowym

Sałatka z pieczonego buraka z figami i dojrzewającym kozim serem

Hiszpańska sałatka z chorizo, chrupiącymi warzywami, ośmiornicą, piklami i oliwkami

Wybór świeżo pieczonych chlebów i bułek z wiejskim masłem

BUFET GORĄCY

Krupnik na wędzonej gęsinie z warzywami, porem i ziołami

Pieczony filet z dorsza w sosie jabłkowo-porowym

Eskalopki z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym

Grillowana pierś z indyka z sosem wiśniowo – pieprzowym

Duszona wołowina z korzennymi warzywami

Smażone ziemniaki po polsku z boczkiem i duszoną cebulą

Buraczki zasmażane z sokiem jabłkowym

Warzywa gotowane na parze

Kasza pęczak z grzybami i warzywami

BUFET SŁODKI

Mini beza z kremem mascarpone i owocami sezonowymi

Szarlotka z kruszonką cynamonową

Ciasto piaskowe z borówką oraz mleczną czekoladą

Brownie ze słonym karmelem

Mini kruche tartaletki z kremem waniliowym i owocami

Owoce filetowane sezonowe

NAPOJE

Woda mineralna

Soki owocowe:
pomarańczowy, jabłkowy

Napoje gazowane:
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic

Kawa z ekspresu ciśnieniowego

Wybór aromatycznych herbat

DANIA SERWOWANE

Torcik z grillowanych warzyw na musie z ciecierzycy i suszonych pomidorów,
sałatka z komosy ryżowej, dressing ogrodowy z siedmioma ziołami

~ ~ ~

Rosół z perliczki z makaronem jajecznym i korzennymi warzywami

~ ~ ~

Pieczone udo kaczki, karmelizowane jabłka grójeckie,
purée ziemniaczane z rozmarynem sos z brusznicą

~ ~ ~

ZUPA SERWOWANA PO PÓŁNOCY

Żur na zakwasie razowym podany z gotowanym jajkiem i rzemieślniczą kielbasą
lub

Barszcz czerwony z krokietem z kapustą i grzybami

BUFET

PRZYSTAWKI ZIMNE

Asortyment domowych wyrobów:

Wolno pieczony rostbef, schab wieprzowy nadziewany
wędzoną śliwką i morelą, pasztet pieczony z gęsiną,
wędzony boczek, domowa kielbasa z komina,
wędzona szynka, salceson staropolski, kaszanka,
smalczyk z cebulą i jabłkami, ogórki kiszone,
marynowane grzyby leśne, tarty chrzan, ćwikła,

Wędzony na ciepło łosoś w sosie koperkowym

Plastry pieczonej wołowiny z włoskim sosem z
pieczonego czosnku, rukolą, kaparami
i płatkami sera Grana Padano

Indyk w sosie tuńczykowym z pomidorkami i kaparami

Mozzarella z pomidorami, pesto bazyliowe, salsa z
oliwek i pieczonego bakłażana

Tatar wołowy z klasycznymi dodatkami

Deska serów europejskich

Sałatka „Super Foods” z indykiem, serem blue,
owocami goji, dzikim brokułem i sosem jogurtowym

Sałatka śledziowa z burakami i cebulą

Sałatka z chrupiącymi warzywami, kielkami, selekcją
zioł oraz plastrami marynowanej wołowiny
z dressingiem ogrodowym

Wybór świeżo pieczonych chlebów
i bułek z wiejskim masłem

BUFET GORĄCY

Zupa kurkowa z grzankami tymiankowymi

Filet z sandacza zapiekany w sosie z białego wina

Filet z łososia podany na kremowym szpinaku,
zapiekany z serem

Cienko krojony udziec indyka
w sosie miodowo – rozmarynowym

Wolno gotowana wołowina w stylu bourguignon

Ravioli z grzybami i masłem szałwiowym

Ryż z warzywami, suszonymi pomidorami i cytryną

Ziemniaki baryłki z serem Pecorino

Bukiet warzyw na parze, skropiony masłem

BUFET SŁODKI

Mus z belgijskiej białej czekolady z konfiturą
ananasowo-estragonową i ciastkiem migdałowym

Wybór mini makaroników z kremem

Rolada biszkoptowa z kremem z białego maku
i konfiturą porzeczkową

Klasyczne tiramisu z amaretto

Monoporcja: mus z orzecha laskowego, słone toffi
oraz żel z marakui

NAPOJE

Woda mineralna

Soki owocowe:
pomarańczowy, jabłkowy

Napoje gazowane:
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic

Kawa z ekspresu ciśnieniowego

Wybór aromatycznych herbat



WZBOGAĆ MENU O STACJĘ LIVE COOKING

CANDY BAR CZEKOLADA CAFÉ

Stylizowany na styl retro Candy Bar z asortymentem czekoladowym: praliny, mono porcje, musy, ciasta. Fontanna czekoladowa, z owocami, piankami smakowymi i innymi dodatkami

SUSHI

California roll, futomaki, golden roll z łososiem i krewetkami
Imbir, wasabi, sos sojowy

CARVING I

Wędzona w całości szynka wieprzowa
Ziemniaki konfitowane, kremowa włoska kapusta
Sos mięsny, sos chrzanowy

CARVING II

Sezonowana wołowina:
Pióro wołowe gotowane w niskiej temperaturze z ziołami i gorczycą, podane z sosem pieczeniowym i złotymi ziemniakami francuskimi

POLSKA

Prosiak pieczony z kaszą gryczaną i sałatka z ogórka kiszzonego i jabłka

WŁOSKA

Ravioli z grzybami lub warzywne w maśle szałwiowym lub z sosem truflowym

czas trwania: 2h

ORGANIZUJĄC WESELE Z GŁOWĄ W CHMURACH
ODDAJEMY WAM DO DYSPOZYCJI

CENNIK MENU

Dla Ciebie wszystko

*Rabat 20% na tort z oferty Czekolada Cafe
Aparament dla Młodej Pary*

390 PLN/os.

PS. Kocham Cię

*Rabat 20% na tort z oferty Czekolada Cafe
Aparament dla Młodej Pary
Degustacja menu – 3 dania główne*

450 PLN /os.

Love Story

*Rabat 20% na tort z oferty Czekolada Cafe
Aparament dla Młodej Pary
Degustacja menu – 3 dania główne*

470 PLN /os.

Candy Bar Czekolada Café

65 PLN /os.

Stacje Live Cooking (min. 40 os.)

Sushi, Carving I, Carving II, Ceviche, Włoska

65 PLN /os.

Polska

75 PLN /os.

Opłata za wynajem sali oraz obsługę kelnerską wliczona jest w cenę menu.*

*Nie dotyczy sali Aviator.

Podane ceny zawierają podatek VAT.

**PEŁNA
KLAROWNOŚĆ
ŻADNYCH
DODATKOWYCH
OPŁAT!**



Wzbogać menu przysmakami z oferty Czekolada Café!

CZEKOLADA
CAFÉ

Ręcznie wykonane trufle i praliny

Nietypowe połączenia smaków zamknięte w truflach lub pralinach z mlecznej, wytrawnej lub białej czekolady.

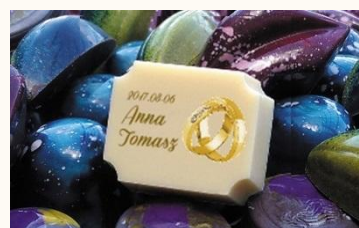
7 PLN/szt.



Praliny personalizowane

Wybierz swoje ulubione smaki, a my otulimy je białą czekoladą, na którą naniesiemy wybrany przez Ciebie wzór.

9 PLN/szt.



Musy i desery

Wyrafinowane formy i zaskakujące smaki deserów Czekolada Café to doskonałe uzupełnienie słodkiej oferty przyjęcia weselnego.

27 PLN/szt.



Tort weselny

TORT WESELNY Z OFERTY CZEKOLADA CAFÉ z rabatem w wysokości 20 % przygotowany przez Mistrza Czekolady Alana Pasierba



OPEN BAR

ZESTAW		I	II	III	IV
Wódka biała (Finlandia)		✓	✓	✓	
Rum		✓	✓		
Gin		✓	✓		
Tequila		✓			
Whisky		✓	✓		
Brandy		✓			
Martini		✓	✓		
Likiery		✓			
Wino białe i czerwone		✓	✓	✓	✓
Piwo		✓	✓	✓	
Profesjonalny barman wraz z asortymentem barowym		✓	✓		
CENA PLN brutto	Do 8 godz.	195	175	145	95

Każda następna godzina 30 PLN/os.

Przy wyborze jakiegokolwiek zestawu z oferty Open Bar - dodatkowy, własny alkohol bez opłaty korkowej. Całkowita rezygnacja z oferty zestawów Open Bar - opłata korkowa za alkohol własny 40 PLN/os. dorosła.

**ZAPRASZAMY
DO KONTAKTU**

Airport Hotel Okęcie
Dział Handlowy
tel.: +48 22 456 04 00
konferencje@airporthotel.pl

Airport Hotel Okęcie****
ul. Komitetu Obrony Robotników 24 (dawniej 17 Stycznia)
02-148 Warszawa