



PRZYJĘCIE KOMUNIJNE
W AIRPORT HOTEL OKĘCIE



OFERUJEMY:

- Konsultacje i profesjonalną pomoc w organizacji przyjęcia
- Stylową i przestronną Restaurację Mirage
- Duży wybór nowoczesnych sal bankietowych
- Możliwość organizacji przyjęcia w Aviator Bar & Lounge – designerskim klubie na 10. piętrze hotelu z widokiem na panoramę miasta i lotnisko
 - Bezalkoholowy i alkoholowy open bar
- Dekoracje kwiatowe na stołach i bufetach – za dodatkową opłatą możliwość innych aranżacji
- Rozszerzone możliwości dekoracji sal bankietowych: multimedialne animacje, wyświetlanie filmów i zdjęć na ekranach podczas imprezy
- Taras na 7. piętrze z widokiem na lotnisko i Warszawę - idealny do pamiątkowej sesji zdjęciowej
- Bezpłatny parking dla uczestników przyjęcia

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.

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



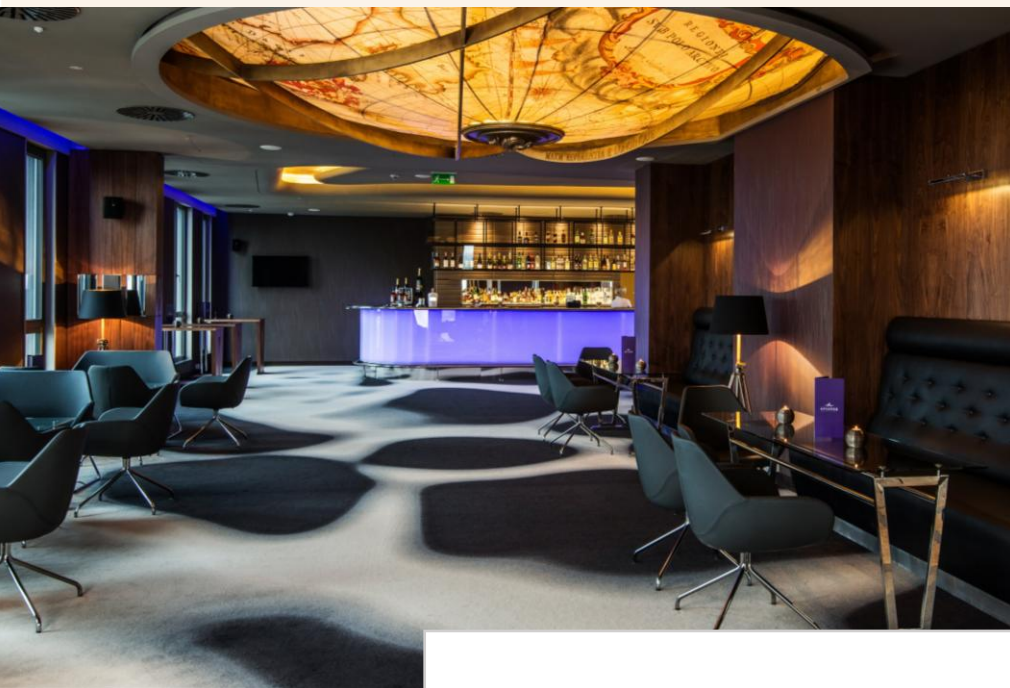
Zachwyć uczestników przyjęcia oryginalnym i niepowtarzalnym smakiem tortu wprost spod ręki Mistrza Czekolady - sprawdź pełną ofertę tortów okolicznościowych od Czekolada Café.



RESTAURACJA MIRAGE

10-40 os. przy jednym stole





AVIATOR BAR & LOUNGE

120 os.





SALE BANKIETOWE

PIĘTRO	NAZWA SALI	PODKOWA	BANKIET	WSPÓLNY STÓŁ
0	Dacota	50	130	55
	Caravele	32	60	35
	Dacota+Caravele	82	190	80
2.	Galaxy I	46	140	70
	Galaxy II	32	72	40
	Galaxy III	40	108	50
	Galaxy I+II+III	118	370	-
	Galaxy I+II+III+foyer	-	406	-
7.	Concorde	30	60	30
	Zeppelin	30	60	30
	Concorde+Zeppelin	50	144	60

RODZINNY BRUNCH

Menu bufetowe + set

RESTAURACJA MIRAGE

DANIA SERWOWANE

Zupa

Krem szparagowy z porem
i aromatyczną oliwą truflową

Danie główne (do wyboru)

Filet z dorsza podany z purée ziemniaczanym,
fasolą edamame, czarną soczewicą, młodym
porem oraz sosem koperkowo-cytrynowym

lub

Polędwiczka wieprzowa w sosie tymiankowym,
podana z zapiekаныmi ziemniakami oraz
roladkami z boczku i ogórka kiszzonego

DANIA SERWOWANE DLA DZIECI

Zupa

Rosół z perliczki
podany z domowym makaronem

Danie główne

Pieczone polędwiczki z kurczaka w panierce
kukurydzianej, podane z warzywami
gotowanymi na parze oraz frytkami.

BUFET GORĄCY

Medaliony wieprzowe z szynką i serem
w kremowym sosie grzybowym

Pierś Kurczaka zagrodowego
w sosie z białego wina z rozmarynem

Pieczony filet z Soli Dover
w sosie jabłkowo – porowym

Ravioli szpinakowe z emulsją szafranową

Kluski ziemniaczane w emulsji szałwiowej

Warzywa sezonowe z patelni z pesto

Młode ziemniaki z koperkiem

BUFET DESEROWY

Mini ptysie i tartoletki owocowe

Słodki wybór ciast z hotelowej cukierni

Wybór krojonych owoców sezonowych

NAPOJE

Woda mineralna z liśćmi mięty i cytryną

Woda gazowana

Soki owocowe:
pomarańczowy, jabłkowy

Kawa z ekspresu

Wybór aromatycznych herbat

Cena: 439 zł brutto / os.

Podane menu w kwocie 439 brutto obowiązuje w Restauracji Mirage.
Wycena Sali bankietowej w opcji na wyłączność jest kalkulowana indywidualnie.

MENU SET

RESTAURACJA MIRAGE

Menu set I

Przystawka

Karmelizowany kozi ser podany na musie morelowym, z torcikiem z grillowanych warzyw

Zupa

Rosół z perliczki podany z warzywami julienne oraz domowym makaronem

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa w sosie tymiankowym, podana z zapiekаныmi ziemniakami oraz roladkami z boczku i ogórka kiszzonego

Deser

Torcik Czarторыskich z sosem owocowym

NAPOJE

Woda mineralna z liśćmi mięty i cytryną

Woda gazowana

Soki owocowe:
pomarańczowy, jabłkowy

Kawa z ekspresu

Wybór aromatycznych herbat

Cena: 299,00 brutto / os.

Menu set II

Przystawka

Marynowany Łosoś Gravlax podany na musie chrzanowym z roladką z warzyw i dzikich sałat

Zupa (do wyboru)

Wiosenna zupa szczawiowa z jajkiem

lub

Ekologiczny krem pomidorowy z bazylią

Danie główne (do wyboru)

Filet z sandacza podany na puree ziemniaczanoporowym, z koprem włoskim, smażonymi warzywami, konfiturą cytrynową oraz kremowym sosem koperkowym

lub

Pieczona kaczka podana z karmelizowanymi jabłkami grójeckimi, kluskami z soki z natki pietruszki oraz burakami zasmażanymi

Deser

Dacquoise pistacjowy z kremem waniliowym i owocami

NAPOJE

Woda mineralna z liśćmi mięty i cytryną

Woda gazowana

Soki owocowe:
pomarańczowy, jabłkowy

Kawa z ekspresu

Wybór aromatycznych herbat

Cena: 349,00 brutto/os.

Menu set III

WYBÓR ZIMNYCH PRZEKĄSEK W STOLE:

Tatar z polędwicy wołowej,
podany z szalotką, korniszonem, marynowaną
kurką
oraz żółtkiem „sous vide”

Marynowany filec z matiasa,
podany z siekaną cebulą w oliwie i koperekiem

Salatka Cezar z grillowanym kurczakiem,
chrupiącym boczkiem i ziołowymi grzankami

Polędwiczka wieprzowa,
podana z sosem tatarskim i marynowanymi
kurkami

Wybór pieczywa,
Masło ziołowe

DANIA SERWOWANE

Przystawka

Buratta podana na pomidorach malinowych
i rukoli z pesto, parmezanem,
grissini i sosem balsamicznym

Zupa (do wyboru)

Żurek na zakwasie razowym
z jajkiem, chrupiącym boczkiem i majerankiem

lub

Tajska zupa Tom Kha Kai
gotowana na mleku kokosowym
z krewetkami i dzikim łososiem

Dania główne (do wyboru)

Filec z dorady smażony w palonym maśle,
podany z puree z kalafiora oraz słonecznika
bulwiastego, warzywami korzennymi
i kremowym sosem cytrynowo – szafranowym

lub

Wolno pieczony biceps wołowy,
podany z kremowymi ziemniakami z
dojrzewającym serem bursztyn, marchewką
z zielonym groszkiem oraz sosem cielęcym
z trawą żubrową

Deser

Kremowy sernik baskijski z pistacjami,
podany z sosem malinowym
i kruszonką migdałową

NAPOJE

Woda mineralna z liśćmi mięty i cytryną

Woda gazowana

Soki owocowe:
pomarańczowy, jabłkowy

Kawa z ekspresu

Wybór aromatycznych herbat

Cena: 449,00 brutto / os.

Podane warianty MENU SET obowiązują w Restauracji Mirage.
Wycena Sali bankietowej w opcji na wyjątność jest kalkulowana indywidualnie.

Wzbogacić 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.

25 PLN/szt.



TORT KOMUNIJNY Z OFERTY CZEKOLADA CAFÉ z rabatem w wysokości 10 %

przygotowany przez
Mistrza Czekolady Alana Pasierba



OPEN BAR

ZESTAW		I	II	III	IV
Wódka biała		✓	✓	✓	
Rum		✓	✓		
Gin		✓	✓		
Tequila		✓			
Whisky		✓	✓		
Brandy		✓			
Martini		✓	✓		
Likiery		✓			
Wino białe i czerwone		✓	✓	✓	✓
Wino musujące		✓	✓		
Piwo		✓	✓	✓	
Napoje bezalkoholowe: Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic, woda mineralna		✓	✓	✓	✓
CENA PLN brutto	Do 3 godz.	179	149	99	79
	Do 5 godz.	199	169	119	89

ZAPRASZAMY
DO KONTAKTU

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