

  
AIRPORT  
— HOTEL OKĘCIE —  
★★★★



PRZYJĘCIE KOMUNIJNE  
W AIRPORT HOTEL OKĘCIE

[www.airporthotel.pl](http://www.airporthotel.pl)



## 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

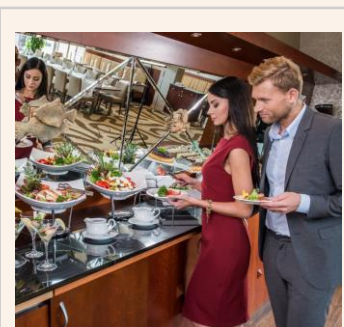
Tradycja i nowoczesność to domeny, które od lat przyświecają potrawom skomponowanym przez naszych Mistrzów Kuchni.

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.

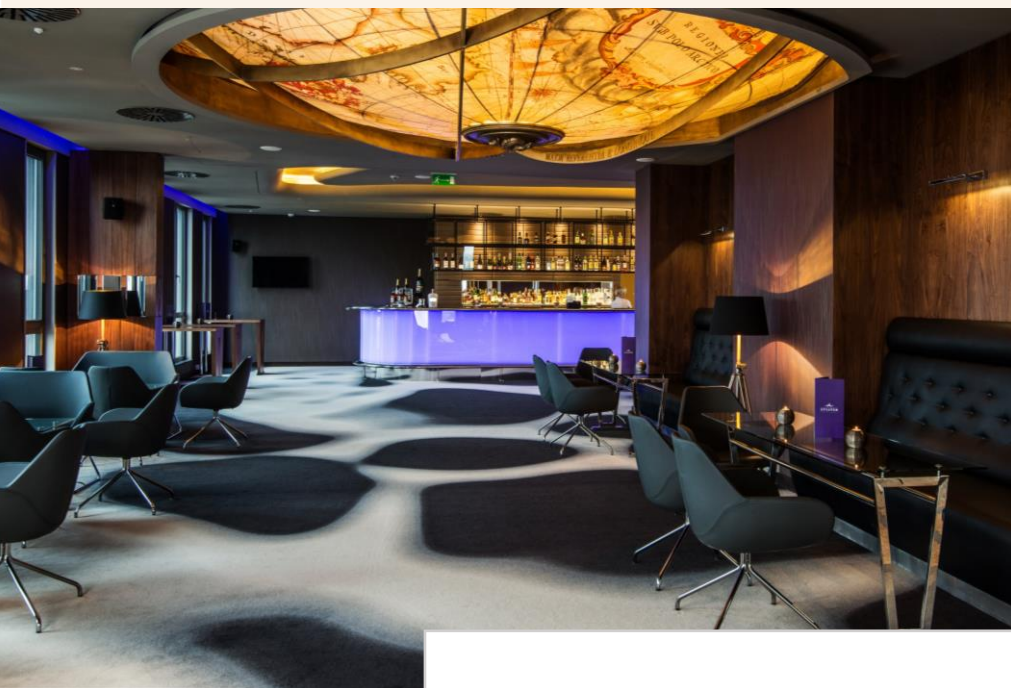


## RESTAURACJA MIRAGE

10-40 os. przy jednym stole



  
AIRPORT  
— HOTEL OKĘCIE —  
★★★★



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, porem i aromatyczną oliwą truflową

### Danie główne (do wyboru)

Filet dorsza z puree ziemniaczanym z fasolą edamame z czarną soczewicą i porem  
sos koperkowo cytrynowy, kiełki groszku

### lub

Polędwiczka wieprzowa  
w sosie tymiankowym,  
zapiekane ziemniaki, roladki  
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,  
warzywa gotowane na parze, frytki

## BUFET GORĄCY

Medaliony wieprzowe z szynką i serem  
w kremowym sosie grzybowym  
Pierś Kurczaka zagrodowego  
w sosie z białego wina z rozmarynem,  
Pieczony filet soli anielskiej w sosie  
jabłkowo – porowym,  
Ravioli szpinakowe  
z emulsją szafranową,  
Kluski ziemniaczane w emulsji szałwiowej,  
Warzywa sezonowe z patelni  
z pesto z pomidorów,  
Młode ziemniaki z koperkiem

## BUFET SŁODKOŚCI

Mini ptysie i tartoletki owocowe,  
Słodki wybór ciast z hotelowej cukierni,  
Wybór krojonych owoców sezonowych

## NAPOJE

Woda mineralna,  
Woda mineralna z liśćmi mięty i cytryną  
Soki owocowe:  
pomarańczowy, jabłkowy  
Kawa: espresso,  
cappuccino, americano  
Wybór aromatycznych herbat

Cena: 419,00 brutto/os.

Podane menu w kwocie 349 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  
torcik z grillowanych warzyw,  
sos ogrodowy, chrupiące sałaty

### ZUPA

Rosół z perliczki, makaron jajeczny, julien  
warzywny

### DANIA GŁÓWNE

Półdzwiczka wieprzowa  
w sosie tymiankowym,  
zapekane ziemniaki, roladki  
z boczku i ogórka kiszzonego

### DESER

Torcik Czartoryskich z sosem owocowym

### NAPOJE

Woda mineralna,  
Woda mineralna z liśćmi mięty i cytryną  
Kawa: espresso, cappuccino, americano  
Wybór aromatycznych herbat

Cena: 289,00 brutto/os.

## Menu set II

### PRZYSTAWKA

Łosoś Gravalax mus chrzanowy roladka z  
warzyw i dzikich sałat, pomidorki koktajlowe

### ZUPA

Zupa szczawiowa z jajkiem  
*lub*  
Ekologiczny krem pomidorowy z bazylią

### DANIA GŁÓWNE

Filet sandacza z puree ziemniaczano porowym,  
smażone warzywa, koper włoski z konfiturą  
cytrynową, sos koperkowy.

*lub*

Pieczona noga z kaczką, karmelizowane jabłka  
grójeckie, kluski ziemniaczane, borówka  
brusznica

### DESER

Dacquoise pistacjowy, kremem waniliowy  
świeże owoce

### NAPOJE

Woda mineralna  
Woda mineralna z liśćmi mięty i cytryną  
Kawa: espresso,  
cappuccino, americano  
Wybór aromatycznych herbat

Cena: 339,00 brutto/os.



## Menu set III

### WYBÓR ZIMNYCH PRZEKĄSEK W STOLE:

Tatar wołowy  
szalotka, korniszon, marynowana kurka,  
żółtko sous vide

Marynowany filet z matiasa  
siekana cebula w oliwie, koperek

Sałatka cesar z kurczakiem i ziołowymi  
grzankami  
Połudwiczka wieprzowa podana z sosem  
tatarskim i marynowanymi kurkami

### Przystawka serwowana

Buratta na pomidorach malinowych pesto  
bazyliowe z parmezanem, chrupiące grisini,  
rukola z dresingiem balsamicznym

Wybór pieczywa,  
Masło ziołowe

\*\*\*\*\*

### ZUPA

Żurek na zakwasie razowym  
jajko, chrupiący boczek, majeranek

*lub*

Zupa tajska Tom-Kha-Gai, mleko kokosowe,  
łosoś, krewetki

### DANIA GŁÓWNE

Filet dorady w palonym maśle  
puree z kalafiora i słonecznika bulwiastego,  
korzenne warzywa, sos cytrynowy

*lub*

Wolno gotowana wołowina  
kremowe ziemniaki z dojrzewającym serem  
bursztyn, zielony groszek  
z marchewką  
sos z trawy żubrowej, salsa z kiszzonego ogórka  
i ziół.

### DESER

Kremowy sernik z białą czekoladą sos  
truskawkowy, czarna kruszonka migdałowa.

### NAPOJE

Woda mineralna

Woda mineralna z liśćmi mięty i cytryną

Kawa: espresso,  
cappuccino, americano

Wybór aromatycznych herbat

**Cena: 449,00 brutto/os.**

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

Wzbogac menu przysmakami  
z oferty Czekolada Café!

CZEKOLADA  
CAFÉ

### Ręcznie wykonane trufle i praliny

Nietypowe połączenia smaków zamknięte w trufkach 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.

**7 PLN/szt.**



### Musy i desery

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

**24 PLN/szt.**



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

przygotowany przez  
Mistrza Czekolady Alana Pasierba





# AIRPORT

— HOTEL OKĘCIE —

★★★★

## 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.	169	139	89	69
	Do 5 godz.	189	159	109	79

ZAPRASZAMY  
DO KONTAKTU

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