



PRZYJĘCIE Z OKAZJI CHRZTU ŚWIĘTEGO  
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 własnych aranżacji
- Rozszerzone możliwości dekoracji sal bankietowych: multimedialne animacje, wyświetlanie filmów i zdjęć na ekranach podczas imprezy
- Taras na VII p. 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.



  
**AIRPORT**  
— HOTEL OKĘCIE —  
★★★★



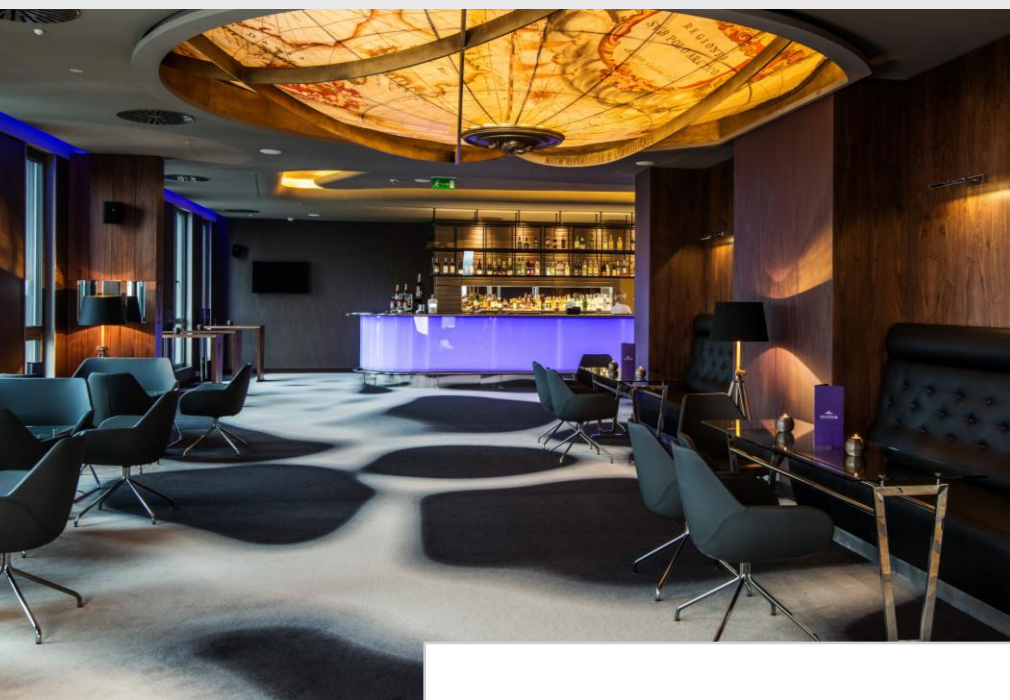
**RESTAURACJA  
MIRAGE**

10 -40 os. przy jednym stole





  
**AIRPORT**  
— HOTEL OKĘCIE —  
★★★★



**AVIATOR  
BAR & LOUNGE**

120 os.





# AIRPORT

HOTEL OKĘCIE

★★★★★



## SALE BANKIETOWE

| PIĘTRO | NAZWA SALI            | PODKOWA | BANKIET | WSPÓLNY STÓŁ |
|--------|-----------------------|---------|---------|--------------|
| 0      | Dacota                | 50      | 130     | 55           |
|        | Caravele              | 32      | 60      | 35           |
|        | Dacota+Caravele       | 82      | 190     | 80           |
| II     | 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     | -            |
| VII    | 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 z sandacza z groszkiem i dynią, purée ziemniaczane,  
sos rakowo-porowy, kiełki groszku

### *lub*

Polędwiczka wieprzowa  
w sosie kurkowym,  
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

Wołowina wolno gotowana  
w warzywach korzennych,  
Cienko krojony udziec indyka  
w sosie miodowo – rozmarynowym,  
Pieczony filet z dorsza w sosie  
jabłkowo – porowym,  
Ravioli szpinakowe  
z emulsją szafranową,  
Kopytka z koperkiem  
i czerwonym pieprzem,  
Warzywa sezonowe z patelni  
z pesto z pomidorów,  
Ziemniaki w ziołach z serem bursztyn

## BUFET SŁODKOŚCI

Musy jogurtowo-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: 369 brutto/os.

Podane menu w kwocie 369 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,  
torcik z grillowanych warzyw,  
sos ogrodowy, chrupiące sałaty

### ZUPA

Rosół z perliczki, makaron jajeczny

### DANIA GŁÓWNE

Polędwiczki wieprzowe po Zakopiańsku,  
oscypek, ziemniak pieczony w całości,  
wędzony boczek, borówka brusznica

### DESER

Tiramisu z kremem szampańskim

### NAPOJE

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

**Cena: 209 brutto/os.**

## Menu set II

### PRZYSTAWKA

Wędzona troć górską,  
roladka z warzyw i sałat na sosie chrzanowym

### ZUPA

Zupa szczawiowa jak dawniej  
**lub**  
Ekologiczny krem pomidorowy z bazylią

### DANIA GŁÓWNE

Polędwica dorsza z puree ziemniaczano  
porowym,  
gotowane warzywa, koper włoski z konfiturą  
cytrynową, sos rakowy  
**lub**  
Pieczona kaczka, karmelizowane jabłka grójeckie,  
ziemniaki opiekane, 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: 269 brutto/os.**



# MENU SET

RESTAURACJA MIRAGE

## Menu set III

### WYBÓR ZIMNYCH PRZEKĄSEK W STOLE:

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

Marynowany filec z matiasa  
siekana cebula w oliwie, koperek

Salatka cezarska z kurczakiem i ziołowymi  
grzankami

Zimne nóżki po staropolsku  
mus cytrynowy, chrzan z buraczkami

Zapiekany kozie ser,  
warzywa grillowane,  
pasta z ciecierzycy, pesto  
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 z sandacza w palonym maśle  
puree z kalafiora i słonecznika bulwiastego,  
korzenne warzywa, sos rakowy

**lub**

Wolno gotowana wołowina  
zapiekanka ziemniaczana z dojrzewającym  
serem bursztyn, zielony groszek  
z marchewką  
sos z trawy żubrowej, salsa z kiszzonego ogórka i  
zioł.

### DESER

Aksamitny krem kasztanowy  
ciastko kasztanowe, mus orzechowy,  
żel z rokitnika, lody kasztanowe, wódka Krzeska

### NAPOJE

Woda mineralna

Woda mineralna z liśćmi mięty i cytryną

Kawa: espresso,  
cappuccino, americano

Wybór aromatycznych herbat

**Cena: 359 brutto/os.**

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

# 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.

**27 PLN/szt.**



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

przygotowany przez  
Mistrza Czekolady Alana Pasierba



## OPEN BAR

### PAKIET I

- ✓ Wybór napojów bezalkoholowych:  
Soki owocowe, Coca – Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic, woda mineralna, kawa, herbata
- ✓ Wino białe i czerwone
- ✓ Piwo
- ✓ Wódka biała
- ✓ Whisky
- ✓ Wino musujące
- ✓ Martini
- ✓ Aperol

Do 3 godzin – 175 PLN brutto  
Do 5 godzin – 185 PLN brutto

### PAKIET II

- ✓ Wybór napojów bezalkoholowych:  
Soki owocowe, Coca – Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic, woda mineralna, kawa, herbata
- ✓ Wino białe i czerwone
- ✓ Piwo
- ✓ Wódka biała
- ✓ Whisky

Do 3 godzin – 145 PLN brutto  
Do 5 godzin – 155 PLN brutto

### PAKIET III

- ✓ Wybór napojów bezalkoholowych:  
Soki owocowe, Coca – Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic, woda mineralna, kawa, herbata
- ✓ Wino białe i czerwone
- ✓ Piwo

Do 3 godzin – 95 PLN brutto  
Do 5 godzin – 105 PLN brutto

### PAKIET IV

- ✓ Wybór napojów gazowanych:  
Coca – Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic,

Do 3 godzin – 55 PLN brutto  
Do 5 godzin – 65 PLN brutto

## ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

### DZIAŁ SPRZEDAŻY

tel.: +48 22 456 04 00  
konferencje@airporthotel.pl

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