



WIGILIJNE DANIA NA WYNOS

  
AIRPORT  
— HOTEL OKĘCIE —  
★★★★

## WIGILIJNE POTRAWY NA WYNOS

Boże Narodzenie zasługuje na szczególną oprawę, a wspólny świąteczny czas i rodzinna atmosfera sprzyjają apetytom na coś wyjątkowego.

By przygotować okazały świąteczny stół, proponujemy Państwu tradycyjne polskie specjały przygotowane przez naszych Szeów Kuchni: Marcina Suchenka i Kamila Mamerskiego.

W ofercie znajdują się także propozycje na zorganizowanie udanej słodkiej odśrody Bożego Narodzenia. Polecamy nasze tradycyjne świąteczne słodkości, które cieszą się od wielu lat najwyższą popularnością wśród odbiorców naszej cukierni. Wszystkie wypieki są wykonane przez Alana Pasierba - Szefa cukierni Airport Hotel Okęcie.

Tradycyjne potrawy i ciasta, skomponowane ze składników najwyższej jakości, to pierwszy krok do udanej i pysznej Wigilii.

### W OFERCIE:

Szeroki wybór tradycyjnych dań świątecznych: przekąski, sałatki, zupy, dania główne oraz wypieki.

Wygodna forma składania zamówień.

Zamówienia z odbiorem własnym w Airport Hotel Okęcie.

  
AIRPORT  
— HOTEL OKĘCIE —  
\*\*\*\*\*

## PRZYSTAWKI

	CENA	ILOŚĆ
Wędzona na ciepło troć wędrowna, w piernikowo-pomarańczowej marynacie, z sosem cytrynowym   Porcja - 120g	29,00	----
Tradycyjna rolada z sandacza, nadziewana rodzynkami oraz marchewką, z sosem tatarskim   Porcja - 100g	33,00	----
Marynowane śledzie z omastą z cebuli i koperku z sałatką ziemniaczaną   Porcja - 100g	25,00	----
Roladka z karpia po żydowsku   Porcja - 100g	33,00	----
Filet z karpia gotowany w jarzynach, w aksamitnej galarecie   Porcja - 100g	29,00	----
Wybór mięs pieczonych (karkówka, schab, boczek) z musuem chrzanowym i piklami   Porcja - 200g	35,00	----
Plastry pieczonego indyka z sosem tuńczykowym   Porcja - 120g	29,00	----
Pasztet z dzika z różaną konfiturą   Porcja - 120g	29,00	----
Sałatka jarzynowa z jajkiem przepiórczym   Porcja - 120g	17,00	----
Pieczona polędwica wołowa z sosem z pieczonego czosnku oraz musuem z kremowego żółtka   Porcja - 180g	55,00	----

## PIEROGI

	CENA	ILOŚĆ
Pierogi z kapustą i grzybami z omastą z cebuli i oleju lnianego   6 szt.	23,00	----
Pierogi z gęsią w cieście za majerankiem w złocistej okrasie z cukrowej cebuli   6 szt.	35,00	----
Pierogi z borowikami z omastą z cebuli i oleju lnianego   6 szt.	33,00	----
Uszka z kapustą i grzybami   20 szt.	43,00	----



## ZUPY

Zupa z borowików i kurek z warzywami korzennymi  
i oliwą rozmarynową | Porcja - 120g

CENA

ILOŚĆ

29,00

----

Barszcz czerwony z domowymi  
uszkami i z kapustą i grzybami | Porcja - 100g

24,00

----

## DANIA GŁÓWNE

Halibut z sosem szafranowym  
oraz salsą cytrusową | Porcja - 150g

CENA

ILOŚĆ

43,00

----

Sandacz królewski  
z sosem z szyjek rakowych | Porcja - 150g

45,00

----

Panierowany filet z karpia  
z cytryną | Porcja - 150g

39,00

----

Udko z kaczki pieczone w majeranku  
z konfiturą żurawinową | Porcja - 300g

47,00

----

Wolno gotowany biceps wołowy  
z sosem borowikowo - pieprzowym | Porcja 180g

59,00

----

Ziemniaki pieczone w soli  
z masłem truflowym | Porcja - 120g

16,00

----

Kopytka z koperkiem  
i jarmużem | Porcja 120g

16,00

----

Kapusta z suszoną śliwką, grzybami  
i olejem lnianym | Porcja 120g

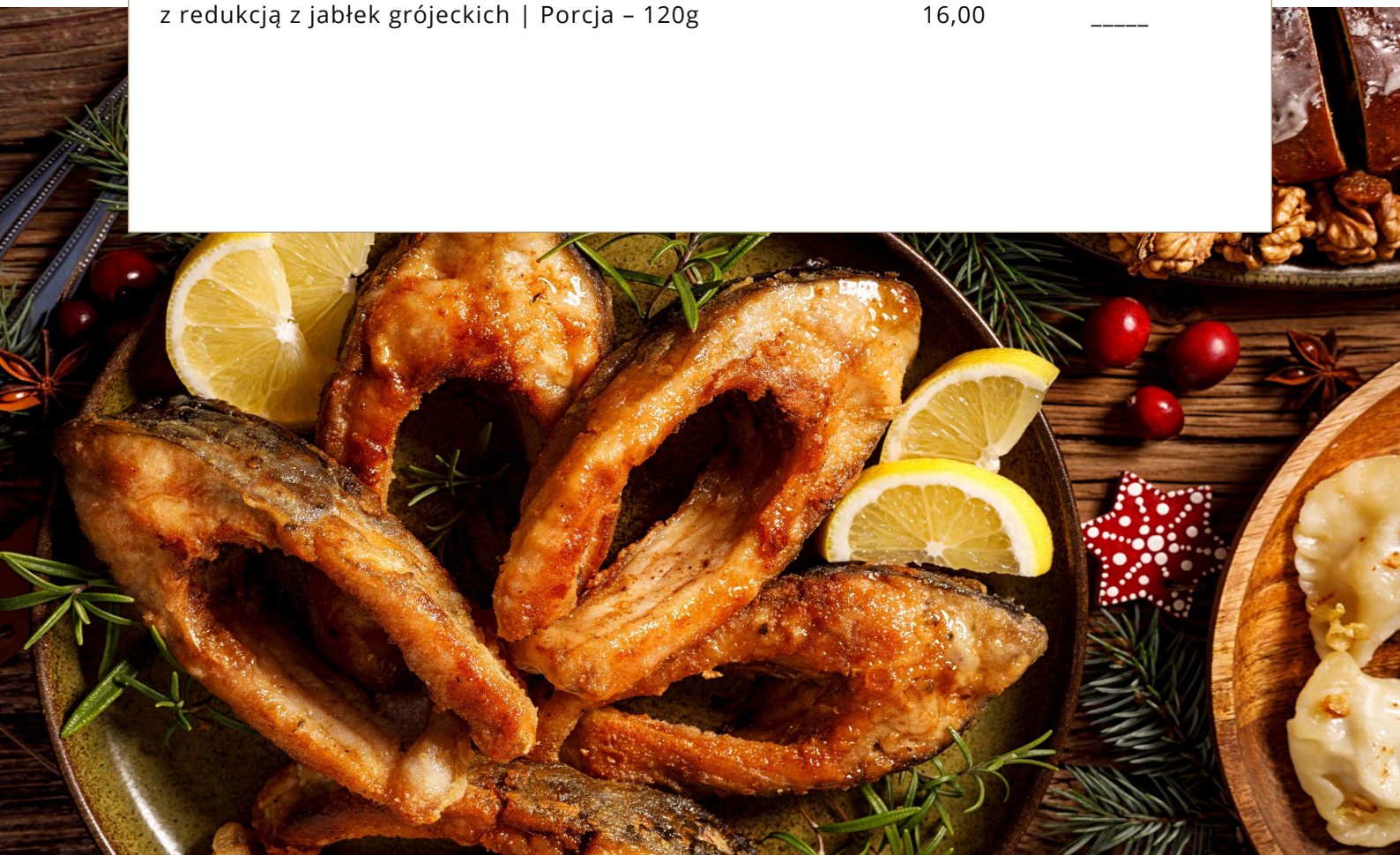
19,00

----

Buraczki zasmażane  
z redukcją z jabłek grójeckich | Porcja - 120g

16,00

----



## WYPIEKI

	CENA	ILOŚĆ
Makowiec   500g	55,00	----
Babka piaskowa z polewą czekoladową   400g	60,00	----
Babka cytrynowa z polewą cukrową   400g	60,00	----
Keks w belgijskiej czekoladzie   500g	80,00	----
Piernik kasztelański z powidłami śliwkowymi   900g	140,00	----
Miodownik z kremem Patisierre i kajmakiem   1,5kg	190,00	----
Sernik tradycyjny z konfiturą malinową   1,8kg	190,00	----
Sernik baskijski   1,8kg	210,00	----



# POTWIERDZENIE ZAMÓWIENIA

Imię i nazwisko / Firma\*:

Numer telefonu\*:

Adres e-mail\*:

Odbiór osobisty zamówienia/data\*:

Godz.\*:

## ZAMÓWIENIA:

Zamówienia można składać poprzez prawidłowe uzupełnienie niniejszego formularza:

- **online** za pośrednictwem linku: <https://forms.gle/dn1PQtXGktYc3zot8>
- **mailowo** na adres [marcin.matusik@airporthotel.pl](mailto:marcin.matusik@airporthotel.pl) wprowadzając wszystkie niezbędne informacje bezpośrednio w treść wiadomości lub dołączając wydrukowany, uzupełniony i zeskanowany niniejszy formularz jako załącznik do wiadomości.
- **telefonicznie** pod numerem: +48 609 188 488

Po otrzymaniu formularza drogą elektroniczną skontaktujemy się z Państwem telefonicznie, aby potwierdzić przyjęcie zamówienia. Ostatni dzień składania zamówień: **19 grudnia 2024r.** W przypadku zamówień powyżej 200,00 PLN wymagana jest zaliczka w wysokości 50% wartości zamówienia.

**DOSTAWA:** Odbiór osobisty. Potrawy wydawane na półmiskach porcelanowych płatne dodatkowo 40 PLN za półmisek biały, w formie kaucji zwrotnej.



**Airport Hotel Okęcie\*\*\*\***

ul. Komitetu Obrony Robotników 24, 02-148 Warszawa

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