

join us for a

CHRISTMAS PARTY



KUCHNIA MISTRZÓW



Marcin Suchenek
Szef Kreatywny



Sebastian Kornacki
Szef Kuchni à la carte



Serdecznie zapraszamy na spotkanie przy wspólnym świątecznym stole w Airport Hotel Okęcie.

Proponujemy Państwu tradycyjne dania Kuchni Polskiej stworzone z największą dbałością i pasją przez Szefów Kuchni Sebastiana Kornackiego oraz Marcina Suchenka.

Na suto zastawionym świątecznym stole znajdą Państwo potrawy, do których używamy najwyższej jakości składników i ziół, by wydobyć z nich pełnię smaku i tradycji. Pierogi, kaczka, barszcz czerwony, tradycyjne dania rybne oraz inne przysmaki, które zaspokoją kulinarne gusta nawet największych smakoszy.

Pozwól nam sprawić, aby te Święta były wyjątkowe!

LIVE COOKING

Wiemy, jak ważny dla Państwa jest aspekt gastronomiczny, dlatego w trosce o zaspokojenie różnorodnych preferencji smakowych, zachęcamy do poszerzenia wybranego menu o stację live-cooking. Do każdego dania podchodzimy indywidualnie, a nasi kucharze mają zawsze do dyspozycji dodatki takie jak warzywa sezonowe, wiele rodzajów sosów, oliw oraz przypraw. Poniżej przedstawiamy przykładowe menu i ceny naszych usług w wartościach netto za osobę. Do cen żywności zostanie dodane 8% VAT, do pozostałych usług 23%.

Przygotowanie sali zgodnie z życzeniem

Świąteczne menu 4h

Opłatek wigilijny

Dekoracje świąteczne stołów

Muzyka w tle (tradycyjne kolędy)

Oferta cenowa ważna dla grup minimum 20-osobowych.

Każda kolejna rozpoczęta godzina płatna dodatkowo 20% ceny menu.

Kosztorys wszelkich dodatkowych usług, przedstawimy po przesłaniu nam dokładnej informacji dotyczącej Państwa oczekiwań.

MENU ŚWIĄTECZNE

(serwowane jako dodatek do bufetów, proszę o wybór jednego dania z grupy)

Aperitif

Grzane wino alkoholowe lub bez alkoholowe
Wino musujące

14 PLN (porcja)

Przystawki zimne

Śledź bałtycki marynowany w burakach, koperze, gorczycy z Dijon
podany z sałatką z selera i zielonego jabłka

Trio polskich **przekąsek**/sałatka jarzynowa z jajkiem przepiórczym; tatar z marynowanego śledzia;
mus z wędzonego pstrąga z koperkiem i świeżym ogórkiem/

Paszтет z kaczki, gruszka z anyżem z sosem żurawiną
Carpaccio z buraka, prażone orzechy włoskie, filety pomarańczy i sos balsamiczny

35 PLN (porcja)

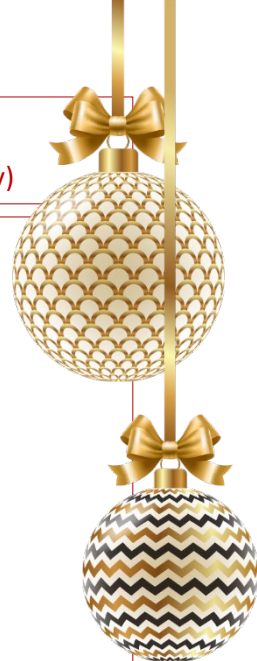
Przystawka gorąca

Pierogi wigilijne z kapustą i grzybami z okrasą z cebuli i oleju lnianego

Czarne **pierogi z dorszem** i sosem szafranowym

Risotto z borowikami i płatkami parmezanu

37 PLN (porcja)



MENU ŚWIĄTECZNE

(serwowane jako dodatek do bufetów , proszę o wybór jednego dania z grupy)

Zupa

Czerwony **barszcz** z uszkami

Krem z **białych warzyw** z oliwą borowikową

Żurek staropolski z gotowanym jajkiem i majerankiem

Consome grzybowe z brandy i warzywami

Krem z **dyni** z aromatem przypraw korzennych

23 PLN (porcja)

Danie główne

Smażony filet z **sandacza** z cebulą, warzywami korzennymi i ziemniakami z olejem lnianym

Pieczony filet z **dorsza** z konfiturą z cytryny, purée ziemniaczanym i sosem z raków

Udo kaczki confit z majerankiem i pomarańczy z pieczonym jabłkiem z żurawiną i kopytkami

Duszona **wołowina** z warzywami, buraczki z anyżem, puree ziemniaczane i sos chrzanowy

Grillowana **pierś z kurczaka**, pieczone warzywa korzenne, grate ziemniaczane i sos grzybowy

Chrupiący filet **karpia** z duszoną cebulą puree ziemniakami, kapusta wigilijna

57 PLN (porcja)

Desery

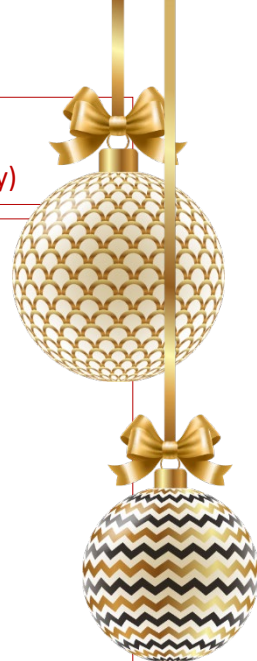
Karmelizowane orzechy z kremem czekoladowym z wędzoną śliwką i lodami z palonego masła

Szarlotka aromatyzowana owocami yuzu z kruszonką migdałową i lodami migdałowymi

Ciasto **kasztanowo- piernikowe** z miodem, karmelem i orzechami

25 PLN (porcja)

Dania są serwowane do 4 godz. Podane ceny są cenami netto.



MENU WIGILIJNE I

Cena netto/os.: 150 PLN

Sałatki:

Tradycyjna sałatka jarzynowa podana z jajkiem przepiórczym z pieczonym burakiem, fasolą, korniszonem i ziemniakami

Przekąski rybne:

Śledź marynowany w oleju lnianym, koprze i cytrynie
Mus z wędzonego pstrąga z piklami i koperkiem

Marynaty:

Śliwki w occie, dynia słodko- kwaśna, grzybki marynowane, gruszki z octu z goździkami, buraczki ze słodkiej marynaty

Sosy:

Żurawina, tatarski, chrzan

Dodatki:

Wybór świeżego pieczywa: chleby pszenne, razowe i bułeczki smakowe
Masło w różnych smakach: : ziołowe, śmietanowe

Zupa:

Wigilijny czerwony barszcz z pasztecikiem

Dania główne:

Panierowany Filety z dorsza z cząstkami cytryny
Smażony karp z duszoną cebulą z dodatkiem oleju lnianego Kapusta zasmażana z suszonym borowikiem
Pierogi z kapustą i grzybami z cebulką smażoną
Ziemniaki gotowane z olejem lnianym
Kopytka smażone na maśle

Desery:

Sernik staropolski w polewie czekoladowej
Makowiec świąteczny w polewie pomarańczowej z migdałami
Wypiek korzenny z konfiturą różaną
Kompot z suszonych owoców



MENU WIGILIJNE II

Cena netto/os.: 160 PLN

Sałatki:

Sałatka jarzynowa z delikatnym sosem majonezowym
Krucze sałaty z wędzonym pstrągiem i gotowanym jajkiem
z sosem chrzanowym
Sałatka śledziowa z jajkiem, ogórkiem kiszonym i ziemniakami

Przekąski rybne:

Roladka z Karpia po żydowsku z bakaliami
Śledź marynowany w buraczkach z ziołami
Filet z miętusa z warzywami korzennymi z pastą pomidorową
Ogórki faszerowane pastą z makreli

Marynaty:

Śliwki w occie, dynia słodko- kwaśna, grzybki marynowane, gruszki z octu z goździkami,
buraczki ze słodkiej marynaty

Sosy:

Żurawina, tatarski, chrzan

Dodatki:

Wybór świeżego pieczywa: chleby pszenne, razowe i bułeczki smakowe
Masło w różnych smakach: ziołowe, śmietanowe

Zupa:

Krem z białych warzyw z wędzonym łososiem i oliwą cytrynową

Dania główne:

Karp panierowany z płatkami cebuli
Dorsz smażony w pomidorach z warzywami
Kasza pęczak z leśnymi grzybami i korzennymi warzywami
Krokiety z pieczarką i gotowanym jajkiem
Tradycyjny bigos wigilijny
Pieczone ziemniaki
Pierogi z kapustą i grzybami

Desery:

Sernik wiedeński z rodzynkami w polewie czekoladowej
Keks z kandyzowanymi owocami i kremem orzechowym
Szarlotka z cynamonem orzechami i waniliową kruszonką
Kompot z suszonych owoców



MENU WIGILIJNE III

Cena netto/os.: 170 PLN

Sałatki:

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka z indykiem pieczonym, jabłkiem, kukurydzą, melonem i śliwką wędzoną

Sałatka z boczku i liści świeżego szpinaku

Sałatka w pomidorami, ogórkiem, gotowanym jajkiem i sosem śmietanowym

Przekąski rybne:

Duet śledzi: w oleju lnianym i w śmietanie z koperkiem

Karp w galarecie z warzywami i zielonym groszkiem

Przekąski mięsne:

Wybór tradycyjnych mięs pieczonych

rostbef ze świeżymi ziołami, boczek z majerankiem, schab ze śliwką, Schab nadziewany morelą,

Wybór wędlin:

Kiełbasa myśliwska, szynka domowa, Pieczona karkówka podana z sosem miodowo musztardowym

Roladki z szynki wieprzowej pod galareta z farszem grzybowym

Marynaty:

Śliwki w occie, dynia słodko- kwaśna, grzybki marynowane, gruszki z octu z goździkami,

buraczki ze słodkiej marynaty

Sosy:

Żurawina, tatarski, chrzan

Dodatki:

Wybór świeżego pieczywa: chleby pszenne, |

razowe i bułeczki smakowe, masło w różnych smakach: ziołowe, śmietanowe

Zupa:

Zupa grzybowa z warzywami korzennymi i grzankami

Dania główne:

Pieczone udka z kurczaka z tymiankiem i imbirem

Marynowany w ziołach schab z sosem pieczeniowym

Parowany filet dorsza z sosem cytrynowo – kaparowym

Kulebiak z sosem grzybowym

Zapiekane ziemniaki z wędzonym serem

Warzywa parowane z masłem szczypiorkowym

Pierogi z kapustą i grzybami leśnymi z okrasą z cebuli

Desery:

Duet serowo-makowy z polewą lukrową

Piernik miodowy z kremem orzechowym i polewą czekoladową

Miodowe ciasto orzechowe

Sałatka owocowa

Kompot z suszonych owoców



LET'S COOK WITH AIRPORT OKĘCIE

Pierogi

Pierogi z kapustą i grzybami z okrasą

Czarne pierogi z dorszem i sosem koperkowym

Pieczone pierogi z łososiem

Uszka z kaczką w korzennym sosie pomarańczowym

Menu napoje serwowane 4h

napoje gorące: kawa, herbaty

napoje zimne: woda g/bez, soki, coca- cola, cola zero, fanta, sprite, tonic

wino białe/czerwone (4 lampki/osoba), piwo 0,33 x 3/osoba)

Karp

Terina z karpia z bakaliami z kremowym sosem koniakowym

Filet z karpia w tempurze z majonezowym sosem grzybowym

Kulebiak z karpia z porami na sosie piernikowym z marchewką glazurowaną na miodzie

i ziemniakami z wody

Menu napoje serwowane 4h

napoje gorące: kawa, herbaty

napoje zimne: woda g/bez, soki, coca- cola, cola zero, fanta, sprite, tonic

wino białe/czerwone (4 lampki/osoba), piwo 0,33 x 3/osoba)

Cena netto/os.: **320 PLN (bez fartucha)**

Cena netto/os.: **360 PLN (fartuch + autografy Szefów Kuchni)**



WZBOGAĆ MENU O STACJĘ LIVE COOKING

WOOK	<p>Orientalny wook z krewetkami: Krewetki tygrysie, Zielone warzywa: japońska kapusta bok choy, groszek cukrowy, fasolka kenijska, młode brokuły, szpinak Sosy: pieprzowy z kolendrą, teryaki z chili i marynowanym imbirem</p>	40 PLN/os.
PASTA	<p>Mini Pierogi z szyszkami rakowymi/ kremowy sos koperkowy Tortellini z bobem i miętą/ masło cytrynowe Ravioli z ricottą i szpinakiem/ sos z sera pleśniowego</p>	40 PLN/os.
WOOK I CURRY	<p>Krewetka/ Wołowina Dodatki: makaron ryżowy, bok choy, fasolka kenijska, mini cukinia, mini patisony, grzyby shitake, pędy bambusa , kiełki sojii, Sosy: zielone, czerwone i żółte curry.</p>	49 PLN os.
WOŁOWINA	<p>Antrykot pieczony w niskiej temperaturze z ziołami i gorczycą Dodatki: grillowane warzywa, sos pieprzowy, sos bearnaiski</p>	47 PLN/os.
PASTA FRESCA	<p>Triangoloni buraczkowe z kozim serem i miodem/masło cytrynowe Rettangoloni z atramentem kałamarnicy i krewetkami/sos szafranowy Tortelallaci z borowikami/masło szałwiowe</p>	45 PLN/os.
TATAR	<p>Wołowina/ anchovies, musztarda francuska, grzyby marynowane, ogórki kiszane, szalotka, owoce kaporu Łosoś/ oliwki, cebula, kawior, kolendra, pomidory concase, chilli, marynowany imbir</p>	45 PLN/os.
SUSHI	<p>Maki: ogórek, łosoś, awokado i biały sezam, Futomaki: awokado, z paluszkami krabowym California Rolls: z pieczonym łososiem Dodatki: sos sojowy, wasabi, imbir marynowany (biały i różowy).</p>	45 PLN/os.
CZEKOLADA	<p>Fontanna z czekoladą Java, owocami/ biszkoptami/ piankami</p>	29 PLN/os.

Dodatkowo płatne, live cooking, serwowane do 2 godz.
Podane ceny są cenami netto.



OPEN BAR



PAKIET	I	II	III	IV	V	VI
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	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Kawa i herbata	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Wybór soków owocowych	✓	✓	✓	✓	✓	✓

	do 2 godz.	110	95	65	50	25	55
CENA PLN	do 4 godz.	130	115	80	55	30	65
netto/os.:	do 6 godz.	150	125	95	65	40	80
	do 8 godz.	160	145	115	85	45	100



Dział Handlowy

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

Airport Hotel Okęcie****
ul. Komitetu Obrony Robotników 24
02-148 Warszawa



AIRPORT

— HOTEL OKĘCIE —

www.airporthotel.pl