




AIRPORT
— HOTEL OKĘCIE —
★★★★★

IMPREZY PLENEROWE
CATERING

KUCHNIA MISTRZÓW

Nasi szefowie kuchni są już przygotowani na zbliżające się piękne słoneczne i ciepłe dni, z soczystą aurą zielni wokół nas. Wszystko to właśnie przed nami, tak samo, jak i sezon na przyjęcia w plenerze: grille, pikniki rodzinne i firmowe.



Marcin Suchenek
Szef Kreatywny



Sebastian Kornacki
Szef Kuchni

Proponujemy Państwu specjalności kuchni międzynarodowej oraz tradycyjne dania z grilla w odświeżeniu cateringu plenerowego. Indywidualnie, z największą dbałością i pasją, nasi kulinarni mistrzowie stworzą ofertę menu według Waszego zapotrzebowania. Wśród pozycji oferowanych w menu znajdą Państwo potrawy, do których przyrządzenia używamy najwyższej jakości składników i ziół, by wydobyć z nich pełnię smaku.

200 3 000
50 500 osób na evencie?

Zespół cateringowy Airport Hotel Okęcie zapewni profesjonalną aranżację wydarzenia od **A** do **Z**!



DANIA Z GRILLA

Kiełbasa wieprzowo-drobiowa
Grillowane żeberka
Kaszanka

DANIE Z PIECA

Filet dorsza czarniaka z ziołami przygotowany
na liściach bananowca
Ziemniaki pieczone z cebulką

MEGA PATELNICIA

Hiszpańska paella w dwóch wydaniach:

- ryż z owocami morza
- paella z kurczakiem i chorizo z warzywami, okraszone aromatycznymi ziołami

DODATKI

Chleb ze smalcem
Surówka po żydowsku z natką pietruszki
Sałatka Coleslaw
Ogórki Małosolne
Ogórki kiszzone
Wybór pieczywa
Musztarda
Kecup
Sos BBQ

DESER

Ciasto czekoladowe z wiśniami
i czekoladową kruszonką
Tarta karmelowa z orzechami
Pierogi z jabłkami i musem malinowo-
truskawkowym (HOT)

NAPOJE

Napoje bezalkoholowe z dystrybutorów:

- woda mineralna
 - lemoniada: 2 smaki
 - soki owocowe
- Kawa / Herbata



PROPOZYCJE „KIDS MENU”

STACJA I	Kurczak zagrodowy (nuggetsy) podawane w łódeczkach drewnianych
STACJA II	Frytki: keczup, majonez, sos belgijski, sos rosemary
STACJA III	Gofry z dodatkami: truskawki, borówki, bita śmietana, czekolada
STACJA IV	Quesadilla z kurczakiem i serem: czosnkowy sos kremowy i BBQ śliwkowy
STACJA V	Wata cukrowa
STACJA VI	Lody włoskie z automatu: min 2 smaki
STACJA VII	Granita - lodowe napoje (sorbet): 3 smaki do wyboru

Konrad Markiewicz

Kierownik Działu Bankietów i Cateringu

tel.: +48 22 456 80 00

tel. kom.: +48 669 898 589

konrad.markiewicz@airporthotel.pl

Airport Hotel Okęcie****

ul. Komitetu Obrony Robotników 24
(dawniej 17 Stycznia)
02-148 Warszawa



www.airporthotel.pl