



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 —
★★★★

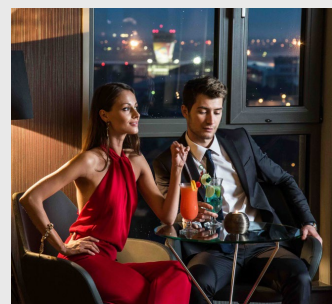
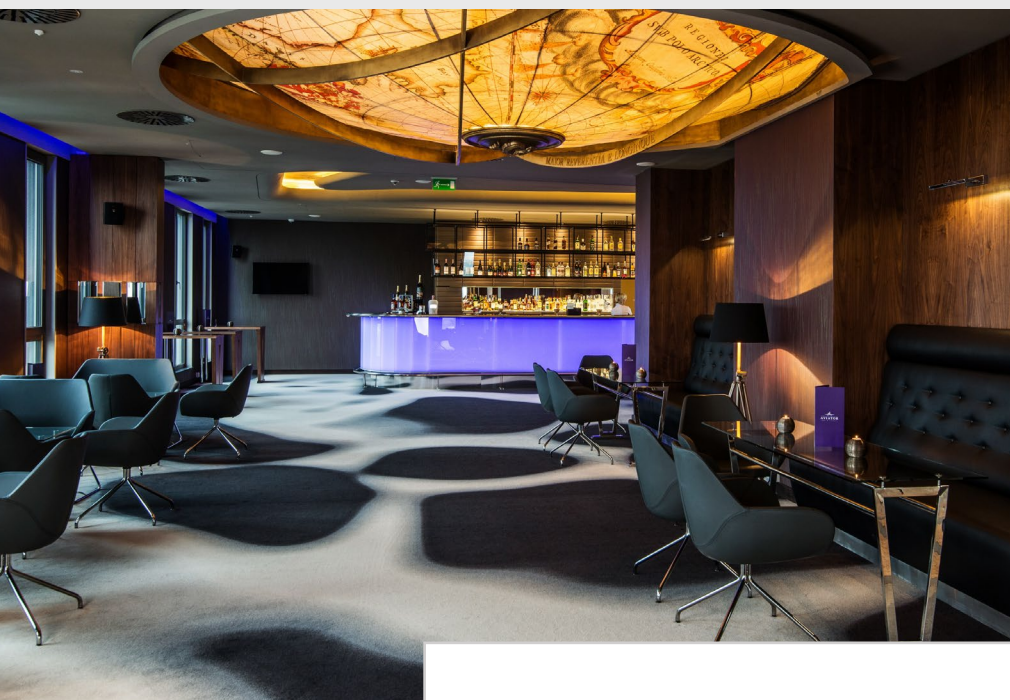


**RESTAURACJA
MIRAGE**

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: 345 brutto/os.

Podane menu w kwocie 345 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: 199 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: 249 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: 339 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.

6 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.

23 PLN/szt.



TORT Z OFERTY CZEKOLADA CAFÉ z rabatem w wysokości 10 %

przygotowany przez
Mistrza Czekolady Alana Pasierba



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.	145	127	79
	Do 5 godz.	170	145	99
				51
				61

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