



PRZYJĘCIE KOMUNIJNE
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 innych aranżacji
- Rozszerzone możliwości dekoracji sal bankietowych: multimedialne animacje, wyświetlanie filmów i zdjęć na ekranach podczas imprezy
- Taras na 7. piętrze 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.



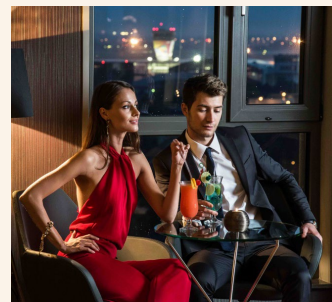
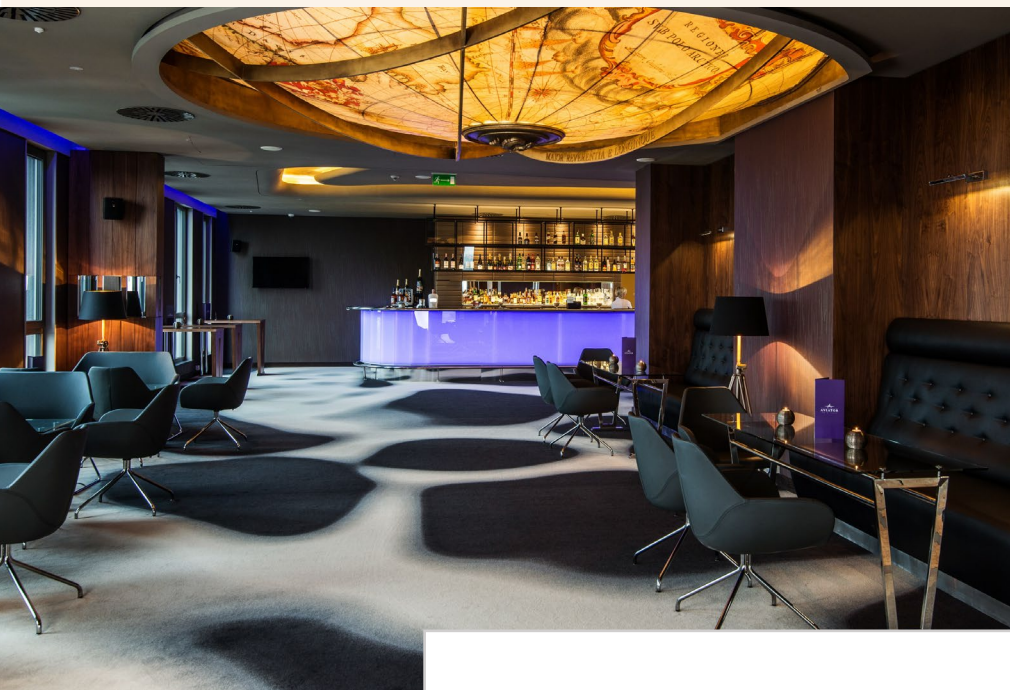
Zachwyć uczestników przyjęcia oryginalnym i niepowtarzalnym smakiem tortu wprost spod ręki Mistrza Czekolady - sprawdź pełną ofertę tortów okolicznościowych od Czekolada Café.



RESTAURACJA MIRAGE

10-40 os. przy jednym stole





AVIATOR BAR & LOUNGE

120 os.





SALE BANKIETOWE

PIĘTRO	NAZWA SALI	PODKOWA	BANKIET	WSPÓLNY STÓŁ
0	Dacota	50	130	55
	Caravele	32	60	35
	Dacota+Caravele	82	190	80
2.	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	-
7.	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 dorsza z puree ziemniaczanym z fasolą edamame z czarną soczewicą i porem
sos koperkowo cytrynowy, kiełki groszku

lub

Polędwiczka wieprzowa
w sosie tymiankowym,
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

Medaliony wieprzowe z szynką i serem
w kremowym sosie grzybowym
Pierś Kurczaka zagrodowego
w sosie z białego wina z rozmarynem,
Pieczony filet soli anielskiej w sosie
jabłkowo – porowym,
Ravioli szpinakowe
z emulsją szafranową,
Kluski ziemniaczane w emulsji szalwiowej,
Warzywa sezonowe z patelni
z pesto z pomidorów,
Młode ziemniaki z koperkiem

BUFET SŁODKOŚCI

Mini ptysie i tartoletki 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: 349 brutto/os.

Podane menu w kwocie 349 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 podany na musie morelowym
torcik z grillowanych warzyw,
sos ogrodowy, chrupiące sałaty

ZUPA

Rosół z perliczki, makaron jajeczny, julien warzywny

DANIA GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa
w sosie tymiankowym,
zapekane ziemniaki, roladki
z boczku i ogórka kiszzonego

DESER

Torcik Czartoryskich z sosem owocowym

NAPOJE

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

Cena: 239 brutto/os.

Menu set II

PRZYSTAWKA

Łosoś Gravalax mus chrzanowy roladka z warzyw i dzikich sałat, pomidorki koktajlowe

ZUPA

Zupa szczawiowa z jajkiem
lub
Ekologiczny krem pomidorowy z bazylią

DANIA GŁÓWNE

Filet sandacza z puree ziemniaczano porowym,
smażone warzywa, koper włoski z konfiturą
cytrynową, sos koperkowy.
lub
Pieczona noga z kaczki, karmelizowane jabłka
grójeckie, kluski ziemniaczane, 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: 279 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
Południcza wieprzowa podana z sosem
tatarskim i marynowanymi kurkami

Przystawka serwowana

Buratta na pomidorach malinowych pesto
bazyliowe z parmezanem, chrupiące grisini,
rukola z dresingiem balsamicznym

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 dorady w palonym maśle
puree z kalafiora i słonecznika bulwiastego,
korzenne warzywa, sos cytrynowy

lub

Wolno gotowana wołowina
kremowe ziemniaki z dojrzewającym serem
bursztyn, zielony groszek
z marchewką
sos z trawy żubrowej, salsa z kiszzonego ogórka
i ziół.

DESER

Kremowy sernik z białą czekoladą sos
truskawkowy, czarna kruszonka migdałowa.

NAPOJE

Woda mineralna

Woda mineralna z liśćmi mięty i cytryną

Kawa: espresso,
cappuccino, americano

Wybór aromatycznych herbat

Cena: 369 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.

6 PLN/szt.



Musy i desery

Wyrafinowane formy i zaskakujące smaki deserów Czekolada Café to doskonałe uzupełnienie słodkiej oferty przyjęcia.

21 PLN/szt.



TORT KOMUNIJNY 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.	149	129	79
	Do 5 godz.	179	149	99

ZAPRASZAMY
DO KONTAKTU

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