



WESELE Z GŁOWĄ W CHMURACH

Airport Hotel Okęcie

ALL YOU NEED IS HERE

Drodzy Zakochani,

Podjęliście ważną decyzję o wspólnej podróży przez życie.
Gratulujemy i już teraz życzymy Wam, by była po prostu piękna.

Czas przygotowań do tego ważnego dnia, w którym
powiecie sobie „tak” jest pełen przeróżnych emocji.
Pragniemy, by towarzyszyła Wam i Waszym najbliższym
czysta radość, poczucie bezpieczeństwa oraz spokój.

Dlatego włożymy nie tylko doświadczenie, lecz również serce
w przygotowanie dla Was tego wyjątkowego dnia, udzielimy
pełnego wsparcia i podzielimy się kreatywnymi pomysłami,
tak by Wasze marzenia o tym dniu stały się rzeczywistością.

Zespół oddanych profesjonalistów
Airport Hotel Okęcie





WYJĄTKOWE PRZESTRZENIE BANKIETOWE

SALE GALAXY

500 m² – od 150 do 360 osób z dużym foyer i strefą relaksu

SALE DACOTA I CARAVELLE

300 m², idealna do 150 osób, z dodatkowym parkietem tanecznym i profesjonalnym barem oraz możliwością wyjścia na ogródek

SALE CONCORDE I ZEPPELIN

na 7. piętrze hotelu, z dostępem do profesjonalnego baru i tarasu z panoramicznym widokiem na Warszawę – do 120 osób

AVIATOR BAR & LOUNGE

nowoczesny klub zlokalizowany na 10. piętrze – do 100 osób

KUCHNIA MISTRZÓW



Marcin Suchenek
SzeF Kreatywny



Sebastian Kornacki
SzeF Kuchni

Tradycyjne smaki w nowoczesnej oprawie czy wykwintne dania z różnych stron świata.
Wszystko spod ręki światowej klasy Mistrzów Kuchni.

Oryginalne, zachwycające formą i smakiem desery
Mistrza Cukiernictwa Michała Iwaniuka,
reprezentanta Polski i zdobywcę 7. miejsca
w World Chocolate Master Paris 2018.



Specjalnie od Mistrza Czekolady Michała
Iwaniuka
ze specjalnym rabatem w wysokości 20 % dla
Nowożeńców tort weselny!

ORGANIZUJĄC WESELE Z GŁOWĄ W CHMURACH
ODDAJEMY WAM DO DYSPOZYCJI



ZAPEWNIAMY

- Ekskluzywny Apartament dla Pary Młodej
- Wsparcie wykwalifikowanego Wedding Plannera
- Welcome drink w postaci wina musującego
- Tradycyjne powitanie chlebem i solą
- Parkiet, projektor multimedialny
- Różnorodne menu weselne
- W zależności od wybranego wariantu menu, bezpłatną degustację 3 dań głównych
- Pakiety napojów alkoholowych
- Profesjonalną obsługę kelnerską
- Darmowy parking dla wszystkich Gości przyjęcia.
- Dla Nowożeńców bezpłatny dostęp do Centrum Wellness – 4 sauny, jacuzzi, strefa relaksu ze ścianą solną
- Bazową dekorację stołów
- Przy organizacji wesela powyżej 150 osób – 2 pokoje 2-osobowe – gratis!
- Preferencyjne ceny dla Gości weselnych na nocleg ze śniadaniem
- Bezpłatny dostęp do Wi-Fi
- Bezpłatny dostęp do Centrum Fitness dla Nowożeńców i Gości nocujących w hotelu

ORGANIZUJĄC WESELE Z GŁOWĄ W CHMURACH
ODDAJEMY WAM DO DYSPOZYCJI



I JESZCZE... ABY BARDZIEJ CIĘ ROZPIĘŚCIĆ...

Romantyczna kolacja w Restauracji Polskiej, słynącej z wyjątkowego smaku
w unikatowej oprawie, w pierwszą rocznicę Ślubu dla Pary Młodej

oraz

Specjalne warunki na organizację wieczoru panieńskiego/kawalerskiego
i poprawin w Aviator Bar & Lounge

ORYGINALNE MIEJSCE, które pozostawi niezapomniane wspomnienia!



3 sale
bankietowe



Profesjonalny
konsultant



Widok na
Warszawę



263
pokoje



Nowoczesne
cukiernictwo



Parking dla
220
samochodów

ORGANIZUJĄC WESELE Z GŁOWĄ W CHMURACH
ODDAJEMY WAM DO DYSPOZYCJI

APERITIFF I POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ

DANIA SERWOWANE

Pate z gęsi z wędzonym półgęskiem podany
na maślanej grzance
z prażonymi orzechami nerkowca
i zielonymi szparagami, borówka leśna

Wołowe consommé z warzywnym julienne,
ziołowymi naleśnikami

Medaliony z polędwiczki wieprzowej
z zapiekаныmi ziemniakami, warzywami,
puree z pietruszki i sosem pieczeniowym
aromatyzowanym zielonym pieprzem

PRZYSTAWKI ZIMNE

Plastry piersi kurczaka w sosie tuńczykowym
z kaparami i rukolą

Wybór polskich wędlin,
pasztetów i kielbas

Tortilla z salami, wiejskim serem
i suszonymi pomidorami

Grillowane warzywa z serem feta
i orzechami laskowymi

Śledziowe duo : po kaszubsku, i po wiejsku

Salatka z kurczakiem, żurawiną, warzywami
korzennymi, burakami
i świeżymi ziołami

Łosoś gravalaks marynowany podany
na sosie chrzanowym

Salatka z jajkiem, pieczarkami
i szczypiorkiem

Bawarska sałatka ziemniaczana
z pieczonym bekonem i korniszonami

Wybór sezonowych sałat
i dressingów



Marynaty, sosy i dipy

Wybór świeżo pieczonych chlebów
i bułek podawanych z wiejskim masłem

BUFET GORĄCY

Krem z selera z oliwą truflową
i prażonym boczkiem

Luzowane udko kurczaka w sosie
tymiankowym z pieczarkami

Bitki wołowe w czerwonym winie

Filet miętsusa sauté w mące i jajku
z masłem ziołowym

Kopytka w sosie serowym

Puree ziemniaczane z duszonym porem

Marchewka glazurowana
z pasternakiem

Brokuły w płatkach
pieczonych migdałów

BUFET SŁODKOSCI

Comber czekoladowy,
custard z syropem klonowym
i kruszonką, mus czekoladowy
z emulsją pomarańczową, szarlotka, sernik
krakowski, świeżo krojone owoce

NAPOJE

Woda mineralna

Woda mineralna z liśćmi mięty i cytryną

Soki owocowe:
pomarańczowy, jabłkowy

Napoje gazowane: Coca-Cola,
Fanta, Sprite, Tonic

Kawa: espresso,
cappuccino, americano

Wybór aromatycznych herbat

PREZENTY DO WYBRANEGO MENU

TORT WESELNY Z OFERTY

CZEKOLADA CAFÉ

z rabatem w wysokości 20%

przygotowany przez
Mistrza Czekolady Michała Iwaniuka

APARTAMENT

dla Młodej Pary

APERITIFF I POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ

DANIA SERWOWANE

Łosoś z naszej wędzarni, roladka z warzyw i sałat ogrodowych, mus chrzanowy oliwa szczypiorkowa, konfitura cytrynowo pomarańczowa.

Krem z topinamburu i pasternaku z prażonym słonecznikiem i oliwa cytrynową

Pieczona Pierś kurczaka Supreme podana na karmelizowanych warzywach, kremowe ziemniaki, sos tymiankowy

Wybór świeżego pieczonego pieczywa
Masło ziołowe

Żur na zakwasie razowym podany z gotowanym jajkiem i rzemieślniczą kielbasą
(serwowany o północy)

PRZYSTAWKI ZIMNE

Asortyment domowych wyrobów:
wolno pieczony rostbef, schab wieprzowy nadziewany wędzoną śliwką i morelą, pasztet pieczony z gęsią, wędzony boczek, domowa kielbasa z komina, wędzona Szynka, salceson staropolski, kaszanka, smalczyk z cebulą i jabłkami, ogórki kwaszone, marynowane grzyby leśne, tarty chrzan, ćwikła, musztarda

Sandacz faszerowany podany z sosem tatarskim i bakaliami

Kaszubskie Śledzie marynowane w majeranku

Roladki z łososia wędzonego podane z cukinią i marynatą ziołową

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Jajka faszerowane podane z grzybami i szczypiorkiem



Domowe zsiadłe nóżki z octem jabłkowym i cytryną

Chrupiące sałaty po polsku z ogórkiem, pomidorem, jajkiem i sosem śmietanowo – ziołowym

Sałatka z pieczonego buraka z figami i kozim serem

Sałatka z pieczonego schabu z kwaszonym ogórkiem i selerem

BUFET GORĄCY

Pieczony filet z dorsza w sosie jabłkowo - porowym

Eskalopki z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym

Indyk pieczony w ziołach i suszonych owocach

Duszona wołowina z korzennymi warzywami

Smażone ziemniaki po polsku z boczkiem i duszoną cebulą

Buraczki zasmażane z sokiem jabłkowym

Warzywa gotowane na parze

Kasza pęczak z grzybami i warzywami

BUFET SŁODKOSCI

Sernik krakowski, szarlotka z kruszonką cynamonową, keks z bakaliami, wybór piaskowych babeczek z owocami, domowy makowiec, ciastko czekoladowe W-Z, mini ptysie i eklerki, owoce krojone.

NAPOJE

Woda mineralna

Woda mineralna z liśćmi mięty i cytryną

Soki owocowe:
pomarańczowy, jabłkowy

Coca-Cola,
Fanta, Sprite, Tonic

Kawa: espresso,
cappuccino, americano

Wybór aromatycznych herbat

PREZENTY DO WYBRANEGO MENU

DEGUSTACJA MENU
trzy dania główne

TORT WESELNY Z OFERTY CZEKOLADA CAFÉ
z rabatem w wysokości 20%

przygotowany przez
Michała Iwaniuka

APARTAMENT
dla Młodej Pary

APERITIFF I POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ

DANIA SERWOWANE

Torcik z grillowanych warzyw z kozim serem
i pesto bazylowym

Rosół
z perliczki, makaronem jajecznym
i korzennymi warzywami

Filet z łososia sous vide
z zielonym groszkiem, dynia, prażoną
papryką, ziemniakami truflowymi
i sosem szafranowo - cytrynowym

BUFET ZIMNY

Wybór wędzonych ryb: łosoś, halibut,
pstrąg, śledź z kremem chrzanowym i
częstką cytryny

Carpaccio wołowe z rukolą, kaparami
i płatkami sera Grana Padano

Indyk w stylu vitello tonato z pomidorkami i
kaparami

Mozzarella z pomidorami
i świeżą bazylią

Tatar wołowy z klasycznymi dodatkami

Wybór polskich wędlin i pasztetów

Wybór serów europejskich

Sałatka kuskus z granatem
i grillowanym serem halloumi

Oryginalna sałatka nicejska

Sałatka śledziowa z burakami
i cebulą

Sałatka z kurczakiem, curry
i brzoskwiniami

Wybór sezonowych sałat
i dressingów



Marynaty, sosy i dipy

Wybór świeżo pieczonych chlebów i bułek
podawanych z wiejskim masłem

BUFET GORĄCY

Zupa kurkowa z grzankami tymiarkowymi

Filet z sandacza zapiekany
w sosie z białego wina

Filet z łososia podany na kremowym
szpinaku zapiekany z serem

Cienko krojony udziec indyka
w sosie miodowo - rozmarynowym

Wolno gotowana wołowina w stylu Burginon

Ravioli

z grzybami i masłem szalwiowym

Ryz z warzywami, suszone pomidory, cytryna

Ziemniaki baryłki

z serem Pecorino

Bukiet warzyw na parze skropiony masłem

BUFET SŁODKOSCI

Mus czekoladowy z malinami, bezy
z ananasem i kremem kokosowym, wybór
tarta owocowych, tiramisu, sernik krakowski,
fontanna czekoladowa z owocami

NAPOJE

Woda mineralna

Woda mineralna z liśćmi mięty i cytryną

Soki owocowe:

pomarańczowy, jabłkowy

Napoje gazowane: Coca-Cola,
Fanta, Sprite, Tonic

Kawa: espresso,
cappuccino, americano

Wybór aromatycznych herbat

PREZENTY DO WYBRANEGO MENU

DEGUSTACJA MENU
trzy dania główne

TORT WESELNY Z OFERTY CZEKOLADA CAFÉ
z rabatem w wysokości 20 %
przygotowany przez
Michała Iwaniuka

APARTAMENT
dla Młodej Pary



WZBOGAĆ MENU O STACJĘ LIVE COOKING

CANDY BAR CZEKOLADA CAFÉ

Stylizowany na styl retro Candy Bar z asortymentem czekoladowym: praliny, mono porcje, musy, ciasta. Fontanna czekoladowa, z owocami, piankami smakowymi i innymi dodatkami

SUSHI

California roll, futomaki, goldenroll z łososiem i krewetkami
Imbir, wasabi, sos sojowy

CARVING I

Wędzona w całości szynka wieprzowa
Ziemniaki konfitowane, kremowa włoska kapusta
Sos mięsny, sos chrzanowy

CARVING II

Sezonowana wołowina: pióro wołowe gotowane w niskiej temperaturze z ziołami i gorczycą
Podane z sosem pieczeniowym i złotymi ziemniakami francuskimi

POLSKA

Prosiak pieczony z kaszą gryczaną i sałatka z ogórka kiszzonego i jabłka

WŁOSKA

Ravioli z grzybami lub warzywne w maśle szałwiowym lub truflowym sosie

ORGANIZUJĄC WESELE Z GŁOWĄ W CHMURACH
ODDAJEMY WAM DO DYSPOZYCJI

CENNIK MENU

Dla Ciebie wszystko **275 PLN/os.**

PS. Kocham Cię **295 PLN /os.**

Love Story **325 PLN /os.**

Candy Bar Czekolada Café **40 PLN /os.**

Stacje Live Cooking (min. 40 os.)

Sushi, Carving I, Carving II, Ceviche, Włoska **40 PLN /os.**

Polska **45 PLN /os.**

Opłata za wynajem sali oraz obsługę kelnerską wliczona jest w cenę menu.

Podane ceny zawierają podatek VAT.

**PEŁNA
KLAROWNOŚĆ
ŻADNYCH
DODATKOWYCH
OPŁAT!**



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.

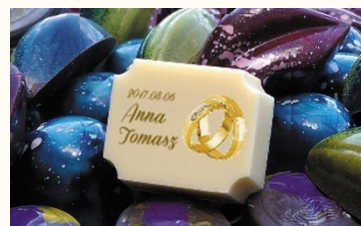
5 PLN/szt.



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 weselnego.

18 PLN/szt.



Tort weselny

TORT WESELNY Z OFERTY CZEKOLADA CAFÉ z rabatem w wysokości 20 % przygotowany przez Mistrza Czekolady Michała Iwaniuka



OPEN BAR

ZESTAW		I	II	III	IV
Wódka biała (Stock Premium)		✓	✓	✓	
Rum		✓	✓		
Gin		✓	✓		
Tequila		✓			
Whisky		✓	✓		
Brandy		✓			
Martini		✓	✓		
Likiery		✓			
Wino białe i czerwone		✓	✓	✓	✓
Piwo		✓	✓	✓	
Profesjonalny barman wraz z asortymentem barowym		✓	✓		
CENA PLN brutto	Do 8 godz.	115	99	85	45

Każda następna godzina 15 PLN/os.

Przy wyborze jakiegokolwiek zestawu z oferty Open Bar - dodatkowy, własny alkohol bez opłaty korkowej. Całkowita rezygnacja z oferty zestawów Open Bar – opłata korkowa za alkohol własny 20 PLN/os. dorosła.

**ZAPRASZAMY
DO KONTAKTU**

Airport Hotel Okęcie

Dział Handlowy

tel.: +48 22 456 80 87

marcin.glinka@airporthotel.pl

Airport Hotel Okęcie****

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