



MENU WIGILIJNE


AIRPORT
— HOTEL OKĘCIE —

KUCHNIA MISTRZÓW



Marcin Suchenek
Szef Kuchni



Kamil Mamerski
Zastępca Szefa Kuchni

Święta Bożego Narodzenia to czas rodzinnych spotkań. Podczas nich przybyli Goście zasiadają do suto zastawionych stołów delektując się pysznymi potrawami i wypiekami. W trakcie świąt stół jest więc w centrum uwagi dlatego proponujemy Państwu tradycyjne dania Kuchni Polskiej stworzone z największą dbałością i pasją przez Szefów Kuchni Marcina Suchenka oraz Kamila Mamerskiego. Przy tworzeniu swoich innowacyjnych potraw nasi Mistrzowie zawsze korzystają z najlepszych, sprawdzonych produktów, bez kompromisów w zakresie jakości i wyboru składników.

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 bezalkoholowe
Wino musujące

18 PLN (porcja)

Przystawki zimne

Zapiekany Pstrąg górski podany na marynowanych warzywach w koperze,
gorczycy z Dijon, z sałatką z selera i zielonego jabłka

Roladka z wędzonego jesiotra z kremowym serkiem i suszonym pomidorem z chrupiącymi warzywami
sos chrzanowy

Przysmak z kaczki z półgęskiem, gruszka z anyżem w czerwonym winie
podany z sosem żurawinowym

Carpaccio z buraka, prażone orzechy włoskie, filety pomarańczy i sos figowy z skórka pomarańczy

35 PLN (porcja)

Przystawka gorąca

Koperkowe pierogi z wędzonym halibutem i sosem szalotkowo-winnym

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

Risotto z borowikami i płatkami parmezanu

37 PLN (porcja)

MENU ŚWIĄTECZNE

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



Zupy

Czerwony barszcz z uszkami

Krem z białych warzyw z oliwą borowikową

Żurek staropolski z gotowanym jajkiem i majerankiem

Consomme grzybowe z brandy i warzywami

Krem z dyni z aromatem przypraw korzennych

25 PLN (porcja)

Dania 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

61 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)

MENU WIGILIJNE I

Cena netto/os: 169 zł

Sałatki:

Tradycyjna sałatka jarzynowa podana z jajkiem przepiórczym
Sałatka z selera naciowego i jabłka z fasolą, jajkiem, korniszonem
i ziemniakami

Przekąski rybne:

Śledź marynowany w oleju lnianym, koprze i cytrynie
Świeża roladka z ogórka i pstrąga podana na sosie
pomarańczowo-pieprzowym

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 z kapustą

Dania główne:

Panierowany filet z dorsza z cząstkami cytryny
Smażony karp z duszoną cebulą z dodatkiem oleju lnianego
Kapusta zasmażana z suszonym borowikiem i śliwką
Pierogi z kapustą i grzybami z cebulką smażoną
Ziemniaki gotowane z olejem lnianym i koprem
Asortyment warzyw w maśle

Desery:

Sernik staropolski w polewie czekoladowej
Makowiec świąteczny w polewie pomarańczowej z migdałami
Piernik miodowy z kremem orzechowym i polewą czekoladową
Kompot z suszonych owoców



MENU WIGILIJNE II

Cena netto/os: 179 zł

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 w pomidorach
Tartinki z pstrągiem i kremowym chrzanem

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 pietruszki i topinamburu z wędzonym łososiem i oliwą cytrynową

Dania główne:

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

Desery:

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



MENU WIGILIJNE III

Cena netto/os: 189 zł

Sałatki:

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

Sałatka z boczku i liści świeżego szpinaku, pomidorków

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Przekąski rybne:

Rolada z sandacza królewskiego z sosem tatarskim

Karp w galarecie z warzywami

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 z asortymentem pikli.

Sosy:

Żurawina, tatarski, chrzan

Dodatki:

Wybór świeżego pieczywa: chleby pszenne i razowe, bułeczki

smakowe, masło w różnych smakach: ziołowe, śmietanowe

Zupa:

Zupa grzybowa z warzywami korzennymi i grzankami

Dania główne:

Pieczone udka kurczaka z delikatnym sosem szałwiowym

Medaliony wieprzowe smażone w mące z sosem grzybowym

Filet dorsza z sosem cytrynowo – kaparowym

Zapiekane ziemniaki z ziołami i oscypkiem

Warzywa parowane z masłem migdałowym

Pierogi z kapustą i grzybami leśnymi z okrasą z cebuli

Desery:

Duet serowo-makowy z polewą lukrową

Miodowe ciasto orzechowe

Piernik kasztelański

Kutia z owocami kluskami

Kompot z suszonych owoców



**GOTUJ Z AIRPORT HOTEL OKĘCIE
WYBIERZ JEDEN Z DWÓCH WARIANTÓW**



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 kieliszki/osoba), piwo 0,33 x 3/osoba)

Cena netto/os.: 390 PLN (bez fartucha)

Cena netto/os.: 430 PLN (fartuch + autografy Szefów Kuchni)

Ryby

Sandacz po królewsku z szyszkami rakowymi i grzybami w winnym sosie

Filet z karpia w tempurze z majonezowym sosem grzybowym

Halibut opiekany w sezamie, chrupiąca sałatka z eko kiełkami i chrupiącymi warzywami

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 kieliszki/osoba), piwo 0,33 x 3/osoba)

Cena netto/os.: 390 PLN (bez fartucha)

Cena netto/os.: 430 PLN (fartuch + autografy Szefów Kuchni)

WZBOGAĆ MENU O STACJĘ LIVE COOKING


PASTA	Garganeli z kaczką, karczochami i pomarańczą Ravioli z ricottą i szpinakiem/ sos z sera pleśniowego	40 PLN/os.
WOOK I CURRY	Krewetka/ Wołowina Dodatki: makaron ryżowy, bok choy, fasolka kenijska, mini cukinia, mini patisony, grzyby shitake, pędy bambusa, kiełki soji, Sosy: zielone, czerwone i żółte curry.	49 PLN/os.
WOŁOWINA	Antrykot pieczony w niskiej temperaturze z ziołami i gorczycą Dodatki: grillowane warzywa, sos pieprzowy, sos berneński	47 PLN/os.
OWOCE MORZA	Krewetki, muszle nowozelandzkie, kalmary, ośmiornica z patelni z ciabatą i sałatka z rukoli i pomidorów koktajlowych.	45 PLN/os.
TATAR	Wołowina/ anchovies, musztarda francuska, grzyby marynowane, ogórki kiszane, szalotka, owoce kaparu łosoś/ oliwki, cebula, kawior, kolendra, pomidory concase, chilli, marynowany imbir	45 PLN/os.
SUSHI	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).	45 PLN/os.
CZEKOLADA	Fontanna z czekoladą Java, owocami/ biszkoptami/ piankami	29 PLN/os.

dotatkowo płatne, live cooking, serwowane do 1 godz.

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.	130	109	100	75	60	39
CENA PLN	do 4 godz.	150	129	120	85	65	49
netto/os.:	do 6 godz.	170	139	135	100	75	69
	do 8 godz.	180	159	150	115	95	89



tel.: +22 456 80 00
konferencje@airporthotel.pl

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


AIRPORT
— HOTEL OKĘCIE —
