



WIELKANOCNE DANIA NA WYNOS


AIRPORT
— HOTEL OKĘCIE —
★★★★



Świąteczna atmosfera to miejsca, bliscy, a także smaki potraw, jakie spożywamy. Potrawy wielkanocne mają w Polsce długą tradycję, dlatego bez dwóch zdań powinniśmy ją pielęgnować. Jest to czas, w którym na naszych stołach królują przede wszystkim najpopularniejsze tradycyjne świąteczne potrawy, takie jak biały barszcz, pieczone mięso, wędliny, baby wielkanocne, mazurki, pascha czy serniki. Najważniejszym jednak zawsze pozostaje czas, który możemy wspólnie spędzić w gronie najbliższej rodziny i przyjaciół.

Aby przygotować świąteczny stół Wielkanocny, bez zbędnego zamieszania i zmartwień proponujemy Państwu polskie specjały przygotowane przez wybitnych Szefów Kuchni - Marcina Suchenka i Sebastiana Kornackiego, którzy od lat dbają aby przygotowane dla Państwa dania były skomponowane ze składników najwyższej jakości. Wierzmy, że tak przygotowane potrawy będą idealnym dopełnieniem czasu Wielkanocnego.

PRZYSTAWKI

CENA

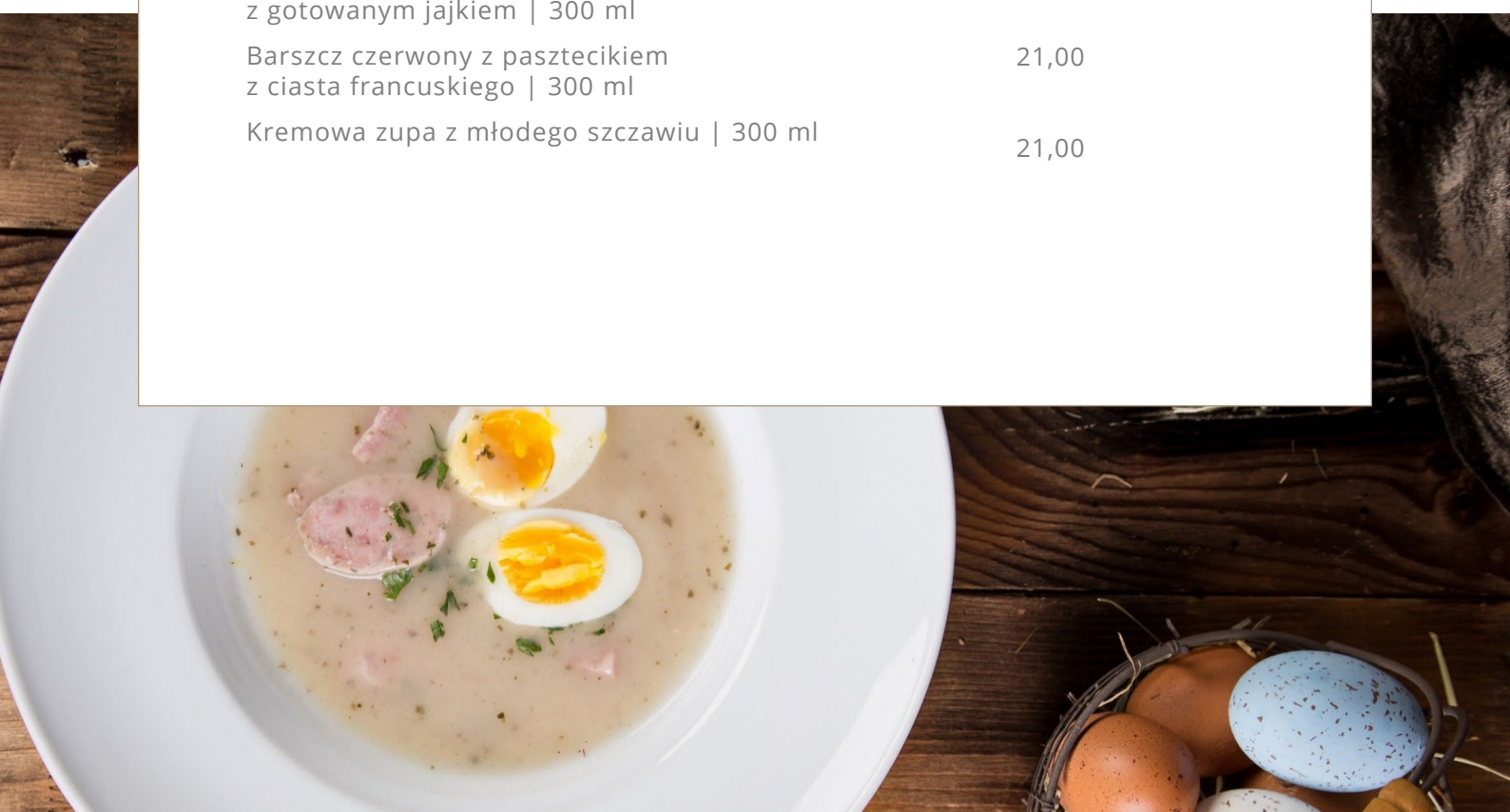
Panierowane jaja w skorupce z pieczarkami, szczypiorkiem podane z sosem jogurtowo-majonezowym 4 połówki	19,00
Sandacz faszerowany bakaliami z sosem tatarskim 120 g	27,00
Tradycyjny śledź z cebulą w oleju rzepakowym tłoczonym na zimno 120 g	19,00
Pasztet z kaczki z zielonym pieprzem, podany z konfiturą z borówki leśnej i miodu 200 g	29,00
Polędwiczka wieprzowa z naszej wędzarni w przyprawach z czerwonym pieprzem 200 g	29,00
Pieczony schab nadziewany śliwką suską sechlońską i konfiturą morelową z aromatem trawy żubrowej 200 g	31,00
Schab po warszawsku pod galaretą, mus chrzanowy 200 g	31,00

SAŁATKI

Grillowane warzywa na pesto bazylowym 250 g	25,00
Sałatka z wędzonego łososa z naszej wędzarni, jaja przepiórcze, sos miodowo-koperkowy 250 g	41,00
Tradycyjna sałatka jarzynowa z jajkiem przepiórczym 150g	17,00

ZUPY

Tradycyjny biały barszcz na wędzonej szynce z gotowanym jajkiem 300 ml	23,00
Barszcz czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego 300 ml	21,00
Kremowa zupa z młodego szczawiu 300 ml	21,00



DANIA GŁÓWNE

CENA

Smażony filet z sandacza podany z sosem szafranowym i kaparami 150g	39,00
Filet z dorsza podany z sosem cytrynowym z estragonem 150 g	41,00
Pieczona kiełbasa własnego wyrobu z sosem chrzanowym 200 g	23,00
Pieczona kaczka nadziewana jabłkami z sosem pieczeniowo pomarańczowym 300 g	51,00
Sztuka mięsa wołowego w warzywach z sosem chrzanowym 200 g	41,00
Roladki z polędwiczki wieprzowej z wędzonym serem, suszoną śliwką, zawijanym boczkiem 200 g	39,00
Konfitowana noga z gęsi, sos z borówki leśnej 200g	59,00

DODATKI

Gotowane kluski śląskie 150 g	9,00
Pieczony ziemniak ze świeżymi ziołami i kwaśną śmietaną 150 g	9,00
Buraczki zasmażane 150 g	9,00
Pieczone warzywa korzenne 150 g	9,00
Kapusta zasmażana z wędzonym boczkiem i pomidorami 150 g	9,00
Bukiet sezonowych warzyw z masłem ziołowym 150 g	9,00

WYPIEKI

Tradycyjny mazurek staropolski 600 g	59,00
Pascha 1 kg	99,00
Sernik z białej czekolady 1,8 kg	159,00
Babka pistacjowa na chrupkim spodzie 500 g	89,00
Keks z bakaliami w polewie cukrowej 1 kg	43,00
Ciasto miodowe z kremem waniliowym i kajmakiem 600 g	69,00



POTWIERDZENIE ZAMÓWIENIA

Imię i nazwisko / Firma*:

Numer telefonu*:

Adres e-mail*:

Odbiór osobisty zamówienia/dostawa data*:

Godz.*:

ZAMÓWIENIA:

Zamówienia można składać poprzez prawidłowe uzupełnienie niniejszego formularza:

- **online** za pośrednictwem modułu dostępnego na stronie www.airporthotel.pl/wielkanoc
- **mailowo** na adres dariusz.jarzebowski@airporthotel.pl, wprowadzając wszystkie niezbędne informacje bezpośrednio w treść wiadomości lub dołączając wydrukowany, uzupełniony i zeskanowany niniejszy formularz jako załącznik do wiadomości.
- **telefonicznie** pod numerem: +48 667 656 928

Po otrzymaniu formularza drogą elektroniczną skontaktujemy się z Państwem telefonicznie, aby potwierdzić przyjęcie zamówienia. Ostatni dzień składania zamówień: **04 kwiecień 2023r.** W przypadku zamówień powyżej 200,00 PLN wymagana jest zaliczka w wysokości 50% wartości zamówienia.

DOSTAWA: Odbiór osobisty. Potrawy wydawane na półmiskach porcelanowych płatne dodatkowo 50PLN za półmisek, przy zamówieniach o wartości większej niż 400PLN – 50PLN za półmisek.



Airport Hotel Okęcie****

ul. Komitetu Obrony Robotników 24, 02-148 Warszawa

www.airporthotel.pl