



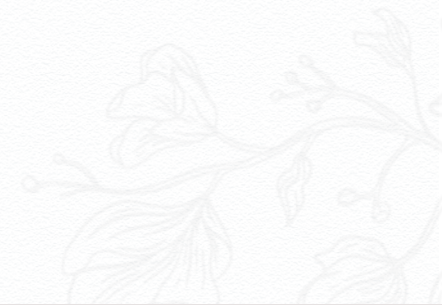
sound Garden HOTEL AIRPORT

Oferta weselna 2027

Pozwól nam zadbać o każdy szczegół,
aby ten dzień był wyjątkowy...

W pakiecie proponujemy:

- klimatyzowaną salę weselną z wyjściem do ogrodu,
- dekorację kwiatową na bufet i stoły,
- bogaty wybór przystawek, dań głównych i deserów,
- profesjonalną obsługę,
- degustację dań,
- apartament dla Pary Młodej,
- pokoje dla Gości w cenie specjalnej.



PAKIETY



SREBRNY



Pokój dla Młodej Pary
Powitanie chlebem i solą
Drink powitalny

Dania główne:
2 dania serwowane
(1 przystawka lub zupa + danie główne)

Bufet zimny:
5 przystawek, 3 sałatki

Bufet gorący:
1 zupa, 2 dania główne,
2 dodatki

Danie serwowane po północy:
1 danie

Bufet deserowy:
3 desery

329 zł

ZŁOTY



Pokój dla Młodej Pary
Powitanie chlebem i solą
Drink powitalny

Danie główne:
3 dania serwowane (1 przystawka, 1 zupa,
danie główne lub 1 przystawka,
1 danie główne, 1 deser)

Bufet zimny:
6 przystawek, 4 sałatki

Bufet gorący:
1 zupa, 3 dania główne, 2 dodatki

Danie serwowane po północy:
1 danie

Bufet deserowy:
4 desery

359 zł

DIAMENTOWY



Pokój dla Młodej Pary
Pokoje dla Rodziców
Młodej Pary Powitanie chlebem i solą
Drink powitalny

Danie główne:
3 dania serwowane na: 3 dania serwowane
(1 przystawka, 1 zupa, 1 danie główne
lub 1 przystawka, 1 danie główne, 1 deser)

Bufet zimny:
7 przystawek, 5 sałatek

Bufet gorący:
1 zupa, 4 dania główne, 3 dodatki

Danie serwowane po północy:
1 danie

Bufet deserowy:
5 deserów

399 zł



Pakiet napojów:

napoje gazowane, kawa, herbata, woda, soki (bez limitu).

59 zł
brutto/os.



W przypadku własnych napojów bezalkoholowych
i alkoholowych pobierana jest opłata w wysokości 12 zł/os.

Wybór dań serwowanych



Przystawki



Carpaccio z pieczonego na różowo rostbefu wołowego z trybulą, musem z jarzębiny podane z młodymi sałatami i chrupiącą grzanką

Marynowana pierś kaczki z musem morelowym z porto, galaretką z czerwonej porzeczki oraz pomarańczami karmelizowanymi z anyżem

Marynowany łosoś w gorczycy i kumkwacie podany z sałatką z młodego szpinaku z sosem cytrynowo malinowym

Troć marynowana w imbirze z sałatką z kopru włoskiego z rószonek z sosem pomarańczowym z wanilią

Pasta z cieciorzki z pieczonym czosnkiem i gęstym sosem z czerwonej papryki podane z grillowanymi warzywami (vege)

Roladki z bakłażana z musem z suszonych pomidorów i krwistej pomarańczy z sałatką z piklowanych warzyw i sosem kolendrowym

Zupy



Krem porowo-chrzanowy z boczniakami i przepińczym jajkiem

Aksamitny krem z kurek z oliwą tymiankową i chrupiącym boczkiem

Aksamitny krem z cukinii z grzankami ziołowymi

Bulion z przepiórki z warzywami i kluseczkami ziołowymi

Aksamitny krem ziemniaczany z przepińczym jajkiem i oliwą truflową

Krem szparagowy z sałatką z concasse pomidorowym i sosem holenderskim

Cappuccino z grzybów podana z oliwą truflową i chrupiącą trybulą

Dania serwowane po północy

Strogonow

Barszcz z pasztecikiem

Żurek Staropolski z białą kiełbasą

Potrąwka z cielęciną i kurkami

Dania główne



Pieczona kaczka, tarta z czerwonej kapusty i jabłka z musem z zielonego groszku z zielonymi warzywami i sosem pomarańczowym

Roladka z polędwiczki z musem z grzybów, zawinięte w wędzony boczek z opiekany ziemniakami z tymiankiem, musem chrzanowym i sosem

Plastry pieczonej cielęciny na sałatkę z kurek, bobu i malin karmelizowanych w occie porto, podane z puree z pieczonej pietruszki i sosem

Dorsz pieczony z musem z zielonego groszku i mięty podany z młodymi ziemniakami i szparagami w maśle truflowym i sosem szafranowym

Filet z sandacza z sosem rakowym podany z zapiekanym jarmużem, filetowym ziemniakiem oraz pieczonymi warzywami z pesto z rukoli

Grillowane szparagi i mus z suszonych pomidorów z oliwą truflową podane z pieczonymi ziemniakami z ziołami

Młode warzywa z ziołami gotowane pod ciśnieniem, grzybowe risotto" z kaszą, oliwą dyniową ze świeżo mielonym majerankiem

Desery



Suflet czekoladowy z lodami czekoladowymi i sałatką z malin

Kremówka z sosem malinowym i owocami sezonowymi

Panna cotta na mleku kokosowym z karmelizowanym ananase

Sernik wiedeński ze słonym karmelem i paloną białą czekoladą

Torcik czekoladowo - wiśniowy

Torcik orzechowy - kawowy

Brownie czekoladowe z karmelizowanymi orzechami i sosem z wędzonej śliwki

Wybór dań bufetowych zimnych



Przystawki



Różowy pieczony rostbef z rucolą, karczochami, płatkami grand padano i oliwą truflową

Plastry opiekanej piersi z kaczki podane z sosem wiśniowo - imbirowym

Confit z gęsi z aromatem tymianku i pomarańczy

Tatar z bakłażana z kolendrą i trawą cytrynową

Carpaccio z kolorowych buraków z wędzonym serem i winegretem balsamicznym

Grillowany bakłażan z malinowymi pomidorami i mozzarellą Buffalo z pesto bazyliowym

Gravlax - marynowany łosoś z sosem musztardowo miodowym, sałatka z jajkiem przepiórczym

Sałatka rzymska z pomidorkami koktajlowymi i musem chrzanowym

Marynowany śledź w wiśniówce i przyprawach korzennych

Tatar z bakłażana z kolendrą i trawą cytrynową

Roladki z grillowanego bakłażana z musem z ciecierzycy z sezamem oraz z kiełkami groszku, łonecznika i fasoli

Marynowane w occie wiśniowym z ziołami mini ośmiorniczki z serem feta

Musy z zającą i gęsi z marynatami warzywnymi i owocowymi piklami

Wędzona na zimno pierś indyka ze słodko-kwaśnym sosem z jabłek z pigwą, kminem rzymskim i suszoną kolendrą

Pieczona cielęcina z jajkiem przepiórczym, galaretka z żurku z proszkiem grzybowym i oliwą majerankową

Warzywa grillowane z ziołami i sosem balsamicznym, szparagi, koper włoski, radichio, cykoria, bakłażan, cukinia, papryka

Szynka parmeńska z melonem, pikantną figą oraz sosem z owoców cytrusowych

Mięsa Sous Vide: rostbef, indyk, schab wieprzowy z sosem chrzanowym

Sałatki



Sałatka z komosą ryżową z grillowanymi warzywami

Sałatka ze szpinaku z serem pleśniowym, gruszką i pestkami słonecznika

Sałatka z pieczonej dyni z rozszponką i grillowanymi boczniakami

Sałatka z grillowanym kurczakiem, awokado, serem pleśniowym i jogurtowym sosem z bazylią

Sałatka ze szparagami, pomidorem, grejpfrutem i sosem z czerwonych owoców jagodowych

Sałatka z koziego sera, białego szpinaku z truskawkami, kiełkami i szparagami, podane z syropem buraczanym z jeżynami

Sałatka nicejska z tuńczykiem, oliwkami i zieloną fasolką z sosem z musztardy dijon i oliwą

Sałatka z arbuza i kiełków z pestkami słonecznika

Sałatka z kopru włoskiego z pomarańczą i granatem

Sałatka z młodego szpinaku, marynowanej gruszki, czarnej soczewicy i sera koziego

Desery



Torcik pomarańczowy z czekoladą

Serniczek z migdałowym spodem

Szarlotka zapiekana z bezą

Mus jogurtowy z serkiem ricotta

Tarty owocowe z kremem waniliowym

Torcik makowy z kruszonką i kremem śmietankowym

Jabłecznik zapiekany z kruszonką kardamonową

Torcik orzechowo migdałowy

Mus waniliowo-truskawkowy z rodzynkami marynowanymi w brandy

Filetowane owoce sezonowe

Torcik Tiramisu

Panna cotta z musem malinowym

Torcik czekoladowy z wiśniami

Mus z białej czekolady z migdałami

Wybór dań bufetowych gorących



Mięsne



Pieczona nóżka kaczki z sosem porzeczkowym

Pieczona pierś indyka z sosem z kurkami

Medaliony z indyka z wędzoną śliwką i sosem z czerwonego wina

Kurczak w czerwonym winie z warzywami

Potrąwka z cielęciny w kremowym sosie z szalotką i zielonym groszkiem

Picatta z piersi indyka z sosem pomidorowym

Policzki wołowe z kremowym sosem z boczniaków

Roladka ze schabu nadziewana musem z kasztanów z parmezanem

Wołowina po burgundzku z winem, warzywami i pieczarkami

Eskalopki z polędwiczek wieprzowych z sosem grzybowym

Żurek Staropolski z kielbasą i jajkiem

Rybne



Filet z morszczuka z sosem z białym winem i szpinakiem

Grillowane filety z sandacza, ragout z karczochów i oliwek z winegretem szczypiorkowym

Filet łososia pieczony z bazylią z sosem z suszonymi pomidorami

Karmazyn w sosie porowym

Polędwica z dorsza z oliwkami, pieczonym czosnkiem, natką pietruszki i oliwą z oliwek

Filet z miruny z sosem paprykowym i brandy i porem

Wege



Czarna soczewica ze szpinakiem, zielonym curry i tofu

Pęczotto z warzywami i suszonymi pomidorami

Cieciora z jarmużem i pieczoną papryką z sosem pomidorowym

Barszcz czerwony z uszkami

Krem z białych warzyw z oliwą truflową

Krem z pieczonych pomidorów z oliwą bazyliową

Dodatki

Smażone kopytka zapiekane z oscypkiem

Mini kluski śląskie z boczniakami

Opiekane ziemniaki z majerankiem i wędzona papryką

Kolorowe pieczone warzywa z prażonym czosnkiem



Dodatkowe atrakcje kulinarne



Tort



od
55 zł
za osobę

Stacje Live cooking

Łosoś	39 zł
Pieczony w cieście łosoś ze szpinakiem, jarmużem i sosem cytrynowym	
Pierogi	29 zł
Pierogi smażone na życzenie z kapustą i grzybami, z kaszą gryczaną ze szpinakiem	
Pasta	29 zł
Stacja włoska z makaronami /Penne, Campagnole/ z wyborem dwóch sosów i dodatków, m.in.: rukola, oliwki, płatki parmezanu, suszone pomidory	
Tatar	46 zł
Tradycyjny tatar wołowy, orientalny z tuńczyka oraz wegański z bakłażana, podawane z dodatkami na grzankach	
Rostbef	39 zł
Pieczony rostbef krojony na życzenie, podawany z sosem pieprzowym i kolendrą	
Pieczona szynka	39 zł
Wędzona i pieczona szynka z miodem i goździkami	
Wok	36 zł
Czerwone curry z kurczakiem, bazylią, bakłażanem, tofu i ryżem jaśminowym	
Fontanna	29 zł
Fontanna czekoladowa z ciętymi owocami (ananas, melon, arbuz, winogrona)	

sound Garden

HOTEL AIRPORT

Dział sprzedaży
mice@soundgardenhotel.pl
+48 530 007 770
+48 883 000 815

Sound Garden Hotel Sp. z o.o.,
ul. Żwirki i Wigury 18,
02-092 Warszawa

