



sound Garden HOTEL AIRPORT

Przyjęcia okolicznościowe

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

W pakiecie proponujemy:

- klimatyzowana sala z możliwością wyjścia na ogród lub taras,
- darmowy parking dla Gości (w weekend),
- białe obrusy na stoły,
- bogaty bufet przystawek, dań głównych i deserów,
- profesjonalną obsługę.



MENU I

PRZYSTAWKI

(w bufecie)

Schab po warszawsku z musem chrzanowym

Wybór włoskich wędlin z oliwkami i karczochami

Tatar z wędzonego pstrąga z ogórkiem i pesto szczypiorkowym

Pieczona wołowina z musztardowym majonezem z rukolą i płatkami sera bursztyn

Salatka caprese z mozzarellą, pesto, grillowanym bakłażanem i cukinią w balsamico

Salatka ze szpinaku z karmelizowaną gruszką i serem pleśniowym

Salatka z jarmużu z łososiem wędzonym i jajkiem przepiórczym

Salatka ze szparagów z pomidorem i chrupiącą rzodkiewką

Wybór pieczywa i masła

ZUPA

(w bufecie)

Rosół z domowym makaronem i warzywami

DANIA GŁÓWNE

(w bufecie)

Wolno gotowane policzki wołowe w sosie kurkowym

Mini sznycle wieprzowe

Filet z dorsza z sosem cytrynowo-maślanym

Gnocchi dyniowe z rukolą i prażonymi pestkami słonecznika

Kaszotto z kaszy bulgur z boczniakami, jarmużem i młodymi warzywami

Warzywa pieczone sezonowe z grillowanymi szparagami z emulsją ziołową

Opiekane młode ziemniaki z koperkiem i masłem

DESERY

(w bufecie)

Sernik krakowski

Miodownik z korzennym spodem

Szarlotka z kruszonką

Torcik czekoladowy z wiśniami

Tarta truskawkowa

Świeże owoce krojone: arbuz, ananas, melon, winogrona

275 zł/os.

129 zł dla dzieci w wieku 6-12 lat
Oferta ważna dla min. 20 osób.



MENU II

PRZYSTAWKI

(na stole)

Tatar z łososia z kaparami, szparagami i ogórkiem

Schab po warszawsku z musem chrzanowym

Plastry opiekane gołowca ze szparagami i pomidorkami wiśniowymi

Szynka parmeńska z karmelizowaną figą i rukolą

Mozzarella bufalla z kolorowymi pomidorami i szparagami

Salatka z komosy ryżowej z grillowanymi młodymi warzywami, jajkiem przepiórczym i pestkami dyni z tofu

Salatka z karmelizowanym arbuzem i serem feta, czerwoną cebulą i oregano

Salatka ze szparagów z pomidorem i chrupiącą rzodkiewką

Wybór pieczywa i masła

ZUPA

(prosimy o wybór jednej zupy na minimum tydzień przed uroczystością)

Bulion z przepiórki z domowym makaronem i warzywami
lub

Chłodnik z młodą botwiną
lub

Krem z białych szparagów z sałatką z pomidorów i ziół

DANIA GŁÓWNE

(prosimy o wybór jednego dania na minimum tydzień przed uroczystością)

Pieczone polędwiczki wieprzowe z szynką parmeńską i sosem szparagowym
lub

Policzki wołowe z sosem rozmarynu i czerwonego wina
lub

Zapiekany filecikiem z łososia z bazylią i cytryną z sosem z szafranowym

Dodatki do dań głównych: puree z ziemniaków z suszonymi pomidorami, mus z zielonego groszku i młodymi warzywami z masłem

Opcja Vege

Grillowane szparagi w chrupiącym cieście z sałatką, rukolą z pomidorkami cherry i oliwy

DESERY

(w bufecie)

Sernik krakowski

Miodownik z korzennym spodem

Szarlotka z kruszonką

Torcik czekoladowy z chrupiącym orzechowym spodem

Tarta truskawkowa

Świeże owoce krojone: Arbuz, ananas, melon, winogrona

299 zł/os.

139 zł dla dzieci w wieku 6-12 lat
Oferta ważna dla min. 20 osób.

✳ Jeśli zdecydują się Państwo na wybór zupy w dniu uroczystości cena za osobę dorosłą: 349 zł i dla dzieci w wieku 6-12 lat: 159 zł





Lody _____ 32 zł/os.
Lody owocowe w gałce (wybór smaków)

Fontanna _____ 32 zł/os.
Fontanna czekoladowa z owocami (ananas, melon,
arbuz, winogrono)





Pakiet napojów:

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

49 zł

brutto/os.

W przypadku własnych napojów bezalkoholowych
i alkoholowych pobierana jest opłata w wysokości 15 zł/os.



sound Garden

HOTEL AIRPORT



mice@soundgardenhotel.pl
+48 575 006 360

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

