air
HOTEL ★★★

OFERTA ŚWIĄTECZNA 2026



Air Hotel***
Al. Krakowska 42
02-284 Warszawa

air HOTEL ★★★

Zapraszamy do realizacji wigilijnej kolacji w restauracji lub salach konferencyjnych udostępnianych na wyłączność. Z przyjemnością zadbamy, aby ten wieczór spędzili Państwo w świątecznej atmosferze, ugoszczeni doskonałą kuchnią.

Podane ceny są cenami **netto**.

Kolacje bufetowe realizujemy **od 20 osób**.

W każdym menu zawarte w cenie:
Opłatek, kompot wigilijny



NA POCZĄTEK

Powitalna porcja grzanego wina z aromatycznymi przyprawami i plastrem pomarańczy / Aromatyczna herbata zimowa

Cena za porcję: 18 PLN /os.

BUFET ŚWIĄTECZNY I

Przekąski
Śledź w przyprawach korzennych ze skórką z cytryny oraz czerwoną cebulą
Półmisek wędlin i mięs pieczonych, pasztet
Sałatka jarzynowa
Pikle / Masełka / Pieczywo / Musztarda, chrzan, żurawina

Zupy
(do wyboru jedna)
Barszcz czerwony z pasztecikiem
Grzybowa na zakwasie z ziemniakami i warzywami

Dania główne
Soczysta pieczeń z indyka podana z sosem żurawinowym
Pstrąg pieczony w ziołach
Pierogi domowe z kapustą i grzybami okraszane cebulką
Bigos myśliwski ze śliwkami
Ziemniaki z wody
Surówki - 2 rodzaje

Desery
Makowiec
Piernik w czekoladzie

Cena za 4 h: 189 PLN /os.
Cena za 6 h: 219 PLN /os.



BUFET ŚWIĄTECZNY II

Przekąski
Śledź w przyprawach korzennych ze skórką z cytryny
oraz czerwoną cebulą
Łosoś gravlax
Półmisek wędlin i mięsc pieczonych, pasztet
Sałatka jarzynowa
Półmisek ryb wędzonych
Warzywa pieczone z kozim serem
Pikle / Masełka / Pieczywo / Musztarda, chrzan, żurawina

Zupy
(do wyboru jedna)
Barszcz czerwony z pasztecikiem
Grzybowa na zakwasie z ziemniakami i warzywami

Dania główne
Soczysta pieczeń z indyka podana z sosem żurawinowym
Dorsz marynowany w limonce i imbirze
Pierogi domowe z kapustą i grzybami okraszane cebulką
Bigos myśliwski ze śliwkami
Warzywa duszone w winie i maśle
Ziemniaki smażone z boczkiem i cebulą
Surówki - 2 rodzaje

Desery
Makowiec
Sernik

Cena za 4 h: 229 PLN /os.
Cena za 6 h: 259 PLN /os.



BANKIET ŚWIĄTECZNY

Przekąski
Śledź w trzech odsłonach
Terina z łososia podawana na zielonych sałatach
Tatar z tuńczyka
Ryby wędzone
Ryba po grecku
Pieczony rostbef podawany z marynowaną gruszką w winie
Sałatka na słodko z kozim serem i granatem
Sałatka z gotowanego indyka, owoców i zielonej sałaty
Pikle / Masełka / Pieczywo / Musztarda, chrzan, żurawina

Zupy
(do wyboru jedna)
Grzybowa na zakwasie z ziemniakami i warzywami
Krem z dyni z mlekiem kokosowym
Zupa rybna z owocami morza

Dania główne
Pstrąg pieczony w migdałach z limonką i trawą cytrynową
Kaczka confit
Pierogi domowe z kapustą i grzybami okraszane cebulką
Świąteczna kapusta z grzybami
Wołowina po burgundzku
Ziemniaki pieczone w ziołach
Ziemniaki z wody
Buraczki zasmażane
Surówki - 2 rodzaje

Desery
Makowiec
Sernik
Piernik w czekoladzie
Szarlotka

Cena za 4 h: 249 PLN /os.
Cena za 6 h: 279 PLN /os.



MENU SERWOWANE

Zupa (jedna do wyboru)
Barszcz czerwony z pasztecikiem
Grzybowa na zakwasie z ziemniakami
i warzywami

Danie główne (jedno do wyboru)
Kurczak zagrodowy w sosie żurawinowym,
puree grzybowe, czerwona kapusta
/ Vege stek z boczniaków, sos żurawinowy,
puree, czerwona kapusta

Deser
Sernik z bakaliami

Cena: 129 PLN /os.

MENU SERWOWANE PREMIUM

Przystawki w stole
Śledź w przyprawach korzennych
Tatar wołowy z piklami
Słatka jarzynowa

Zupa (jedna do wyboru)
Barszcz czerwony z pasztecikiem
Grzybowa na zakwasie z ziemniakami
i warzywami

Danie główne (jedno do wyboru)
Sandacz w sosie z ogórka kiszonego, risotto
borowikowo-truflowe
z parmezanem
/ Wołowina w Porto, puree grzybowo-truflowe,
czerwona kapusta
/ Vege stek z boczniaków, sos żurawinowy, puree,
czerwona kapusta

Deser (jeden do wyboru)
Sernik z bakaliami
Piernik

Cena: 159 PLN /os.

MENU SERWOWANE DELUXE

Przystawki w stole
Śledź w przyprawach korzennych
Tatar wołowy z piklami
Tatar z tuńczyka w sosie sojowo-limonkowym
Słatka jarzynowa
Pasztet z żurawiną

Pierogi z kapustą i grzybami

Zupa (jedna do wyboru)
Barszcz czerwony z pasztecikiem
Grzybowa na zakwasie z ziemniakami
i warzywami

Danie główne (jedno do wyboru)
Kaczka confit, puree grzybowe, czerwona kapusta
/ Poliki wołowe, puree grzybowe, czerwona kapusta
/ Sandacz w sosie z ogórka kiszonego, risotto
borowikowo-truflowe z parmezanem
/ Polędwica z dorsza, gratina ziemniaczana,
sos szafranowy, szpinak
/ Ravioli z kurkami w sosie kurkowym ze śmietaną
i parmezanem

Deser
Sernik z bakaliami
Makowiec
Fondant czekoladowy

Cena: 199 PLN /os.

OPEN BAR

	Bezalkoholowy	Bronze	Silver	Gold	Platinum	VIP
kawa z ekspresu, selekcja herbat, soki napoje gazowane: Coca Cola, Fanta, Sprite woda mineralna	◆	◆	◆	◆	◆	+ TONIC, RED BULL
wino białe wino musujące piwo polskie		◆	◆	◆	◆	PECORINO DOC PROSECCO SPUMANTE MILLESIMATO EXTRA DRY PAULANER PIWO 0.0%
wódka			◆	◆	◆	J. A. BACZEWSKI
whisky szkocka				◆	◆	CHIVAS REGAL 12 YO
gin, rum, Martini, tequila, likier					◆	BOMBAY SAPPHIRE BACARDI CARTA BLANCA MARTINI BIANCO / ROSSO TEQUILA SERRA GOLD LIKIER COINTREAU APEROL
Cena netto za osobę:						
czas trwania do 2 godzin	35 PLN	65 PLN	85 PLN	95 PLN	120 PLN	155 PLN
czas trwania do 4 godzin	45 PLN	85 PLN	110 PLN	120 PLN	160 PLN	210 PLN
czas trwania do 6 godzin	55 PLN	105 PLN	135 PLN	145 PLN	190 PLN	265 PLN
każda następna godzina	15 PLN	25 PLN	30 PLN	35 PLN	40 PLN	60 PLN



Air Hotel*
Al. Krakowska 42
02-284 Warszawa

air HOTEL ★★★



ZAPRASZAMY
DO KONTAKTU

MAŁGORZATA KRAWCZYK

tel. 690 498 498
m.krawczyk@airhotel.pl

www.airhotel.pl

Air Hotel***
Al. Krakowska 42
02-284 Warszawa