



PRZYJĘCIA WESELNE
2021

Hotel DoubleTree by Hilton Warsaw zaprasza Państwa do organizacji przyjęcia weselnego w jednym z trzech wyjątkowych miejsc.
*Proponujemy **Salę Balową Universe, Private Dining Room** oraz **Zazen Entertainment Lounge**.*

Na organizację ceremonii zaślubin dedykujemy naszym Gościom piękny, zielony ogród ze starodrzewem. Hotel zapewnia Państwu uroczne miejsce wraz z niezbędnym sprzętem technicznym dla urzędnika Stanu Cywilnego oraz miejsca siedzące dla Gości. Dekoracja przestrzeni pozostaje w gestii Pary Młodej.

Dla naszych Gości weselnych przygotowaliśmy dwa pakiety przyjęć: **Gala Weselna Silver** i **Gala Weselna Gold**.

Powyższe pakiety zawierają:

- Apartament dla Nowożeńców wraz ze śniadaniem lub brunchem, z przedłużonym pobytem do godz. 15:00
- Owoce, czekoladki i butelka wina musującego jako prezent dla Nowożeńców w apartamencie
- Dwa pokoje dla Rodziców Państwa Młodych na jedną noc
- Powitanie Pary Młodej chlebem i solą
- Powitanie Gości kieliszkiem wina musującego
- Bezpłatne menu dla dzieci do lat 4 oraz 50% rabatu dla dzieci od 4 do 12 lat, 50% rabatu dla obsługi
- Specjalne ceny na zakwaterowanie dla Gości weselnych - 270 PLN ze śniadaniem za pokój jednoosobowy i 315 PLN ze śniadaniem za pokój dwuosobowy
- Bezpłatny parking dla wszystkich Gości weselnych
- Eleganckie, białe pokrowce na krzesła, parkiet do tańca, scenę - bez dodatkowej opłaty
- Degustację dań serwowanych z wybranego menu dla Pary Młodej i Rodziców
- W prezencie dla Pary Młodej romantyczna kolacja w pierwszą rocznicę ślubu wraz z noclegiem (pokój dwuosobowy ze śniadaniem na 1 noc)

Dodatkowo proponujemy:

- Specjalny pakiet dla Panny Młodej i Pana Młodego na zabiegi upiększające w The SPA w preferencyjnej cenie
- 10% rabatu na zabiegi upiększające dla osób towarzyszących w The SPA na tydzień przed uroczystością
- Ofertę koktajlu po ceremonii zaślubin w ogrodzie w cenie 32 PLN za osobę
- Ofertę poprawin w cenie od 120 PLN za osobę
- Specjalne ceny na następne uroczystości rodzinne

Przy organizacji przyjęć weselnych w święta, piątki i niedziele udzielamy 15% zniżki.

GALA WESELNA SILVER

MENU SERWOWANE

Zupa

(do wyboru)

Rosół z warzywami i kluskami drobiowymi
Klasyczna zupa borowikowa z warzywami i łazankami
Krem z białych warzyw z grzanką żytnią i oliwą dyniową

Danie główne

(do wyboru)

Polędwiczka wieprzowa otulona bekonem na tagliatelle z warzyw z ziemniakami gratine
i aromatycznym sosem z grzybów leśnych
Łosoś z grilla na puree z zielonego groszku z marchewką baby duszoną w sosie z pomarańczy,
sosem limonkowym i kawiolem sferycznym
Pierś z kurczaka kukurydzianego z rusztu z sosem tymiankowym, kluskami gnocchi
i sezonowanymi warzywami z emulsją maslaną

Deser

(do wyboru)

Trio sorbetów z sosem miętowym, różowym pieprzem i skórką z limonki
Tiramisu z owocami i sosem karmelowym
Krucha tarta z musem waniliowym, owocami, lodami śmietankowymi
i sosem malinowym

Danie gorące

serwowane o wskazanej godzinie (do wyboru)

Zrazy wołowe w sosie kurkowym z pęczotto i glazurowanymi buraczkami
z miodem mniszkowym
Eskalopki cielęce z duszonymi bocznikami, risotto i zielonymi warzywami



DOUBLETREE
by Hilton™

HOTEL & CONFERENCE
CENTRE WARSAW

BUFET DOSTĘPNY PO MENU SERWOWANYM

Przekąski i sałatki

Wybór wędlin podanych z piklami
Terrina z kaczki z rodzynkami i sosem wiśniowym
Schab po warszawsku z musem chrzanowym
Pieczone mięsa z sosami: musztardowym, chrzanowym i tysiąca wysp
Paszтет staropolski z żurawiną duszoną w czerwonym winie
Wybór polskich ryb wędzonych z sosem miodowo-koperkowym
Śledź w oleju lub w śmietanie
Carpaccio z łososia z oliwą cytrynową
Sałatka gyros z kurczakiem z sosem tzatziki
Sałatka z brokułów, gotowanego jajka i pomidorów
Sałatka jarzynowa z majonezem

Zupa

(do wyboru)

Barszcz czerwony z uszkami faszerowanymi mięsem lub drożdżowym pasztecikiem
Fumé aromatyzowane świeżą bazylią

Dania gorące

Okoń z rusztu z sosem koperkowym
Grillowana karkówka z sosem BBQ
Warzywa grillowane z oliwą czosnkową i tymiankiem
Ziemniaki pieczone z pieprzem młotkowanym i majerankiem
Lasagne szpinakowa z sosem pomidorowym i parmezanem

Desery

Kremówka z wiśniami
Sałatka owocowa z jogurtem i miętą
Comber nasączony wiśniówką
Tradycyjny sernik na kruchym cieście
Ciasto jogurtowe z owocami i kruszonką
Panna Cotta z sosem morelowym
Mini bezy z kremem waniliowym i czekoladowym

Tort weselny w wybranym kolorze i smaku

Czekoladowy z wiśniami i bitą śmietaną
Biszkoptowo - śmietanowy z białą czekoladą i owocami
Orzechowy z masą kajmakową

Cena pakietu 270 PLN za osobę



DOUBLETREE
by Hilton™

HOTEL & CONFERENCE
CENTRE WARSAW

GALA WESELNA GOLD

MENU SERWOWANE

Zupa

(do wyboru)

Krem z pieczonych pomidorów z malinami, mascarpone i smażoną bazylią

Krem z zielonych warzyw z nutą imbiru i grzankami ziołowymi

Consommé z kapłona z mleczkiem Royal i warzywami

Danie główne

(do wyboru)

Roladka z pstrąga z warzywami, purée ziemniaczanym, wasabi i sosem limonkowym

Udko z kaczki confit z sosem jarzębinowym, karmelizowanymi jabłkami,

chutney z owoców cytrusowych i kluskami śląskimi

Deser

(do wyboru)

Parfait czekoladowe z sosem koniakovym, bitą śmietaną i świeżymi owocami

Trio czekoladowe z sosem z owoców lesnych i pudrem waniliowym

Beza z serkiem mascarpone z sosem mango i świeżymi owocami

Danie gorące

serwowane o wskazanej godzinie (do wyboru)

Kotleciki z kurczaka zagrodowego pieczone w białym sosie ziołowym z dzikim ryżem
i groszkiem cukrowym

Policzki wołowe w czerwonym winie z kaszą burgul, warzywami i sałatką z papryki

Saltimbocca otulona szynką parmeńską z szałwią, sosem truflowym, gnocchi
i sezonowymi warzywami



DOUBLETREE
by Hilton™

HOTEL & CONFERENCE
CENTRE WARSAW

BUFET DOSTĘPNY PO MENU SERWOWANYM

Przekąski i sałatki

Antipasti z oliwkami

Vitello tonnato

Marynowy łosoś w cytrynie z zielonym pieprzem i czerwoną cebulą

Wybór wędzonych ryb z kawałkami limonki

Tatar wołowy

Orientalna sałatka z wołowiną i makronem ryżowym

Sałatka Caprese z malinowymi pomidorami, mozzarellą

i dressingiem balsamicznym

Sałatka z grillowanymi krewetkami, sałatą lodową, owocami cytrusowymi

i dressingiem koktajlowym

Zupa

Żurek na zakwasie z jajkiem i białą kiełbasą

Dania gorące

Łosoś norweski w trawie cytrynowej z sosem maślanym

Wolno pieczona szynka w sosie z burbonu z kandyzowaną śliwką

Warzywa korzenne pieczone w czosnku niedźwiedzim i tymianku

Ziemniaki francuskie z rozmarynem

Ravioli ze szpinakiem i ricottą z sosem serowym

Desery

Duet serowo - makowy

Mix musów

Tort kajmakowy

Mini babeczki z owocami

Wiśnie z musem czekoladowym

Tiramisu

Owoce krojone z sosem jogurtowym i miętą

Tort weselny w wybranym kolorze i smaku

Czekoladowy z wiśniami i bitą śmietaną

Biszkoptowo - śmietanowy z białą czekoladą i owocami

Orzechowy z masą kajmakową

Cena pakietu 300 PLN za osobę



DOUBLETREE
by Hilton™

HOTEL & CONFERENCE
CENTRE WARSAW

MENU KOKTAJLOWE

Serwowane po ceremonii zaślubin w ogrodzie

Prosimy o wybór 4 rodzajów przekąsek z menu poniżej
(przygotujemy po jednej sztuce z każdego rodzaju na osobę).

Tatar z łososia na pumperniklu z pomidorkami cherry
Tartinki z kawiozem i limonką
Mus z gęsich wątróbek z galaretką z Porto
Mozarella ovolotti z pomidorkami cherry i pesto
Roladki szpinakowe z serem ricotta i szynką parmeńską
Szaszłyki z pieczonych warzyw z oliwą ziołową
Krucze babeczki z pastami serowymi
Rostbef po angielsku z farszem śródziemnomorskim
Mini tortille z musem z szynki i warzywami

Cena pakietu 32 PLN za osobę*

** Cena obowiązuje przy skorzystaniu z jednego z pakietów weselnych.
Przy realizacji samych zaślubin obowiązuje wycena indywidualna.*

PROPOZYCJE PAKIETÓW NAPOJÓW I ALKOHOLI

	OPEN BAR NAPOJE	OPEN BAR I	OPEN BAR II	OPEN BAR III	OPEN BAR IV
NAPOJE BEZALKOHOLOWE	Napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic) Woda gazowana i niegazowana Soki owocowe w dzbankach Kawa, Herbata *Pakiet nie obejmuje napoi energetycznych oraz soków świeżo wyciskanych	Napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic) Woda gazowana i niegazowana Soki owocowe w dzbankach Kawa, Herbata *Pakiet nie obejmuje napoi energetycznych oraz soków świeżo wyciskanych	Napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic) Woda gazowana i niegazowana Soki owocowe w dzbankach Kawa, Herbata *Pakiet nie obejmuje napoi energetycznych oraz soków świeżo wyciskanych	Napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic) Woda gazowana i niegazowana Soki owocowe w dzbankach Kawa, Herbata *Pakiet nie obejmuje napoi energetycznych oraz soków świeżo wyciskanych	Napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic) Woda gazowana i niegazowana Soki owocowe w dzbankach Kawa, Herbata *Pakiet nie obejmuje napoi energetycznych oraz soków świeżo wyciskanych
ALKOHOLE		Wino białe wytrawne Wino czerwone wytrawne Lokalne piwo	Wino białe wytrawne Wino czerwone wytrawne Lokalne piwo Lokalna wódka (Żubrówka biała, Żubrówka Bison, Bols)	Wino białe wytrawne Wino czerwone wytrawne Lokalne piwo Lokalna wódka (Żubrówka biała, Żubrówka Bison, Bols) Whisky Martini Bianco Martini Rosso	Wino białe wytrawne Wino czerwone wytrawne Lokalne piwo Lokalna wódka (Żubrówka biała, Żubrówka Bison, Bols) Gin Whisky Martini Bianco Martini Rosso Campari Rum Tequila Malibu Bailey's Brandy
Cena pakietu do 4 h	40 PLN / za osobę	60 PLN / za osobę	80 PLN / za osobę	135 PLN / za osobę	195 PLN / za osobę
Cena pakietu do 8 h	65 PLN / za osobę	95 PLN / za osobę	120 PLN / za osobę	180 PLN / za osobę	280 PLN / za osobę
Cena za każdą kolejną rozpoczętą godzinę pakietu	8 PLN / za osobę	10 PLN / za osobę	14 PLN / za osobę	17 PLN / za osobę	19 PLN / za osobę
Opłata korkowa	45 PLN / za osobę	45 PLN / za osobę	Brak opłaty	Brak opłaty	Brak opłaty



DOUBLETREE
by Hilton™

HOTEL & CONFERENCE
CENTRE WARSAW

OPCJE DODATKOWE

Profesjonalny barman

na wyłączność: 1000 PLN / barman

Stacje „Live Cooking”

(czas trwania: 2 godziny)

1. Polędwica a'la Wellington - warkocz polędwicy wołowej pieczonej w cieście francuskim z musem borowikowym i klasycznym sosem winnym - 48 PLN / za osobę
2. Stacja z makaronami - trzy gatunki makaronów (penne, farfalle, spaghetti) oraz trzy sosy do wyboru (z owocami morza, z kurczakiem, wegetariański) - 35 PLN / za osobę
3. Cała szynka wieprzowa staropolska z nogą podawana z sosem musztardowym i chrzanem - 30 PLN / za osobę
4. Stół wiejski z tradycyjnymi wędlinami i podrobami, smalcem z jabłkiem i cebulą, kiszone ogórki, chrzan, ćwikła, marynowana dynia, gruszka, tradycyjny chleb - 40 PLN / za osobę
5. Stacja Sushi - wybór rolek maki i nigiri - 50 PLN / za osobę
6. Fontanna czekoladowa z dodatkami 15 PLN / za osobę
7. Stacja lodowa - wybór lodów i sorbetów z dodatkami:
krojone owoce, migdały, orzechy, kruszona czekolada i sosami do wyboru:
truskawkowy, czekoladowy, waniliowy - 20 PLN / za osobę

Wycena indywidualna

- Wynajęcie opieki nad dziećmi
- Transport, oświetlenie
- Dekoracja kwiatowa sali i stołów
- Oprawa muzyczna przyjęcia

Wszystkie ceny podane w ofercie są cenami brutto.