

Przyjęcia Weselne oferta 2022/2023



Hotel DoubleTree by Hilton Warsaw zaprasza Państwa do organizacji przyjęcia weselnego w jednym z trzech wyjątkowych miejsc.

Proponujemy Salę Balową Universe, wydzieloną część restauracji Private Dining Room lub Zazen Entertainment Lounge.

Na organizację ceremonii zaślubin, szczególnie w miesiącach letnich, polecamy naszym Gościom piękny, zielony ogród ze starodrzewem. Zapewniamy nie tylko uroczę otoczenie, ale również niezbędny sprzęt techniczny dla urzędnika Stanu Cywilnego oraz miejsca siedzące dla Gości.

Dekoracja przestrzeni pozostaje w gestii Pary Młodej.

Dla naszych Gości weselnych przygotowaliśmy trzy pakiety przyjęć:

Gala Weselna Silver, Gala Weselna Gold lub Gala Weselna Platinum.

Nasze pakiety zawierają:

- Apartament dla Pary Młodej z pobytem przedłużonym do godz. 15:00
- Owoce, czekoladki i butelka wina musującego jako prezent dla Nowożeńców
- Zakwaterowanie dla Rodziców Państwa Młodych - dwa pokoje na jedną noc
- Uroczyste powitanie Pary Młodej chlebem i solą
- Powitanie Gości kieliszkiem wina musującego
- Bezpłatne menu dla dzieci do lat 4 oraz 50% rabatu dla dzieci od 5 do 12 lat, 50% rabatu dla obsługi
- Degustacja dań serwowanych z wybranego menu
- Eleganckie, białe pokrowce na krzesła, parkiet do tańca oraz scenę
- Specjalne ceny na zakwaterowanie dla Gości weselnych
- Bezpłatny parking dla wszystkich uczestników przyjęcia

Dodatkowo proponujemy:

- Pakiet dla Panny Młodej i Pana Młodego na zabiegi upiększające w The SPA
- Menu na organizację poprawin w preferencyjnej cenie
- Rabat cenowy na kolejne uroczystości rodzinne

Oferta obowiązuje dla przyjęć liczący minimum 50 osób.

Przy organizacji przyjęcia weselnego w piątek, niedzielę lub dzień świąteczny, udzielamy 15% zniżki.

Zachęcamy do skorzystania z usług naszej partnerskiej firmy dekoratorskiej ALEX Deco

Studio Dekoracji Imprez
ul. Ludwinowska 6a, Warszawa
tel. 509 209 222 lub 600 511 500

ALEX Deco
STUDIO DEKORACJI IMPREZ

Gala Weselna SILVER

MENU SERWOWANE

Zupa

(jedna do wyboru)

Klasyczny rosół z makaronem, drobną kostką z marchewki
i paskami gotowanej piersi z kurczaka

Kremowa zupa z borowikami, łazankami
i zieloną oliwą lubczykową

Krem z białych warzyw, prażone ziarna słonecznika
i emulsją z pędów z zielonego groszku (WEGETARIAŃSKA)

Danie główne

(jedno do wyboru)

Pieczony łosoś, puree z zielonego groszku, sos limonkowy z mlekiem kokosowym,
fioletowy ziemniak i zielona oliwa

Długo pieczone udko z kaczki, sos wiśniowy, czerwona kapusta
z porzeczką, opiekane ziemniaki

Polędwiczka wieprzowa, sos z prawdziwków, warzywa sezonowe,
mus z karmelizowanej cebuli z tymiankiem

„Stek” z ciecioriki, pieczony słodki ziemniak, bok choy z glonami Kombu
i soją, sos pigwowy z nutą wędzonej śliwki

Deser

(jeden do wyboru)

Mus z białej czekolady i mango, palone migdały i sos z maracui

Sernik z białą czekoladą na chrupiącym spodzie z sosem z owoców leśnych

Truskawki na kruchym cieście waniliowym z cytrynowym kremem

Danie gorące

serwowane o wskazanej godzinie (jedno do wyboru)

„Strogonow” z polędwicy wołowej podany z pieczywem

Długo pieczona wieprzowina z chrustem gorczycowym, baba ziemniaczana
z porem i grzybami, sos pieczeniowy z tymiankiem

Filet z sandacza, sezonowe warzywa, ziemniaki i sos szafranowy z rakami



Gala Weselna SILVER

BUFET PO MENU SERWOWANYM uzupełniany przez 6 godzin

Przekąski i sałatki

Tatar wołowy, ogórek kiszony, grzyby marynowane, szalotka
Polskie wędzone ryby: sum, pstrąg, makrela
podane z sosem chrzanowym i kwaśną śmietaną
Śledź z olejem i cebulą ze świeżo mielonym pieprzem
Pieczone mięsa: schab z majerankiem, karkówka ze słodką papryką i cebulą,
boczek długo pieczony z czosnkiem, ćwikłą i domową musztardą
Domowe pasztety wieprzowy i drobiowy, podane z sosem tatarskim
Wędliny tradycyjne: szynka, baleron, kiełbasa, kabanosy
Smalec, ogórki kiszone, chleb razowy
Pikle: śliwki, gruszki, korniszony, pieczarki
Wybór sałat i warzyw

Dania gorące

Pieczona, peklowana i podwędzana szynka wieprzowa z zasmażaną kapustą
Bitki wołowe z ogórkiem kiszonym i boczkiem wędzonym
Filet z dorsza w sosie porowym na Cydrze,
Opiekane ziemniaki
Pieczone sezonowe warzywa
Pierogi ruskie zasmażane z cebulą i natką pietruszki

Desery

Domowa szarlotka z kruszonką
Sernik pieczony z białą czekoladą na kruchym cieście
Serniczek jogurtowy na sosie truskawkowym
Comber czekoladowy nasączony wiśniówką
Tort bezowy z kremem kawowym
Krojone owoce: melony, arbuzy, truskawki, cytrusy

Tort weselny piętrowy (smak do wyboru)

„Czarny Las” – ciemny biszkopt z kremem i wiśniami
Śmietankowy z białą czekoladą i owocami, z jasnym biszkoptem
Orzechowy z masą kajmakową
Czekoladowy z orzechowym spodem

Cena pakietu 310 PLN za osobę
podana cena zawiera VAT



Gala Weselna GOLD

MENU SERWOWANE

Zupa

(jedna do wyboru)

Rosół z perliczki z makaronem, kawałkami mięsa i warzywami

Włoska zupa z pieczonych pomidorów, z bazylią i grzankami czosnkowymi

Zupa z pieczonej dyni podana ze słodkim ziemniakiem i pomarańczą,
salsą z awokado z limonką i papryczką chili (WEGETARIAŃSKA)

Danie główne

(jedno do wyboru)

Pieczona połówka kaczki z karmelizowanym w Żubrówce jabłkiem,
ziemniaki z majerankiem i szalotką, buraki w czerwonym winie

Długo pieczony udziec jagnięcy, sos z czerwonego wina z rozmarynem, młode ziemniaki
pieczone z ziołami, mus z dyni z imbirem i warzywami

Polędwiczka wieprzowa, chrupiąca szynka parmeńska, warzywa sezonowe,
ziemniaki gratine, mus z karmelizowanej cebuli z tymiankiem, sos kurkowy

Seler z nori, sałatka Wakame, czerwony ryż z pomidorami i bazylią,
sos sojowy z miodem i imbirem, prażony sezam (WEGAŃSKI)

Halibut w sosie cytrusowym z warzywami oraz polentą z dodatkiem pasty Tom Yum,
sos z mleka kokosowego z trawą cytrynową i liściem limonki

Deser

(jeden do wyboru)

Mus z białej czekolady i mango, palone migdały i sos z maracui

Sernik z białą czekoladą na chrupiącym spodzie z sosem z owoców leśnych

Maliny na kruchym cieście z kremem limonkowym i pudrem kokosowym

Trzy czekolady – torcik na biszkoptowym spodzie
z sosem kawowym i sezonowymi owocami

Danie gorące

serwowane o wskazanej godzinie (jedno do wyboru)

Wołowina w orientalnym paprykowym sosie z kruszonym pieprzem,
podane z ryżem basmati

„Piccata” eskalopki panierowane w parmezanie,
podane z sosem z szynką, pieczarkami i pieczonymi pomidorami

Canelloni z serem ricotta i szpinakiem podane na sosie Napoli i Bechamel
z nutą gałki muszkatołowej, zapiekane z włoskimi serami

„Ballottine” z perliczki z trufłą, prawdziwkami i gęsia wątróbką,
zapiekane ziemniaki i sezonowe warzywa



Gala Weselna GOLD

BUFET PO MENU SERWOWANYM uzupełniany przez 6 godzin

Przekąski i sałatki

Wybór śródziemnomorskich wędlin: salami Milano i lekko pikantne Ventettricianno,
Coppa n'duja
Szynka parmeńska z melonem
Trio z łososia: łosoś wędzony, mus z pieczonego łososia, marynowany „Gravlax”
Sałatka grecka
Sałatka nicejska z tuńczykiem
Pieczony kurczak na kruchej sałacie, z sosem z Grana Padano,
anchois, grzanki i pomidory koktajlowe

Dania gorące

Policzki wołowe duszone w czerwonym winie z warzywami
Potrawka z ryb w sosie koralinowym, z koprem włoskim
Ravioli z ricottą i szpinakiem
w delikatnym sosie masłowym z białym winem i pomidorami
Ryż smażony z warzywami
Pieczone ziemniaki z rozmarynem i tymiankiem
Warzywa sezonowe w emulsji ze świeżych ziół i oliwy z oliwek

Desery

Tiramisu
Panna cotta podana z sosem z mango i maracui
Ciasto czekoladowe z orzechami
Tort mango i maracui
Tarta z sezonowymi owocami
Owoce krojone

Tort weselny piętrowy (smak do wyboru)

„Czarny Las” – ciemny biszkopt z kremem i wiśniami
Śmietankowy z białą czekoladą i owocami z jasnym biszkoptem
Orzechowy z masą kajmakową
Czekoladowy z orzechowym spodem

Cena pakietu 385 PLN za osobę
podana cena zawiera VAT



Gala Weselna PLATINUM

KOKTAJL NA POWITANIE

4 pozycje z menu koktajlowego, zgodnie z dokonanym wyborem

MENU SERWOWANE

Przekąski

(do wyboru)

Carpaccio z polędwicy wołowej, ser Grana Padano, oliwa z oliwek, lekko pikantne sałaty

Asiette z łososia: marynowany, wędzony i mus z kozim serem, ogórek, koper włoski, koperek, cytryna, groszek z wasabi

Pieczony pomidor, mozzarella, marynowany karczoch
i pieczona papryka podane z bazyliową oliwą

Kozi ser zapiekany, szpinak, figa, orzechy z miodem i chili, chleb wileński

Pieczona pietruszka z fasolą Tonka, puree z palonego kalafiora,
zielony groszek z wasabi i imbirowy mus z dyni (WEGAŃSKA)

Zupa

(do wyboru)

Kremowa zupa z prawdziwków z kwaśną śmietaną

Rosół z makaronem i warzywami

Warzywna z soczewicą, z curry i mlekiem kokosowym (WEGETARIAŃSKA)

Chłodnik z arbuza z Martini i sorbet z grapefruita z chili

Danie główne

(do wyboru)

Polędwica wołowa pieczona na różowo z sosem z prawdziwków z foie gras,
pasternak z serem bursztyn, sezonowe warzywa i opiekane ziemniaki

Okoń morski z musem z karczochów, polenta z tymiankiem,
pieczoną czerwoną papryką i sosem cytrynowym

Krewetki królewskie podane z czerwonym ryżem, z pomidorami
oraz sosem z białym winem

Bocznik w orientalnym pieprzowym sosie, cebula, papryka,
czerwony ryż edamame (WEGETARIAŃSKI)

Deser

(do wyboru)

Trzy czekolady – torcik z biszkoptowym spodem, sos kawowy i sezonowe owoce

Torcik "Williams": gruszki, orzechy laskowe, biała i ciemna czekolada, sos owocowy

Serniczek jogurtowy, leśne owoce, kruszona z cynamonem i wanilią

Danie gorące

serwowane o wskazanej godzinie (jedno do wyboru)

Smażone krewetki z białym winem i masłem

Strogonow z polędwicy wołowej



Gala Weselna PLATINUM

BUFET PO MENU SERWOWANYM uzupełniany przez 6 godzin

Przekąski i sałatki

Tataki z tuńczyka, kolendra, dymka, sos sojowy
Carpaccio z polędwicy wołowej, ser Grana Padano, pikantne sałaty
Pescaccio krewetki lekko parzone z koprem włoskim i pomarańczą
Szynka parmeńska z melonem
Pieczony ser feta i grillowane warzywa
Orientalny tatar z bakłażana z chipsami krewetkowymi
Pieczone domowe mięsa: schab, karkówka, boczek, polędwiczka wieprzowa ze śliwką
Tatar wołowy, pikle, cebula, grzyby marynowane
Łosoś wędzony, cytryna
Polskie sery: bursztyn, młody kozi, szafir, wędzony twaróg
Pikle, sosy

Dania gorące

Konfitowane udka z kaczki, sos wiśniowy
Polędwica wołowa w sosie ostrygowym z kruszonym pieprzem i orientальnymi warzywami
Francuski kurczak kukurydziany pieczony z ziołami i oliwą z oliwek
Ryż jaśminowy gotowany z imbirem
Pieczone ziemniaki z rozmarynem i tymiankiem
Canelloni z serem ricotta i szpinakiem podane na sosie Napoli i Bechamel
z nutą gałki muszkatołowej, zapiekane z włoskimi serami

Desery

Panna cotta podana z sosem i truskawkami
Ciasto czekoladowe z kawałkami czekolady
Tiramisu
Tarty z sezonowymi owocami i bakaliami
Sernik pieczony z białą czekoladą na kruchym cieście
Tort bezowy z kremem mascarpone i malinami
Wybór owoców: całe i krojone

Tort weselny piętrowy (smak do wyboru)

„Czarny Las” – ciemny biszkopt z kremem i wiśniami
Śmietankowy z białą czekoladą i owocami z jasnym biszkoptem
Orzechowy z masą kajmakową
Czekoladowy z orzechowym spodem

Cena pakietu 485 PLN za osobę
podana cena zawiera VAT



Przyjęcia Weselne

opcje dodatkowe

MENU KOKTAJLOWE

serwowane po ceremonii zaślubin w ogrodzie lub na powitanie

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

Wędzony łosoś, koperek, twarożek z chrzanem, pumpernikiel

Wędzony pstrąg, koper włoski, Sambucca, chleb litewski

Trufle z pieczonego łososa, ziołowa panierka

Tatar wołowy, pikle, chleb razowy

Wędzona pierś gęsi, gruszka, mus z pigwy

Szynka parmeńska i melon

OPCJE WEGETARIAŃSKIE

Ser kozi, karmelizowana cebula, figa

Mini mozzarella, pomidor

Gorgonzola, polenta i suszony pomidor

Feta, arbuz i marynowana oliwka

OPCJE WEGAŃSKIE

Karczoch, suszone pomidory, polenta kukurydziana z rozmarynem

Pieczona papryka, komosa i soczewica, cytrusy

Cukinia z bazylią i arbuz karmelizowany z czerwonym pieprzem

Tatar z bakłażana, kolendra

Wędzone tofu i sałatka z glonów Wakame z sezamem

Cena pakietu 40 PLN za osobę*

- Cena obowiązuje przy skorzystaniu z pakietu weselnego SILVER lub GOLD
- Przy realizacji samych zaślubin obowiązuje wycena indywidualna
- przy wyborze pakietu PLATINUM, koktajl jest wliczony w cenę

Podane ceny zawierają VAT



Przyjęcia Weselne

opcje dodatkowe



PRZEKĄSKI NA STOLE

zestawy do wyboru

Zestaw 1

Łosoś wędzony z cytryną,
Pieczony rostbef z sosem tatarskim
Tatar wołowy z dodatkami
Tuńczyk z awokado i pomarańczą
Sałatka Caprese
Warzywa pieczone i grillowane: cukinia, papryka, bakłażan

Cena 65 PLN za osobę

Zestaw 2

Tataki z tuńczyka z kolendrą, dymką i sosem sojowym
Carpaccio z polędwicy wołowej, ser Grana Padano, pikantne sałaty
Krewetki z koprem włoskim i pomarańczą
Szynka parmeńska z melonem
Pieczone halumi z warzywami
Orientalny tatar z bakłażan z chipsami krewetkowymi

Cena 95 PLN za osobę

Zestaw 3

Staropolski

Śledź w oleju lnianym z szalotką, jabłkiem i kwaśną śmietaną
Pieczone domowe mięsa: schab, karkówka, boczek, polędwiczka wieprzowa ze śliwką
Tatar wołowy z dodatkami
Łosoś wędzony z cytryną
Wybór polskich serów
Pikle, sosy

Cena 85 PLN za osobę

POZOSTAŁE USŁUGI

Usługa barmańska

profesjonalny barman na wyłączność: 1200 PLN/8 godzin

Usługi wyceniane indywidualnie

- Zorganizowanie ceremonii ślubnej w ogrodzie
- Wynajęcie opiekunki do dzieci
- Dekoracja kwiatowa sali i stołów
- Dodatkowe oświetlenie
- Oprawa muzyczna przyjęcia

Podane ceny zawierają VAT