
Oferta organizacji

spotkań świątecznych dla firm



+48 22 574 20 20
+48 22 574 20 10
warszawa@hotellord.pl
www.HotelLord.pl

Hotel Lord ★★★★★
Al. Krakowska 218
02-219 Warszawa

Szanowni Państwo

Świąteczne spotkania firmowe to najlepszy moment, aby podziękować swoim pracownikom, współpracownikom, kontrahentom za całoroczną współpracę. To dobry czas, aby dokonać podsumowania, i z siłą i optymizmem wkroczyć w rozpoczynający się Nowy Rok.

Mamy nadzieję, że nasza specjalna oferta świąteczna spełni Państwa oczekiwania, a kolacja w Hotelu Lord pozwoli poczuć wyjątkową atmosferę Bożego Narodzenia.

Oprócz wyśmienitego świątecznego menu, przygotowanego przez naszego Szefa Kuchni Mariusza Banaśkiewicza, oferta wigilijna Hotelu Lord obejmuje także:

- świąteczną muzykę w tle
- opłatek
- wystrój świąteczny
- salę na wyłączność

Oferta obowiązuje dla grup powyżej 15 osób.

Poleca Mariusz Banaśkiewicz
– Szef Kuchni Hotelu Lord



Mariusz Banaśkiewicz





LORD
HOTEL ★★★

KOLACJA ŚWIATECZNA

MENU DO WYBORU

PRZEKĄSKI ZIMNE

do wyboru

Tatar z łososia
Roladki z sandacza i łososia
Karp faszerowany po żydowsku
Śledź w czerwonym kubraczku
Koreczki śledziowe ze śliwką kalifornijską
Szynka babuni z grzybami marynowanymi
Jajko faszerowane krewetkami
Paszтет w cieście z wątróbkami
Tradycyjny karp w galarecie
Karp faszerowany z rodzynkami
Koreczki z marynowanych śledzi
Półmisek mięs pieczystych
Ryba po grecku
Jaja faszerowane pieczarkami

Półmisek ryb wędzonych
Paszтety domowe z morelą
Rolada z sandacza ze szpinakiem
Sałaty kolorowe z wątróbkami i dipami
Jajko faszerowane musem z ryb wędzonych
Mintaj w sosie krymskim
Koreczki śledziowe z orzechami na grzankach
Kulabіak faszerowany dorszem ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
Paszтет drobiowy w cieście francuskim
Śledź z cebulą i estrogonem w oleju lnianym

PRZEKĄSKI GORĄCE

do wyboru

Pierogi faszerowane sandaczem
Kapusta z borowikami i suszonymi śliwkami
Kapusta z grochem w naleśnikowej skorupce
Krokiety z kapustą i grochem
Kapusta z grzybami i olejem lnianym

Łazanki zapiekane z kapustą i grzybami
Pierozki z makiem, bakaliami i rumem
Pierogi z soczewicą
Pierogi z grzybami
Pierogi z grzybami i kapustą

SALATKI

do wyboru

Sałátka grecka
Sałatka curry
Sałatka pieczarkowa
Sałatka z krabów
Sałatka nicejska
Sałatka ze śledzia atlantyckiego
Sałatka z tuńczyka i kukurydzy
Sałatka ze szpinakiem i mozzarellą

Sałátka śledziowa pod pierzynką
Sałatka z kurczakiem i sosem anchovies
Sałatka z ananasem i serem pleśniowym
Sałatka ze świeżego szpinaku i boczku z sosem aioli
Sałatka makaronowa
Sałatka jarzynowa

BUFET

ZUPY

do wyboru

Barszcz z pieczonych buraków z uszkami
Krem ziemniaczany z wędzonym łososiem
Zupa grzybowa z łazankami

Zupa z dorsza z warzywami i tymiankiem
Zupa migdałowa
Krem z kukurydzy

DANIE GŁÓWNE

do wyboru

Karp smażony w migdałach
Sandacz w sosie ziołowym
Karp w sosie polskim
Pierś z kaczki przekładana morelą
Medaliony wieprzowe z grzybami i serem pleśniowym
Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym
Fileciki z indyka z żurawiną
Łosoś norweski w sosie cytrynowym
Mintaj smażony obłożony porami pod beszamelem
Karp pieczony z pieczarkami
Schab z orzechami, rodzynkami i suszonymi śliwkami

Karkówka pieczona z jałowcem i marmoladą z róży
Szynka pieczona z goździkami
Rolada z indyka z żurawiną
Filet z pstrąga w sosie prowansalskim
Parowany filet z łososiem w sosie kaparowo-oliwkowym
Sola w sosie śmietanowo-bazyliowym
Filet z karpia z sosem pieczarkowym
Morszczuk w cieście sezamowym
Dorsz na szpinaku z mozzarellą
Sola w sosie cytrynowo-szafranowym

DESERY

do wyboru

Kutia
Keks
Makowiec
Piernik
Sernik
Kompot z suszonych owoców
Patera świeżych owoców
Strucla makowa z rodzynkami
Tarta kremowo- wiśniowa

Zebra z owocami
Tarta piernikowa
Rolada borówkowa
Miodownik z kremem
Krucha tarta makowo-bakaliowa
Wieniec świąteczny z masą makową
Orzechowiec z gruszką
Kluski z makiem i bakaliami

SERWOWANA LUB BUFET

CENNIK - MENU SERWOWANE

DO WYBORU	2h	4h	6h	8h
PRZEKĄSKI ZIMNE	-	4	5	7
PRZEKĄSKI GORĄCE	-	1	2	2
SAŁATKI	-	2	2	3
ZUPY	1	1	1	1
DANIE GŁÓWNE	1	1	1	2
DESERY	1	3	4	5
WODA, KAWA, HERBATA	w cenie	w cenie	w cenie	w cenie
CENA	90 zł	115 zł	145 zł	165 zł
NAPOJE GAZOWANE ORAZ SOKI OWOCOWE	15 zł	20 zł	25 zł	30 zł

CENNIK - MENU BUFETOWE

DO WYBORU	4h	6h	8h
PRZEKĄSKI ZIMNE	4	5	7
PRZEKĄSKI GORĄCE	2	2	2
SAŁATKI	2	2	3
ZUPY	1	2	2
DANIE GŁÓWNE	2	2	3
DESERY	4	5	6
WODA, KAWA, HERBATA	w cenie	w cenie	w cenie
CENA	115 zł	145 zł	165 zł
NAPOJE GAZOWANE ORAZ SOKI OWOCOWE	20 zł	25 zł	30 zł

Oferta zawiera ceny netto/osoba

Przekąski zimne na stołach dostępne za dopłatą 20 zł/os




LORD
HOTEL ★★★★★

MENU PROMOCYJNE

PROMOCYJNE MENU SERWOWANE

PRZEKĄSKI ZIMNE

Koreczki z marynowanych śledzi
Paszteły domowe z morelą

Rolada z sandacza ze szpinakiem
Jajko faszerowane musem z ryb
wędzonych

PRZEKĄSKI GORĄCE

Pierogi z kapustą i grzybami

SAŁATKI

Salatka z krabów

Salatka z szynką i serem

DANIE GŁÓWNE

Zupa z suszonych borowików z łazankami

Dorsz na szpinaku pod pierzynką mozzarelli
z opiekany ziemniakami w towarzystwie
świeżych warzyw

DODATKI

Półmiski zielone
Marynaty

Sosy: tatarski, chrzanowy, cumberland
Pieczywo mieszane, masło smakowe

DESER

Piernik z lodami

BUFET SŁODKI

Wybór ciast świątecznych

Napoje
Kawa, herbata, woda

115 zł / osoba/ 4h

Pakiet napoi 20 zł/osoba
(napoje gazowane, soki owocowe)
Oferta zawiera ceny netto.

PROMOCYJNE MENU BUFETOWE

PRZEKĄSKI ZIMNE

Tradycyjny karp w galarecie
Półmisek mięs pieczystych
Ryba po grecku

Półmisek ryb wędzonych
Pasztesy domowe

PRZEKĄSKI GORĄCE

Pierogi z kapustą i grzybami

Kapusta z borowikami i suszonymi śliwkami

SAŁATKI

Salatka łososiowa

Salatka grecka

ZUPY

Barszcz czerwony z uszkami

DANIE GŁÓWNE

Dorsz na szpinaku pod pierzynką
mozzarella

Rolada z indyka z żurawiną
Dodatki Szefa Kuchni

DODATKI

Półmiski zielone
Marynaty

Sosy: tatarski, chrzanowy, cumberland
Pieczywo mieszane, masło smakowe

DESERY

Wybór ciast świątecznych
Strucla makowa z rodzynkami

Tarta kremowo- wiśniowa
Zebra z owocami

115 zł / osoba/ 4h

Pakiet napoi 20 zł/osoba
(napoje gazowane, soki owocowe)
Oferta zawiera ceny netto.


LORD
HOTEL ★★★★★



OPEN BAR
PAKIETY

PREMIUM

Obsługa barmañska w cenie pakietu

PAKIET I

Wódka: Finlandia
Wino bankietowe
Piwo Heineken
Jack Daniel's
Bacardi
Gin Gordons
Tequila Sierra – repasado
Kahlúa
Malibu
Campari
Martini Rosso
Likier Triple sec

PAKIET II

Wódka: Wyborowa
Wino bankietowe
Piwo Żywiec
Ballantine's
Bacardi
Gin Seagram's
Tequila Sierra – repasado
Likier smakowy

4h

6h

8h

4h

6h

8h

CENA

110 zł

135 zł

155 zł

85 zł

110 zł

135 zł

Każda dodatkowa godzina 20 zł

Każda dodatkowa godzina 20 zł

CLASSIC

Obsługa barmañska dodatkowo płatna 650 zł netto

PAKIET I

Wódka: Wyborowa
Wino bankietowe
Piwo Żywiec
Tequila Sierra - silver
Ballantine's

PAKIET II

Wódka: Wyborowa
Wino bankietowe
Piwo Żywiec
Ballantine's

PAKIET III

Wódka: Wyborowa
Wino bankietowe
Piwo Żywiec

4h

6h

8h

4h

6h

8h

4h

6h

8h

CENA

70 zł

93 zł

115 zł

60 zł

78 zł

95 zł

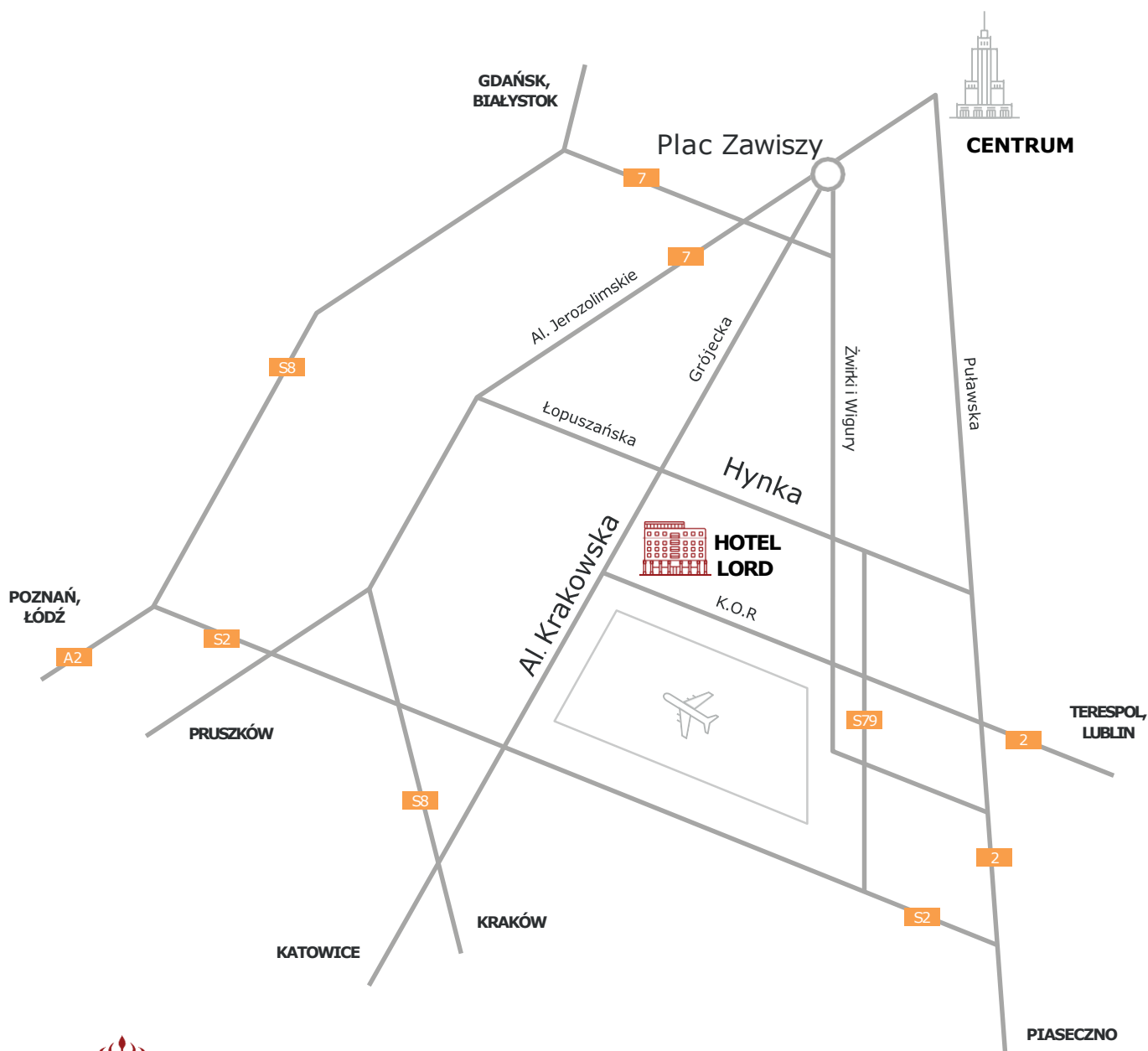
55 zł

73 zł

90 zł

Każda dodatkowa godzina 15 zł

Oferta zawiera ceny netto/osoba



Al. Krakowska 218, 02-219 Warszawa

Dział Sprzedaży

e-mail: warszawa@hotellord.pl

tel. 22 574 20 10 / 22 574 20 20

9.00 – 17.00

Iwona Maliszewska

I.Maliszewska@HotelLord.pl 609 601 541

Agnieszka Skrzydlewska

A.Skrzydlewska@HotelLord.pl 603 087 778

Agnieszka Bagińska

A.Baginska@HotelLord.pl 691 678 125

