
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
Pasztecik 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
Paszteciki domowe z morelą
Rolada z sandacza ze szpinakiem
Sałatki kolorowe z wątróbkami i dipami
Jajko faszerowane musem z ryb wędzonych
Mintaj w sosie krymskim
Koreczki śledziowe z orzechami na grzankach
Kulabiak faszerowany dorszem ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
Pasztecik 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
Pierogi 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 ananasek 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




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

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

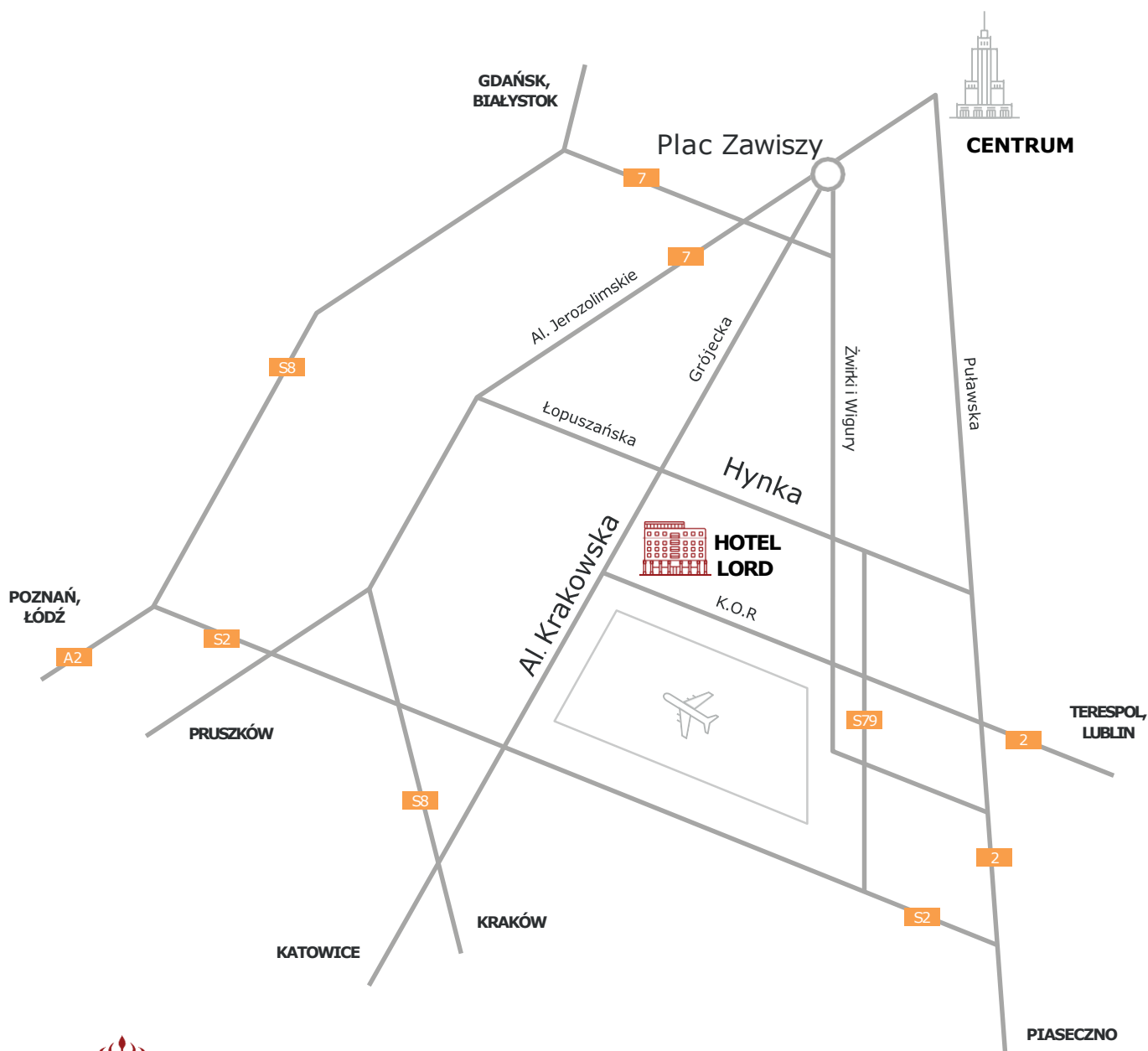
Wybór ciast świątecznych
Strucla makowa z rodzynkami

Tarta kremowo- wiśniowa
Zebra z owocami


LORD
HOTEL ★★ ★★



OPEN BAR
PAKIETY



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

