

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 Szef Kuchni Hotelu Lord



profesjonalnie



LORD
HOTEL ★★ ★★



KOLACJA ŚWIATECZNA

MENU DO WYBORU

PRZEKAŚKI 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

Pasztet 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

Pasztety domowe z morelą

Rolada z sandacza ze szpinakiem

Salaty kolorowe z wątróbkami i dipami

Jajko faszerowane musem z ryb wędzonych

Mintaj w sosie krymskim

Koreczki śledziowe z orzechami na grankach

Kulabiak faszerowany dorszem ze szpinakiem i suszonymi pomidorami

Pasztet drobiowy w cieście francuskim

Śledź z cebulą i estrogonem w oleju lnianym

PRZEKAŚKI GORAĆCE

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

SALAŃKI

do wyboru

Salatka grecka

Salatka curry

Salatka pieczarkowa

Salatka z krabów

Salatka nicejska

Salatka ze śledzia atlantyckiego

Salatka z tuńczyka i kukurydzy

Salatka ze szpinakiem i mozzarellą

Salatka śledziowa pod pierzynką

Salatka z kurczakiem i sosem anchovies

Salatka z ananasek i serem pleśniowym

Salatka ze świeżego szpinaku i boczku z sosem aioli

Salatka makaronowa

Salatka jarzynowa

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

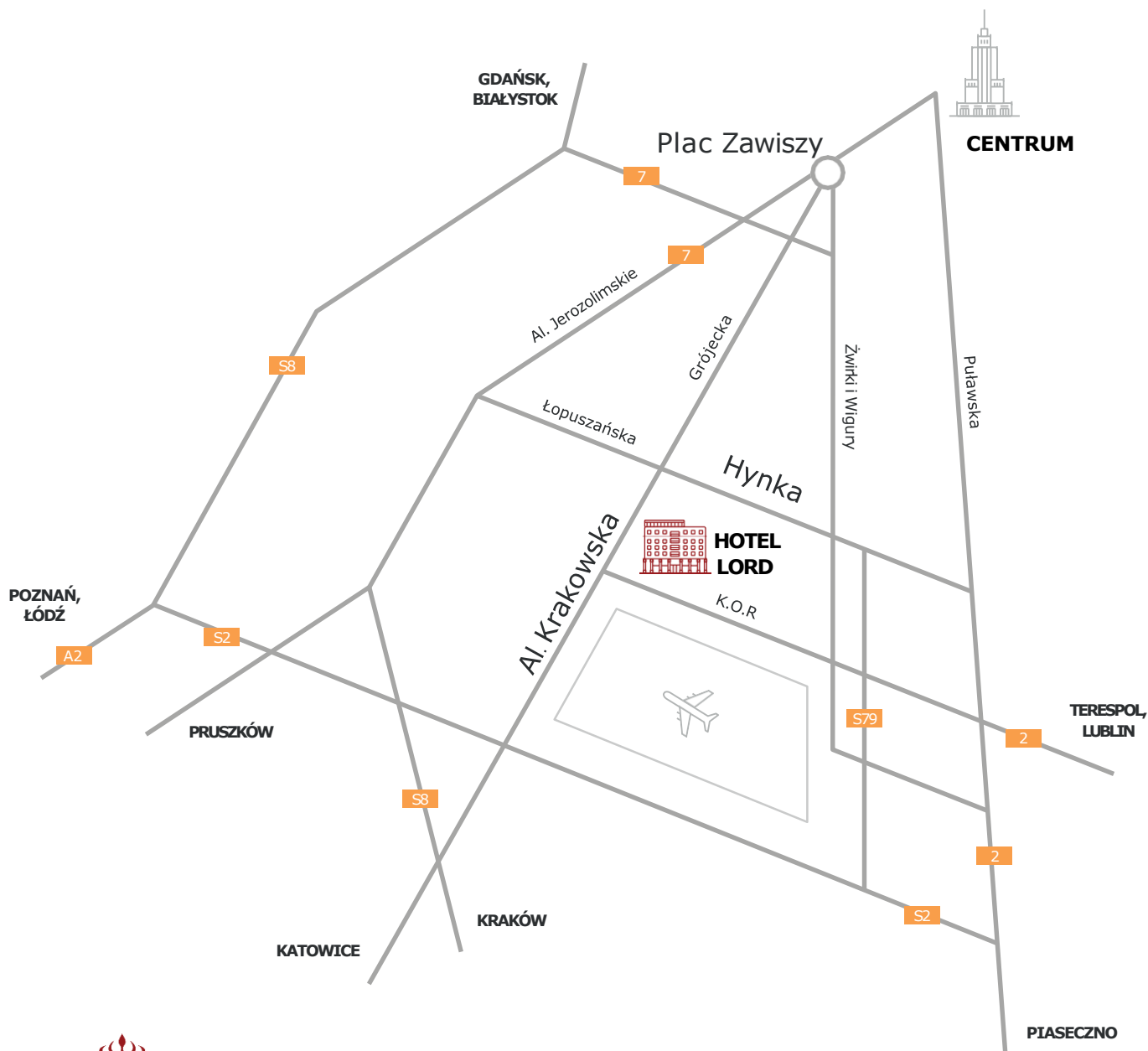
Karkówka pieczona z jałowcem i marmoladą z róży
Szynka pieczona z goździkami
Rolada z indyka z żurawiną
Filet z pstrąga w sosie prowansalskim
Parowany filet z łososią w sosie kaparowo-oliwkowym
Sola w sosie śmietanowo-bazyliowym
Filet z karpia z sosem pieczarkowym
Morszczuk w cieście sezamowym
Dorsz 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
Krucho tarta makowo-bakaliowa
Wieniec świąteczny z masą makową
Orzechowiec z gruszką
Kluski z makiem i bakaliami



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

