

H³OTEL

Imprezy Okolicznościowe

Zapraszamy do odkrycia wyjątkowej restauracji w Hotelu O3 na Mokotowie w Warszawie! To nowoczesne miejsce, które łączy ciekawe wnętrza z wyjątkowym smakiem. Nasza przestronna restauracja stwarza przyjemną atmosferę, idealną na spotkanie z przyjaciółmi czy rodzinne uroczystości.

Nasze menu, oparte na świeżych, lokalnych produktach, jest starannie opracowywane przez nasz zespół kucharzy, którzy z pasją tworzą dania, które zachwycą Twoje podniebienie. Niezależnie od okazji, z pewnością znajdziesz coś dla siebie – od wykwintnych dań po pyszne desery.

Nie czekaj! Odwiedź nas i pozwól sobie na chwilę relaksu w wyjątkowej atmosferze. Czekamy na Ciebie w Hotelu O3!



**KĄCIK ZABAW DLA
DZIECI W O3EAT**



KLIMATYZACJA



PARKING



**HOTEL PRZYJAZNY
ZWIERZAKOM**

Menu Okolicznościowe

MENU OKOLICZNOŚCIOWE I.....159 zł/os.

ZUPA 1 do wyboru przed imprezą
DANIE GŁÓWNE: 1 do wyboru przed imprezą
PRZYSTAWKI W STOLE: 3 pozycje + pieczywo oraz masło
Woda aromatyzowana owocami i miętą

MENU OKOLICZNOŚCIOWE II.....199 zł/os.

ZUPA 1 do wyboru przed imprezą
DANIE GŁÓWNE: 1 do wyboru przed imprezą
PRZYSTAWKI W STOLE: 4 pozycje + pieczywo oraz masło
SŁODKI BUFET kompozycja ciast i mini pączków
Woda aromatyzowana owocami i miętą

MENU OKOLICZNOŚCIOWE III.....239 zł/os.

ZUPA 1 do wyboru przed imprezą
DANIE GŁÓWNE: 1 do wyboru przed imprezą
PRZYSTAWKI W STOLE: 5 pozycji + pieczywo oraz masło
SŁODKI BUFET kompozycja ciast, mini pączków oraz ptysi
Patera owoców filetowanych
Woda aromatyzowana owocami i miętą

MENU OKOLICZNOŚCIOWE IV.....269 zł/os.

ZUPA: 1 do wyboru przed imprezą
DANIE GŁÓWNE 1 do wyboru przed imprezą
PRZYSTAWKI W STOLE: 6 pozycji + pieczywo oraz masło
SŁODKI BUFET kompozycja ciast, mini pączków oraz ptysi
Mini deserki w słoiczkach

- panna cotta,
- pudding chia,
- musy czekoladowe,
- galaretki z owocami

Patera owoców filetowanych
Woda aromatyzowana owocami i miętą

Możliwość wyboru zupy na miejscu z 2 pozycji wybranych wcześniej 12zł/os
Możliwość wyboru głównego dania na miejscu z 2 pozycji wybranych wcześniej 45zł/os

Usługi w cenie Rezerwacja stolika w restauracji na 4 godziny

Podstawowa dekoracja stołu (białe obrusy, bieżniki, serwetki, kwiaty)

Parking dla Gości

Zupy:

CONSOME DROBIOWE

z lanymi kluskami, warzywami oraz lubczykiem

TRADYCYJNY ŻUREK

z jajkiem i kielbasą aromatyzowany chrzanem

Dania główne:

WOLNO PIECZONA POLĘDWICZKA

podana z sosem z grzybów leśnych z puree rozmarynowym i karmelizowanymi buraczkami

ROLADKA Z MŁODEJ WIEPRZOWINY

faszerowana bocznikami, gorczycą i szalotką w sosie winnym podana z chrzanowym puree i grillowaną sałatą rzymską

FILET Z PSTRĄGA

aromatyzowany masłem czosnkowo-ziółowym podany z kaszą kuskus oraz smażonym brokułem z migdałami

DUSZONA KARKÓWKA

w sosie śmietanowym z gorczycą, podana z kremowym pęczotto, pieczonym brokułem

KWAŚNICA

gotowana na wędzonych żeberkach

DOMOWE FLAKI

wołowe z majerankiem

AROMATYCZNA PIERŚ Z KACZKI

podana z sosem porzeczkowym, ziemniakami w mundurkach i smażoną brukselką

ZAPIEKANA PIERŚ KURCZAKA

z pomidorami, mozzarellą i pesto bazyliowym podana z pieczonymi ziemniakami oraz roszponką i rukolą

GRILLOWANA PIERŚ KURCZAKA

faszerowana pieczarkami i mozzarellą podana z gratin ziemniaczanym i duszonymi fasolkami szparagowymi w białym winie

RUMSZTYK WOŁOWY

z karmelizowaną cebulą i pieczarkami podany z francuskimi ziemniakami w emulsji koperkowej i surówką z kiszzonego ogórka, musztardy francuskiej i gruszki

Przystawki w stole:

WRAPY Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM

sałatą rzymską, warzywami i sosem jogurtowo - koperkowym

PÓŁMISEK PASZTETÓW

z konfiturą żurawinową i marynowanymi grzybkami

RÓŻYCZKI Z ROSTBEFU NA SZPINAKU

z figami oraz dresingiem musztardowo- truskawkowym

PÓŁMISEK

wyselekcjonowanych wędlin i kielbas dojrzewających

CHRUPIĄCE KURCZACZKI

w panierce z sezamem podane z sosem aioli

ŚLEDZIE MARYNOWANE

w imbirze i porze

SAŁATKA ORIENTALNA Z MAKARONEM

ryżowym, wołowiną i warzywami z sezamem

SAŁATKA Z MAKARONEM

kurczakiem, suszonymi pomidorami i prażonymi nasionami słonecznika

ROLADA SZPINAKOWA

z wędzonym łososiem i twarożkiem cytrynowym

WRAPY Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM

rukolą i mascarpone

ŚLEDZIE Z SZALOTKĄ

kaparami i rukolą

SAŁATKA ZIEMNIACZANA

z boczkiem, ogórkiem kiszonym i gorczycą

SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA

w glazurze BBQ z dymką

KOFTA PODANA Z SOSEM

czosnkowo-miętowy oraz paprykowo pomidorowym

Zupy wegetariańskie:

CONSOME

z pieczonych warzyw z lanymi kluskami, warzywami oraz lubczykiem

ZUPA POROWA

z pieczarkami na serkach

ZUPA KREM I

z białych warzyw z prażonymi nasionami słonecznika oraz oliwą truflową

ZUPA KREM II

pomidorowo - paprykowy z grzankami i konfitowaną papryką chili

ZUPA KREM III

z pieczonych pomidorów San Marzano z mascarpone i oliwą bazyliową

ZUPA KREM IV

z gruszki i pietruszki z grzankami zapiekanymi

FLAKI

z boczniaka

Dania główne wegetariańskie:

BAKŁAŻAN SMAŻONY

na chrupiąco podany z puree rozmarynowym i karmelizowanymi buraczkami

GRILLOWANE PLASTRY MARYNOWANEGO TOFU

w sosie musztardowym podane z kaszą gryczaną aromatyzowaną czosnkiem i majerankiem

RYŻ W STYLU ORIENTALNYM

z jajkiem, tofu i kielkami fasoli mung oraz palonym brokułem

GOŁĄBKI ROŚLINNE

faszerowane soczewicą podane z sosem grzybowym, ziemniakami i grillowaną sałatą rzymską

PIECZONY STEK Z KALAFIORA

podany z sosem chimichurri, prażonymi orzechami oraz ziemniakami puree i duszonymi fasolkami szparagowymi w winie

Przystawki w stole wegetariańskie:

GRUSZKA PIECZONA

z serem pleśniowym, żurawiną i migdałem

SALAATKA GRECKA

z arbuzem

MIESZANE SALATY

z rwaną mozzarellą, granatem, pomarańczą i sosem słodko-kwaśnym

SALAATKA Z BROKUŁEM

czarwoną fasolą i jajkiem, podana z dipem jogurtowo - czosnkowym

WRAPY Z SERKIEM

czosnkowym, rukolą i suszonymi pomidorami

CARPACCIO Z PIECZONEGO BURAKA

z serem pleśniowym i kremem balsamicznym

SALAATKA CAPRESE

z pomarańczą i awokado

SALAATKA ORIENTALNA

z makaronem ryżowym, tofu i warzywami z sezamem

Wzbogacić swoją ofertę:

PRZYSTAWKA SERWOWANA/ OCZEKUJĄCA PRZED DANIEM GORĄCYM 32ZŁ/OS

- istnieje możliwość wymiany zupy na przystawkę

SAŁATKA CESARSKA

z grillowanym kurczakiem i grzanką maślaną

MELON MARYNOWANY

w malibu z szynką parmeńską i rukolą

CARPACCIO Z PIECZONEGO BURAKA

z karmelizowaną gruszką, figami i serem pleśniowym

GRILLOWANA SAŁATA RZYMSKA

z sosem chimichurri i krewetkami oraz grzanką ziołową

PATE Z PODROBÓW

z konfiturą porzeczkową oraz bajgłem

MUS CZEKOŁADOWY Z POMARAŃCZOWĄ NUTĄ

podany z wiśniami duszonymi w winie

DESER SEROWANY DOPŁATA 25ZŁ/OS

[serwowany na wskazaną godzinę]

FONDANT CZEKOŁADOWY

z sosem truskawkowym i lodami

PUCHAREK LODÓW

z owocami i bitą śmietaną

GORĄCY STRUDEL JABŁKOWY

z bitą śmietaną i lodami waniliowymi

Tatar:

PÓŁMISEK TATARA WOŁOWEGO

z marynowanymi grzybkami oraz piklami [serwowany na wskazaną godzinę] dopłata 23zł/os buraczkami

SERWOWANY TATAR WOŁOWY

z marynowanymi borowikami oraz piklami i jajkiem przepiórczym oraz grzankami maślanymi [serwowany na wskazaną godzinę] lub jako przystawka przed pierwszym daniem] dopłata 39zł/os

*Menu dziecięce

ROSÓŁ Z WIEJSKIEGO KURCZAKA

z warzywami i kluskami

KREMOWA ZUPA

z pieczonych pomidorów z kluskami

CHRUPIĄCE KĘSKI Z KURCZAKA

podane z frytkami i ketchupem

KOTLECİK SCHABOWY

z opiekаныmi ziemniakami i mizerią

RIGATONI Z SOSEM

z pieczonych pomidorów z bazylią

LODY Z OWOCAMI MIĘTĄ

z sosem truskawkowym i lodami

*MENU DZIECIĘCE 99ZŁ/OS.

do 10 roku życia

Napoje :

PAKIET 1 NAPOJE 15ZŁ/OS

Soki w karafkach [pomarańczowy i jabłkowy], lemoniada, kawa i herbata

PAKIET 2 NAPOJE 45ZŁ/OS

Soki w karafkach [pomarańczowy i jabłkowy], lemoniada, napoje gazowane [cola, fanta, sprite], kawa i herbata

The background is a light peach color with various abstract, hand-drawn style elements. In the top left, there's a pink cloud-like shape and a blue circle. In the top right, there are concentric white circles. On the left side, there's a yellow wavy line. On the right side, there's a pink cloud-like shape and a red wavy line. At the bottom, there are more white concentric circles and a yellow wavy line.

HO³TEL

Zapraszamy