

Drodzy Goście,

Dzięki swojemu wieloletniemu doświadczeniu zapewnimy Państwu wysokiej jakości obsługę i doskonałą kuchnię w eleganckich, klimatycznych wnętrzach.

Liczny wybór przestrzeni pozwala na różnorodne ustawienie stołów, zgodne z Państwa sugestiami i charakterem przyjęcia. Każde wydarzenie traktowane jest indywidualnie, dzięki czemu mogą Państwo liczyć na spełnienie wszelkich oczekiwań.

Serdecznie zapraszamy do zapoznania się z naszymi zestawami. Aby Państwa spotkanie było udane jesteśmy otwarci na sugestie dotyczące menu oraz oprawy przyjęcia. Każde z podanych menu można modyfikować wg Państwa gustu – wówczas koszt „na osobę” może ulec zmianie.

Przyjęcie okolicznościowe menu I 155 zł brutto

Przystawka serwowana – prosimy o wybór 1 przystawki

- Gravlax z łososia, marynowany w burakach z sałatką orientálną oraz dressingiem orzechowo-pomarańczowym i kolendrą
- Grillowana tortilla z kurczakiem warzywami i sosem curry

Zupa serwowana – prosimy o wybór 1 zupy

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Krem z pomidorów z ziołową grzanką
- Zupa grzybowa z łazankami

Danie główne serwowane- prosimy o wybór 1 dania

- Grillowany schab wieprzowy marynowany w cydrze z kaszą pęczak, warzywami oraz sosem grzybowym
- Miruna panierowana w panko z puree ziemniaczano cytrynowym i duszonym szpinakiem
- Poliki wołowe z kaszy gryczanej z wędzoną śliwką, prażonym rozmarynem, puree z buraka i pieczonym czosnkiem

Przystawki zimne (uzupełniane do 4 godzin)

- Carpaccio z buraka podane z kozim serem, prażonymi orzechami i dressingiem miodowym
- Tortilla z salami, wiejskim serem i suszonymi pomidorami z sosem meksykańskim
- Wybór wędlin, mięs pieczonych i pasztetów podanych z sosem żurawinowym oraz piklami
- Sałata Cezar z kurczakiem, grzankami pomidorkami cherry i parmezanem
- Sałatka makaronowa z tuńczykiem, warzywami i sosem z suszonych pomidorów
- Sałatka śledziowa z ziemniakami, ogórkiem kiszonym, oraz dressingiem musztardowym
- Sałatka Cobb z ziołowymi grzankami i dressingiem winegret
- Sałatka grecka z dressingiem winegret
- Mozzarella z pomidorami z grillowaną cukinią z dressingiem balsamicznym

Deser

- Patera owoców sezonowych
- Wybór ciast domowego wypieku



Przyjęcie okolicznościowe menu II 175 zł brutto

Przystawka serwowana – prosimy o wybór 1 przystawki

- Carpaccio wołowe podane na truflowych sałatach z marynowanymi grzybami, pomidorkami cherry posypane kaparami i parmezanem
- Łosoś w cieście filo ze szpinakiem i suszonymi pomidorami podany z sosem cytrynowo-szafranowym

Zupa serwowana – prosimy o wybór 1 zupy

- Krem z białych warzyw z oliwą kolendrową i chili
- Zupa tajska z kurczakiem i warzywami
- Krem marchewkowy z groszkiem ptysiowym

Danie główne serwowane- prosimy o wybór 1 dania

- Polędwiczka wieprzowa marynowana w pieprzu w sosie malinowym z graterą ziemniaczaną i szparagami
- Pieczony filet z łososia z chrustem z orzechów włoskich i tymianku, kasza pęczak, warzywa z sokiem z buraka i puree selerowe z mango
- Devolay z suszonymi pomidorami, ziemniaki pieczone z czosnkiem warzywa z pary z ziołowym masłem

Przystawki zimne (uzupełniane do 4 godzin)

- Półgęsek na sałatach z cytrusami i orzechami, pestkami dyni z sosem malinowym
- Quasadilla z kurczakiem warzywami i sosem czosnkowym
- Roladki z szynki z musem chrzanowym w galarecie
- Ryba po grecku
- Wybór wędlin, mięs pieczonych i pasztetów podanych z sosem żurawinowym oraz piklami
- Sałatka nicejska z ziemniakami, zieloną fasolką i tuńczykiem
- Sałatka z paluszków krabowych, pieczonym łososiem,
- makaronem sojowym i warzywami z dressingiem orientalnym
- Sałatka z kurczakiem, czerwoną soczewicą, ananasem, pieczarkami i kolendrą
- Sałatka grecka z dressingiem winegret

Deser

- Patera owoców sezonowych
- Wybór ciast domowego wypieku



Przyjęcie okolicznościowe menu III 195 zł brutto

Przystawka serwowana – prosimy o wybór 1 przystawki

- Carpaccio z łososia z marynowanym koprem włoskim podane z lekkim musem wasabi musztardą jabłkową, kaparami i oliwą cytrynową
- Sałatka z pomidorkami cherry kulkami mozzarelli na grillowanej cukinii z pomarańczą polane dressingiem balsamiczno-bazyliowym

Zupa serwowana – prosimy o wybór 1 zupy

- Żurek staropolski
- Bulion rybny z owocami morza
- Zupa Grzybowa

Danie główne serwowane- prosimy o wybór 1 dania

- Gęś z puree ziemniaczano śliwkowym, modrą kapustą z sosem pieprzowym
- Filet z piersi kurczaka w sosie parmezanowym z warzywami sezonowymi i puree ziemniaczano-musztardowym
- Zrazy wołowe z kluskami śląskimi i zasmażonymi buraczkami

Przystawki zimne (uzupełniane do 4 godzin)

- Roladki z grillowanej cukinii z serem ricotta, suszonymi pomidorami, rukolą i sosem jogurtowo-ziołowym
- Tatar wołowy z ogórkiem konserwowym cebulą szalotką i grzybami
- Vittello Tonnato: pieczone plastry indyka na musie tuńczykowo kaparowym
- Roladki z musem chrzanowym w galarecie
- Ryba po grecku
- Wybór wędlin, mięs pieczonych i pasztetów podanych z sosem żurawinowym oraz piklami
- Sałata Cezar z kurczakiem i grzankami pomidorkami cherry i parmezanem
- Sałatka Cobb z ziołowymi grzankami i dressingiem winegret
- Sałatka z wędzonym łososiem, warzywami, kaparami z dressingiem jogurtowo-miętowym
- Sałatka grecka z dressingiem winegret

Danie serwowane po 2 godzinach- prosimy o wybór jednej propozycji:

- Strogonow
- Barszcz czerwony z pasztecikiem

Deser

- Patera owoców sezonowych
- Wybór ciast domowego wypieku





MENU DLA DZIECI:

Zupa serwowana – prosimy o wybór 1 zupy

- Rosół z makaronem
- Pomidorowa
- Ogórkowa

Danie główne serwowane- prosimy o wybór 1 dania

- Nuggetsy z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki
- Makaron spaghetti z sosem bolońskim
- Klopsy wieprzowe w lekkim sosie śmietanowym z kopytkami i surówką z marchewki

Informacje dodatkowe:

- Menu dla dzieci do lat 3 – bezpłatnie
- Menu dla dzieci do lat 10 - 50% ceny
- Oferta obowiązuje od minimum 20 osób dorosłych
- Czas trwania przyjęcia do 6 godzin
- Maksymalna liczba dzieci objętych rabatami nie może przekroczyć 30% łącznej liczby osób na przyjęciu.
- Standardowa dekoracja sali obejmuje dekorację stołu – świece, serwetki, obrusy, zastawę porcelanową, drobne kompozycje kwantowe
- Bezpłatny parking zewnętrzny dla gości według dostępności miejsc
- Ceny zawierają podatek VAT.
- W przypadku przyjęcia mniejszej liczby osób koszt pozostaje niezmienny i różnica między ilością wynikającą z rezerwacji, a faktyczną zostanie doliczona do rachunku
- Drobny upominek od hotelu dla dziecka z okazji komunii
- Kącik zabaw w lobby (kolorowanki, gry, zabawki) pod nadzorem rodziców
- Opłata korkowa 20 zł/osoba dorosła

NAPOJE BEZALKOHOLOWE PŁATNE DODATKOWO:

Uzupełniane do 6 godzin

Pakiet 1: 35 zł brutto/os

- Woda mineralna w karafkach
- Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy
- Kawa z ekspresu
- Wybór aromatycznych herbat

Pakiet 2: 45 zł brutto/os

- Woda mineralna w karafkach
- Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy
- Kawa z ekspresu
- Wybór aromatycznych herbat
- Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley Tonic

Specjalne ceny alkoholi:

- Wyborowa – 0,5l – 70 zł brutto
- Finlandia - 0,5l – 120 zł brutto
- Keg piwa Żywiec – 20 litrów – 400 zł brutto
- Ballantine's - 0,7l – 150 zł brutto



★★★★
ul. Łączyńny 5
02-820 Warszawa

WARSAW PLAZA HOTEL

Tel. +48 22 431 08 00

Fax +48 22 431 08 01

wph@warsawplazahotel.pl

www.warsawplazahotel.pl



Usługi dodatkowe:

- Dodatkowe dania gorące serwowane
- Dodatkowe dania gorące do bufetu
- Koszt animatorki dla dzieci – od 600 zł
- Fontanna czekoladowa z owocami – od 1500 zł
- Tort okolicznościowy w cenie od 110 zł/1 kg
- Napoje gazowane Coca-Cola, Fanta, Sprite w cenie 15zł /1 litr



★★★★
ul. Łączyńy 5
02-820 Warszawa

WARSAW PLAZA HOTEL
Tel. +48 22 431 08 00
Fax +48 22 431 08 01
wph@warsawplazahotel.pl
www.warsawplazahotel.pl