



Wyjątkowe przyjęcia okolicznościowe

W WARSZAWA PLAZA HOTEL

I Komunia Święta, Chrzest, przyjęcie weselne... a może inne przyjęcie okolicznościowe? W Warsaw Plaza Hotel zorganizujemy każdą uroczystość!

Wiemy, że jest to szczególny, rodzinny czas, dlatego z przyjemnością zadbamy o Państwa zadowolenie.





nasza oferta zawiera:

- Wyśmienite potrawy
Menu do wyboru (dania serwowane oraz w bufecie oraz napoje: woda, kawa, herbata)
- Specjalne menu dla dzieci
- Słodki bufet
- Możliwość organizacji przyjęcia w Restauracji Moments bądź w Sali bankietowej - do Państwa wyłącznej dyspozycji
- Bezpłatny parking zewnętrzny
- Profesjonalną obsługę

**Wszystkie ceny zawierają podatek VAT*

usługi dodatkowo płatne:

Dekoracje kwiatowe

Napoje bezalkoholowe (kawa, herbata, woda w cenie menu):

• soki owocowe i napoje gazowane
cena: 2 h/30 PLN • 4 h/40 PLN • 6 h/45 PLN • 8 h/55

PLN Możliwość wykupienia napoi butelkowanych:

- soki owocowe 17 PLN/ 1l
- napoje gazowane 19 PLN/ 1l

Możliwość wykupienia alkoholu:

- Wino: Valdibotte Vino Rosso, Valdibotte Vino Bianco 72 PLN/750 ml
- Piwo Żywiec 11 PLN/ 0,5 l

Tort cena: 20 PLN/ porcja (do wyboru różne smaki)
opłata za wniesienie własnego tortu: 6 PLN/ osoba





MENU I

135 ZŁ/ OS.

przystawka

(prosimy o wybór 1 przystawki)

- Gravlax z łososia, marynowany w burakach z sałatką orientalną z dresingiem orzechowo-pomarańczowym i kolendrą
- Wędzona pierś z kurczaka podana na sałacie frisse z grapefrutem na purée z zielonego groszku z boczkiem i miętą
- Grillowana tortilla z warzywami curry avocado i siekanymi orzechami nerkowca podana na grillowanej kapuście pak-choi

danie główne

(prosimy o wybór 1 dania głównego)

- Grillowany schab wieprzowy marynowany w cydrze, podany z masłem paprykowym, grillowaną czerwoną cykorią i polentą z paloną szalwią
- Połudwiczka z dorsza smażona na maśle z warzywami sezonowymi z sosem chimichurri
- Udo z kaczki confitowane z teriną z kaszy gryczanej z wędzoną śliwką i prażonym rozmarynem, purée z buraka i pieczonym czosnkiem
- Pieczony filet z łososia z chrustem z orzechów włoskich i tymianku, kasza pęczak z warzywami i sokiem z buraka i purée selerowe z mango

zimny bufet

(prosimy o wybór 6 przystawek, do każdego bufetu pieczywo masło i domowe marynaty)

- Carpaccio z buraka podane z kozim serem, prażonymi orzechami i sosem miodowym
- Sałata lodowa z sosem cesar, kurczakiem i grzankami

- Feta z melonem, papają, arbuzem i miętą
- Sałatka śledziowa z ziemniakami i ogórkiem kiszonym
- Sałatka Cobb z kurczakiem i avocado
- Domowe mięsa pieczone według swojskich receptur: karkówka, schab, pierś indyka
- Śledź na trzy sposoby
- Wybór polskich wędlin, pasztetów i kiełbas
- Tortilla z salami, wiejskim serem i suszonymi pomidorami
- Sałatka cesarska z wędzonym kurczakiem
- Sałatka grecka
- Roszponka z jajkiem i oliwą truflową
- Smażona ricotta z granatem i rukolą

deser

(prosimy o wybór 3 deserów, świeże owoce w cenie menu)

- Ptysie z kremem rumowym
- Bawarois kawowe z karmelem lub jogurtowe z miodem i orzechami
- Sernik krakowski
- Krem bawarski z żelowanymi wiśniami
- Panna cotta z sosem marakuja
- Sernik z malinami na zimno
- Mus stracciatella
- Pleśniak z wiśniami
- Jogurt grecki z orzechami i syropem klonowym



MENU II

155 ZŁ/ OS.

przystawka

(prosimy o wybór 1 przystawki)

- Escabeche z dorady podane na świeżych sałatach z kompresowanym arbuzem i majonezem szafranowym
- Kulebiak warzywny z komosą ryżową na sałatach z dressingiem cytrynowym
- Połędwica wołowa nadziewana kozim serem i szpinakiem z dressingiem morelowym

zupa

(prosimy o wybór 1 zupy)

- Krem z batatów z oliwą kolendrową i chili
- Aksamitna zupa rakowa z ragout z szyjek rakowych
- Rosół z kurczakiem i warzywami
- Zupa pomidorowa fumée z kolendrą

danie główne

(prosimy o wybór 1 dania głównego)

- Sandacz na pappardelle warzywnym z marynowanym fenkułem w sosie winnym
- Dorada royal pieczona z tapenadą, grateną waniliową i purée z zielonego groszku
- Filet z perliczki w sosie parmezanowym z warzywami sezonowymi na placku z buraka
- Połędwiczka wieprzowa marynowana w pieprzu w sosie malinowym z grateną ziemniaczaną i figą

zimny bufet

(prosimy o wybór 6 przystawek, do każdego bufetu pieczywo masło i domowe marynaty)

- Cienko krojony rostbef wołowy, podany w stylu włoskim z płatkami sera Grana Padano
- Tatar wołowy z dodatkami

- Wybór wędzonych ryb: łosoś, sum, węgorz, halibut, pstrąg
- Pescaccio z łososia z kwaśną śmietaną ziołową
- Mozzarella di Bufala z czarnymi pomidorami i czerwoną bazylią
- Sałatka z karczochów z owocami morza, kaparami i pikantną oliwą z Apulii
- Wybór polskich pasztetów i wędlin
- Półgęsek na sałatach z cytrusami i orzechami
- Sałatka ziemniaczana z kaparami cebulką i kawałkami dorsza
- Sałatka nicejska z ziemniakami, zieloną fasolką i tuńczykiem
- Sałatka z paluszków krabowych, łososia, ziemniaków i warzyw
- Sałatka z kuskus, sera Provolone i orzechów
- Sałatka z wędzonym kurczakiem, czerwoną soczewicą, ananasem, pieczarkami i kolendrą

deser

(prosimy o wybór 3deserów, świeże owoce w cenie menu)

- Krem bawarski z żelowanymi wiśniami
- Jogurt grecki z orzechami i syropem klonowym
- Pleśniak z wiśniami
- Crème caramel
- Sernik krakowski
- Sernik z makiem
- Panna cotta z sosem marakuja
- Trifle z jagodami
- Bavarois truskawkowe z sosem czekoladowym
- Sernik z malinami na zimno
- Mus stracciatella

MENU dla dzieci

75 PLN/ dzieci od 6 do 14 roku życia

Dzieci do 5 roku życia – bezpłatnie

zupa

(prosimy o wybór 1 zupy)

- Pomidorowa
- Jarzynowa
- Rosół

danie główne

(prosimy o wybór 1 dania głównego)

- Nugettsy z kurczaka z frytkami i surówką
- Klopsiki drobiowe w sosie pomidorowym z ziemniakami purée
- Panierowany sznycel z kurczaka z frytkami i surówką
- Panierowana sola z purée ziemniaczanym i surówką
- Spaghetti z sosem pomidorowym

