

PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

— w Warsaw Plaza Hotel**** —



www.warsawplazahotel.pl



MOMENTS
RESTAURANT



Drodzy Goście

Dzięki swojemu wieloletniemu doświadczeniu możemy stworzyć dla Państwa wyjątkowe przyjęcie, które na długo pozostanie w pamięci Waszych Gości. Zapewnimy Państwu wysokiej jakości obsługę i doskonałą kuchnię w eleganckich, klimatycznych wnętrzach Warsaw Plaza Hotel. Aż 16 sal bankietowych oraz duża restauracja pozwalają na różnorodne ustawienie stołów, zgodnie z Państwa sugestiami i charakterem przyjęcia. To ogromny atut, gdyż dzięki tej różnorodności sal, możemy odpowiedzieć na wszelkie potrzeby naszych Gości.

Serdecznie zapraszamy do zapoznania się z naszymi propozycjami menu okolicznościowego. Aby spełnić Państwa oczekiwania, jesteśmy otwarci na sugestie dotyczące menu oraz oprawy przyjęcia. Każde z podanych menu można modyfikować wg Państwa gustu. Prosimy tylko mieć na uwadze, że wówczas koszt „na osobę” może ulec zmianie.

CENA MENU ZAWIERA:

- Wykwintne menu serwowane z przystawkami uzupełnianymi do 4 godzin
- 4 godzinny pakiet napojów: kawa, wybór herbat, woda z miętą i cytryną
- Salę do 6 godzin przy minimum 20 osobach – przyjęcie poniżej 20 osób – cena menu zwiększy się o 20%.
- Kompleksową opiekę koordynatora podczas przygotowań i samego przyjęcia
- Dekorację stołu która obejmuje: świece/serwetki/obrusy/zastawę porcelanową oraz symboliczne dekoracje kwiatowe
- Białe pokrowce na krzesła
- Bezpłatny parking zewnętrzny dla gości według dostępności miejsc
- Ceny zawierają VAT, cena za osobę.

MENU SILVER – 100 zł brutto

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
- Miruną panierowaną w panko z purée ziemniaczano-cytrynowym i duszonym szpinakiem
- Poliki wołowe z kaszy gryczanej z wędzoną śliwką, prażonym rozmarynem, purée z buraka i pieczonym czosnkiem

Przystawki zimne (uzupełniane do 4 godzin)

- Carpaccio z buraka podane z kozim serem, prażonymi orzechami i dressingiem miodowym
- Mozzarella z pomidorami, z grillowaną cukinią z dressingiem balsamicznym
- 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 Cobb z ziołowymi grzankami i dressingiem winegret
- Sałatka grecka z dressingiem winegret

Deser

- Patera owoców sezonowych
- 3 rodzaje ciast domowego wypieku

MENU GOLD – 130 zł brutto

Przystawka serwowana – prosimy o wybór 1 przystawki

- Carpaccio wołowe podane na truflowych sałatach z marynowanymi grzybami i 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 chilli
- 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, kaszą pęczak, warzywami z sokiem z buraka i purée selerowe z mango
- De volaille z suszonymi pomidorami, z ziemniakami pieczonymi z czosnkiem i warzywami z pary z ziołowym masłem

Przystawki zimne (uzupełniane do 4 godzin)

- Quesadilla z kurczakiem, warzywami i sosem czosnkowym
- Roladki z szynki z mussem 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, podana z dressingiem orientальnym
- Sałatka z kurczakiem, czerwoną soczewicą, ananase, pieczarkami i kolendrą
- Sałatka grecka z dressingiem winegret

Deser

- Patera owoców sezonowych
- 3 rodzaje ciast domowego wypieku

MENU PLATINUM – 160 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 i 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 purée ziemniaczano-śliwkowym i modrą kapustą z sosem pieprzowym
- Filet z piersi kurczaka w sosie parmezanowym, z warzywami sezonowymi i purée 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-ziółowym
- Tatar wołowy z ogórkiem konserwowym, cebulą szalotką i grzybami
- Vittelto 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 oraz 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
- 4 rodzaje 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
- Klopsiki wieprzowe w lekkim sosie śmietanowym, z kopytkami i surówką z marchewki



USŁUGI DODATKOWO PŁATNE:

- Dodatkowe dania gorące serwowane lub do bufetu
- Koszt animatora dla dzieci – **od 600 zł netto**
- Fontanna czekoladowa z owocami – **od 1500 zł**
- Napoje gazowane Coca-Cola, Fanta, Sprite w cenie **15 zł brutto/0,85 l**
- Dla naszych gości oferujemy także desery lodowe na bazie lodów własnej produkcji Farina Coffee, w specjalnych cenach
- Możliwość multimedialnych animacji, wyświetlenia filmów i zdjęć na ekranie podczas przyjęcia
- Możliwość zorganizowania kąci zabaw dla dzieci (kolorowanki, gry, zabawki) pod nadzorem rodziców



INFORMACJE DODATKOWE:

- Menu dla dzieci do lat 3 – **bezpłatnie**
- Menu dla dzieci do lat 10 – **50% ceny**
- Maksymalna liczba dzieci objętych rabatami nie może przekroczyć 30% łącznej liczby osób na przyjęciu
- W przypadku przyjęcia mniejszej liczby osób, koszt pozostaje niezmienny i różnica między liczbą wynikającą z rezerwacji, a faktyczną, zostanie doliczona do rachunku
- Opłata korkowa 20 zł brutto/osoba dorosła
- Istnieje możliwość wprowadzenia własnego tortu na imprezę
- Rezerwacja gwarantowana wyłącznie po podpisaniu umowy i wpłacie zadatku



NAPOJE BEZALKOHOLOWE PŁATNE DODATKOWO (uzupełniane do 4 godzin):

Dodatkowe napoje: 6 zł brutto/os.

- Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy

Pakiet 1: 15 zł brutto/os.

- Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy
- Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley Tonic

Specjalne ceny alkoholi:

- Wino białe wytrawne: Pukao, Chardonnay z Chile – butelka 0,75 l – **50 zł brutto**
- Wino czerwone wytrawne: Pukao, Cabernet Sauvignon z Chile – butelka 0,75 l – **50 zł brutto**
- Wyborowa – 0,5 l – **65 zł brutto**
- Finlandia – 0,5 l – **90 zł brutto**
- Keg piwa Żywiec – 20 litrów – **400 zł brutto**
- Ballantine's – 0,7 l – **150 zł brutto**



Co mówią o nas Goście

Świetny wybór!

Mieliśmy obawy czy komunia w hotelu to dobry pomysł, ale niepotrzebnie. Świetna sala, przyjemna atmosfera, bardzo piękne nakrycie i pyszne jedzenie oraz profesjonalna obsługa. To wszystko zrobiło duże wrażenie na naszych gościach. Dziękujemy.
Magdalena S.

Stylowe wnętrze

Warsaw Paza Hotel spełnił nasze wszystkie oczekiwania. Okrągła rocznica ślubu rodziców miała piękną oprawę. Bardzo polecamy współpracę z tym miejscem, sami na pewno wrócimy gdy nadarzy się okazja.
Anna P.

Polecam

Jedzenie przepyszne, bardzo profesjonalna obsługa, no i ten hotelowy perfekcjonizm – zrobiło to na nas ogromne wrażenie. Na gościach też. I pokoje bardzo fajne – potrzebowaliśmy przenocować kilkanaście osób i to rozwiązanie było bardzo pomocne. Polecamy jak najbardziej.
Karol M.

KONTAKT DO DZIAŁU SPRZEDAŻY:

+48 781 503 003
mice@warsawplazahotel.pl
www.warsawplazahotel.pl

