



Menu

PRZYJĘCIA
OKOLICZNOŚCIOWE



HOTEL WITKOWSKI
WARSAW AIRPORT

Menu nr. 1

220 zł brutto / za osobę

Przystawki ZIMNE/CIEPŁE

- **Sałatka Cezar z kurczakiem**
- **Tortilla z kurczakiem/sałata/sos serowy**
- **Tatar z łososia/awokado/limonka/kompresowany ogórek/majonez sriracha**
- **Involtni z bakłażana/marmolada z cebuli/feta**
- **Tortilla z wołowiną/sos mango/sałata/warzywa**
- **Sałatka z gruszką i granatem**
orzechy w karmelu/sos miodowo-musztardowy
- **Wybór domowych mięs pieczonych i wędzonych**
- **Selekcja bułeczek i chlebów/masło**

Zupa JEDNA DO WYBORU

- **Tradycyjny rosół drobiowy**
domowy makaron/chrupiące warzywa
- **Toskańska pomidorowa**
grzanki czosnkowe/mascarpone z bazylią

2. Danie JEDNO DO WYBORU

- **Pierś kurczaka zagrodowego/kremowe purée ziemniaczano-trufkowe/warzywa w emulsji maślanej z rozmarynem/sos bordelaise**
- **Sandacz mazurski grillowany/kasza jaglana z warzywami/aioli paprykowe/pieczona papryka/dziki brokuł/sos maślany z musztardą francuską**

Desery

- **Wybór ciast domowych – dwa rodzaje**

Menu nr. 2

235 zł brutto / za osobę

Przystawki ZIMNE/CIEPŁE

- Sałatka Cezar z kurczakiem
- Tatar wołowy z dodatkami
- Tortilla z wołowiną/sałata/warzywa/sos mango
- Involtini z bakłażana/ marmolada z cebuli/feta
- Sałatka z gruszką i granatem
orzechy w karmelu/sos miodowo-musztardowy
- Wybór domowych mięs pieczonych i wędzonych
- Ogórek konserwowy, ogórek kiszony, domowe grzybki,
chrzan, musztarda
- Selekcja bułeczek i chlebów/masło

Zupa JEDNA DO WYBORU

- Tradycyjny rosół drobiowy
domowy makaron/chrupiące warzywa
- Krem ziemniaczano-porowy
chrust z wędzonego boczku/oliwa truflowa

2. Danie JEDNO DO WYBORU

- Udko kaczki pieczone/mus z pieczonego buraka z malinami/
domowe kluski leniwe/buraczki z brandy/sos wiśniowy
- Łosoś z chrupiącą skórą/kuskus perłowy z warzywami/ dziki
brokuł/sos musztardowy

Desery

- Wybór ciast domowych – trzy rodzaje

Menu nr. 3

250 zł brutto / za osobę

Przystawki ZIMNE/CIEPŁE

- Sałatka Cezar z kurczakiem
- Tortilla z kurczakiem/sałata/sos serowy
- Carpaccio wołowe/rukola/parmezan/grzyby marynowane
- Tarta z cukinii/granat/orzechy/rukola
- Tatar wołowy z tradycyjnymi dodatkami
- Sałatka z gruszką i granatem
orzechy w karmelu/sos miodowo-musztardowy
- Wybór domowych mięs pieczonych i wędzonych
- Ogórek konserwowy, ogórek kiszony, domowe grzybki,
chrzan, musztarda
- Selekcja bułeczek i chlebów/masło

Zupa JEDNA DO WYBORU

- Tradycyjny rosół drobiowy
domowy makaron/chrupiące warzywa
- Żurek po polsku/biała kiełbasa/boczek wędzony/jajko eko

2. Danie JEDNO DO WYBORU

- Wolno gotowana wołowina/purée ziemniaczano-
chrzanowe/buraczki słodko-kwaśne/sos bordelaise
- Dorsz polędwica/domowe kopytka ziołowe/małże/
palony kalafior/sos maślano-winny/oliwa szczypiorkowa

Desery

- Wybór ciast domowych – trzy rodzaje
- Świeże owoce sezonowe

Napoje

- **Woda i soki** – w cenie menu
- **Kawa / herbata** – 15 zł brutto /os. (płatne raz)

Warunki rezerwacji

- Menu skalkulowane są dla przyjęć trwających do maksymalnie 5 godzin.
- Czas trwania wszystkich przyjęć do godziny max. 23:00. Każda kolejna godzina przedłużenia ponad ustalony czas – to koszt 1 000 zł netto + 23% VAT (do godz. max. 02:00)
- Menu na życzenie podlega indywidualnej wycenie.
- Cena obejmuje ustawienie i nakrycie stołów obrusami, ubranie krzeseł w pokrowce oraz podstawową (symboliczną) dekorację kwiatową.
- Dostarczenie własnego alkoholu możliwe jest za opłatą korkową wynoszącą 35 zł za osobę dorosłą.
- Do każdego przyjęcia doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10% wartości zamówienia.
- Wymagana minimalna liczba gości – 15 osób.

