



Menu

PRZYJĘCIA
OKOLICZNOŚCIOWE



HOTEL WITKOWSKI
WARSAW AIRPORT

Menu nr. 1

195 zł brutto (180,56 zł netto) / od osoby

Przystawki ZIMNE/CIEPŁE

- Sałatka Cezar z kurczakiem
- Tatar wołowy z dodatkami
- Galareta wieprzowa/żel cytrynowy/chrzan
- 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

Danie główne JEDNO DO WYBORU

- Udko kaczki pieczone/mus z pieczonego buraka z malinami/
domowe kluski leniwe/cymes/sos wiśniowy
- Sandacz z chrupiącą skórą/kuskus perłowy z warzywami/
pieczony kalafior z kruszonką orzechową/sos musztardowy

Desery

- Wybór ciast domowych – trzy rodzaje

Menu nr. 2

220 zł brutto (203,70 zł netto) / od osoby

Przystawki ZIMNE/CIEPŁE

- Sałatka Cezar z kurczakiem
- Schab po warszawsku/mus chrzanowy
- Carpaccio wołowe/rukola/parmezan/grzyby marynowane
- Carpaccio z pieczonych buraczków
aioli paprykowe/rukola/grzanki ziołowe/sos chimichurri
- 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

Danie główne JEDNO DO WYBORU

- Wolno gotowana wołowina / puree 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

Warunki rezerwacji

- Obydwa menu skalkulowane są dla przyjęć trwających do maksymalnie 5 godzin.
- Czas trwania 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.
- Napoje – w cenie menu (herbata, kawa, woda, soki).
- 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.



HOTEL WITKOWSKI
WARSAW AIRPORT