



HOTEL WITKOWSKI  
WARSAW AIRPORT

## MENU KONFERENCYJNE

### PRZERWY KAWOWE

#### PRZERWA NR 1

całodzienna 45 zł netto (53,35 zł brutto) / za osobę

- kawa i herbata
- wybór domowych kruchych ciasteczek
- woda mineralna gazowana i niegazowana w dzbankach

#### PRZERWA NR 2

całodzienna 55 zł netto (67,65 zł brutto) / za osobę

- kawa i herbata
- wybór domowych kruchych ciasteczek
- soki owocowe
- woda mineralna gazowana i niegazowana w dzbankach

#### PRZERWA NR 3

całodzienna 76 zł netto (93,48 zł brutto) / za osobę

- kawa i herbata
- świeżo upieczone duńskie ciasteczka
  - croissanty
  - soki owocowe
- woda mineralna gazowana i niegazowana w dzbankach

#### PRZERWA NR 4

całodzienna 87 zł netto (107,01 zł brutto) / za osobę

- kawa i herbata
- tortilla z wędzonym łososiem
  - tortilla z szynką i rukolą
- tortilla z żółtym serem, sałatą lodową i suszonymi pomidorami
  - domowe kruche ciasteczka
  - soki owocowe
- woda mineralna gazowana i niegazowana w dzbankach

---

**HOTEL WITKOWSKI**

Al. Krakowska 131 / 02-180 Warszawa

tel.: +48 22 300 34 00 / +48 22 846 70 70 / e-mail: [marketing@hotelwitkowski.pl](mailto:marketing@hotelwitkowski.pl)

[www.hotelwitkowski.pl](http://www.hotelwitkowski.pl)



HOTEL WITKOWSKI  
WARSAW AIRPORT

## MENU KONFERENCYJNE

### PRZERWA NR 5

całodzienna 115 zł netto (141,45 zł brutto) / za osobę

- kawa i herbata
- mini sałatka z kurczakiem z sosem cesarskim
  - mini sałatka grecka z serem feta
- mini szaszłyki z mozzarelli z pomidora koktajlowego ze świeżą bazylią
  - wybór mini kanapek:
    - z salami, twarożkiem szczypiorkowym, pieczoną papryką i oliwkami
    - z żółtym serem, jajkiem na musie koperkowym
    - z szynką i serkiem chrzanowym
- soki owocowe
- woda mineralna gazowana i niegazowana w dzbankach

## DODATKI DO PRZERW KAWOWYCH

### NAPOJE BEZALKOHOLOWE

- Coca-Cola 9,75 zł netto (12 zł brutto) / 1 sztuka
  - Sprite 9,75 zł netto (12 zł brutto) / 1 sztuka
  - Tonic 9,75 zł netto (12 zł brutto) / 1 sztuka
- sok owocowy 9,75 zł netto (12 zł brutto) / 1 sztuka (330 ml/butelka - różne smaki)
  - woda 'Ostromecko'  
gazowana lub niegazowana 7,00 zł netto (8,61 zł brutto) / 1 sztuka (330 ml)

---

**HOTEL WITKOWSKI**

Al. Krakowska 131 / 02-180 Warszawa

tel.: +48 22 300 34 00 / +48 22 846 70 70 / e-mail: [marketing@hotelwitkowski.pl](mailto:marketing@hotelwitkowski.pl)

[www.hotelwitkowski.pl](http://www.hotelwitkowski.pl)



HOTEL WITKOWSKI  
WARSAW AIRPORT

## MENU KONFERENCYJNE

### ZESTAWY KANAPEK (1 zestaw – 20 sztuk)

#### ZESTAW NR 1 (tradycyjny)

z salami i mascarpone  
z pasztetem ze śliwką kalifornijską  
z norweskim łososiem wędzonym  
z papryką grillowaną i wędzonką  
z szynką dojrzewającą

#### ZESTAW NR 2 (królewski)

z polędwicą łososiową  
z piersią z indyka  
ze schabem pieczonym z ziołami  
z karkówką duszoną z rozmarynem  
z pieczoną szynką

#### ZESTAW NR 3 (przekąskowy)

z polędwicą łososiową  
z filetem z piersi kurczaka  
z grillowaną papryką i kozim serem  
z norweskim łososiem wędzonym  
z serem gorgonzola

#### ZESTAW NR 4 (morski)

z norweskim łososiem wędzonym  
z sardynką w oliwnej zalewie  
z filetem śledziowym  
z anchois i zielonymi oliwkami  
z paluszkami krabowymi

#### ZESTAW NR 5 (wegański)

z hummusem klasycznym  
z hummusem paprykowym  
z pastą z suszonych pomidorów  
z grillowanymi warzywami  
z pastą z czerwonej fasoli

---

**HOTEL WITKOWSKI**

Al. Krakowska 131 / 02-180 Warszawa

tel.: +48 22 300 34 00 / +48 22 846 70 70 / e-mail: [marketing@hotelwitkowski.pl](mailto:marketing@hotelwitkowski.pl)

[www.hotelwitkowski.pl](http://www.hotelwitkowski.pl)



HOTEL WITKOWSKI  
WARSAW AIRPORT

## MENU KONFERENCYJNE

### SŁODKOŚCI / OWOCE / MINI SAŁATKI

#### CIASTA (50 g/na osobę)

- ciasto jogurtowe 6,00 zł netto (6,48 zł brutto)
- ciasto czekoladowe z wiśniami 6,00 zł netto (6,48 zł brutto)
  - croissanty 7,00 zł netto (7,56 zł brutto)
- babeczki z kremem waniliowym i owocami 7,00 zł netto (7,56 zł brutto)

#### OWOCE (100 g/na osobę)

- wybór filetowanych owoców sezonowych 13,00 zł netto (14,04 zł brutto)

#### MINI SAŁATKI (porcja 100 g/na osobę)

- mini sałatka z kurczakiem z sosem cesarskim 13,00 zł netto (14,04 zł brutto)
  - mini sałatka grecka z serem feta 13,00 zł netto (14,04 zł brutto)
- mini sałatka z świeżych owoców z miętą 13,00 zł netto (14,04 zł brutto)

#### MINI DESERY (100 g/na osobę)

- tiramisu 15,00 zł netto (16,20 zł brutto)
- mini sałatka ze świeżych owoców 14,00 zł netto (15,12 zł brutto)
- banoffee – kruszonka migdałowa 14,00 zł netto (15,12 zł brutto)
  - mus czekoladowy z wiśniami 10,00 zł netto (10,80 zł brutto)
- mus panna cotta – waniliowa z sosem malinowym 7,00 zł netto (7,56 zł brutto)
  - tartaletki owocowe 16,00 zł netto (17,28 zł brutto)

---

HOTEL WITKOWSKI

Al. Krakowska 131 / 02-180 Warszawa

tel.: +48 22 300 34 00 / +48 22 846 70 70 / e-mail: [marketing@hotelwitkowski.pl](mailto:marketing@hotelwitkowski.pl)

[www.hotelwitkowski.pl](http://www.hotelwitkowski.pl)



HOTEL WITKOWSKI  
WARSAW AIRPORT

## MENU KONFERENCYJNE

### LUNCH SERWOWANY

#### MENU 1

**80 zł netto (86,40 zł brutto) / za osobę**

##### ZUPA

krem dyniowy, pestki granatu, grzanki ziołowe z kolendrą

##### DANIE GŁÓWNE

fish & chips z sandacza, frytki, sos tatarski, mix sałat z winegretem

##### DESER

eton mess, kruszonka migdałowa, truskawki, krem amaretto

#### MENU 2

**80 zł netto (86,40 zł brutto) / za osobę**

##### ZUPA

żurek po polsku, jajko, oliwa chrzanowa

##### DANIE GŁÓWNE

stek z karkówki wieprzowej, ziemniaki wiejskie z kwaśną śmietaną,  
warzywa w emulsji maślanej, sos kurkowy

##### DESER

tarta tatin, jogurt grecki

#### MENU 3

**80 zł netto (86,40 zł brutto) / za osobę**

##### PRZYSTAWKA

łosoś marynowany w burakach, mus buraczano - malinowy,  
cytrusy, majonez truflowy

##### DANIE GŁÓWNE

strozzapreti z kurczakiem, listki szpinaku, suszony pomidor,  
sos śmietanowo - serowy

##### DESER

banoffee - kruszonka migdałowa, karmel, śmietana, mus bananowy

**HOTEL WITKOWSKI**

Al. Krakowska 131 / 02-180 Warszawa

tel.: +48 22 300 34 00 / +48 22 846 70 70 / e-mail: [marketing@hotelwitkowski.pl](mailto:marketing@hotelwitkowski.pl)

[www.hotelwitkowski.pl](http://www.hotelwitkowski.pl)



HOTEL WITKOWSKI  
WARSAW AIRPORT

## MENU KONFERENCYJNE

### LUNCH BUFETOWY (od 40 osób)

#### MENU 1

(bufet ciepły i zimny – czas uzupełniania 1 godzina)  
90 zł netto (97,20 zł brutto) / za osobę

#### ZUPY

domowy rosół z makaronem  
krem z białych warzyw z grzankami ziołowymi

#### DANIA GŁÓWNE

pieczona pierś z kurczaka w ziołach, sos veloute grzybowy  
pieczona karkówka z sosem pieczarkowym  
sandacz z caponata siciliana  
warzywa sezonowe w emulsji maślanej z ziołami  
ryż jaśminowy z warzywami  
ziemniaki pieczone w ziołach

#### DESER

domowy sernik  
ciasto czekoladowe z wiśniami

#### ZIMNA PŁYTA

surówka z pieczonych buraczków z jabłkiem  
rzymska sałata z kurczakiem w ziołach, sos cezar  
surówka z kiszonej kapusty z siekanymi ziołami  
mieszane sałaty z pomidorem, ogórkiem i ziołowym sosem winegret

---

#### HOTEL WITKOWSKI

Al. Krakowska 131 / 02-180 Warszawa

tel.: +48 22 300 34 00 / +48 22 846 70 70 / e-mail: [marketing@hotelwitkowski.pl](mailto:marketing@hotelwitkowski.pl)

[www.hotelwitkowski.pl](http://www.hotelwitkowski.pl)



HOTEL WITKOWSKI  
WARSAW AIRPORT

## MENU KONFERENCYJNE

### KOLACJA SERWOWANA

#### MENU 1

90 zł netto (97,20 zł brutto) / za osobę

##### PRZYSTAWKA

carpaccio wołowe, sałatka z endywi z rukolą, winegret balsamico

##### ZUPA

krem z pieczonych pomidorów z grzanką z tapenadą i serem Grana Padano

##### DANIE GŁÓWNE

pierś z kurczaka sous-vide, gnocchi ziemniaczane, dziki brokuł,  
puree marchewkowe i sos rozmarynowy

##### DESER

sernik z białej czekolady z sosem truskawkowym

#### MENU 2

90 zł netto (97,20 zł brutto) / za osobę

##### PRZYSTAWKA

terina z kaczki, musztarda francuska,  
konfitura z czerwonej cebuli, karmelizowane gruszki

##### ZUPA

krem z pieczonych buraczków z malinami, ser bryndza, oliwa chrzanowa

##### DANIE GŁÓWNE

policzki wołowe, puree ziemniaczano – chrzanowe,  
warzywa w emulsji maślanej, sos rozmarynowy

##### DESER

tarta tatin, jogurt grecki

---

#### HOTEL WITKOWSKI

Al. Krakowska 131 / 02-180 Warszawa

tel.: +48 22 300 34 00 / +48 22 846 70 70 / e-mail: [marketing@hotelwitkowski.pl](mailto:marketing@hotelwitkowski.pl)

[www.hotelwitkowski.pl](http://www.hotelwitkowski.pl)



HOTEL WITKOWSKI  
WARSAW AIRPORT

## MENU KONFERENCYJNE

### KOLACJA SERWOWANA

**MENU 3 (wegetariańskie)**  
**90 zł netto (97,20 zł brutto) / za osobę**

**PRZYSTAWKA**

grillowana cukinia, pieczona papryka, awokado, prażona szalotka,  
oliwa szczypiorkowa, majonez sriracha

**ZUPA**

krem z białych warzyw, prażone migdały, oliwa szczypiorkowa

**DANIE GŁÓWNE**

polędwica z dorsza, czarna soczewica, puree kalafiorowe,  
brokuł, sos maślano - cytrusowy

**DESER**

tiramisu

**MENU 4 (wegańskie)**  
**90 zł netto (97,20 zł brutto) / za osobę**

**PRZYSTAWKA**

pieczony bakłażan w miso, ciecierzycza z granatem,  
humus, mix sałat / winegret

**ZUPA**

krem z kukurydzy z popcornem i oliwą chilli

**DANIE GŁÓWNE**

kaszotto gryczane, pieczone buraczki, rzodkiewka, brokuł,  
boczniki, mus buraczano - malinowy

**DESER**

wegańska brownie z wiśniami

---

**HOTEL WITKOWSKI**

Al. Krakowska 131 / 02-180 Warszawa

tel.: +48 22 300 34 00 / +48 22 846 70 70 / e-mail: [marketing@hotelwitkowski.pl](mailto:marketing@hotelwitkowski.pl)

[www.hotelwitkowski.pl](http://www.hotelwitkowski.pl)





HOTEL WITKOWSKI  
WARSAW AIRPORT

## MENU KONFERENCYJNE

### KOLACJA SERWOWANA

#### MENU 5

**110 zł netto (118,80 zł brutto) / za osobę**

##### PRZYSTAWKA

terina z kaczki, topinambur, salsa lutenica, sos chimichurri

##### ZUPA

krem ziemniaczano - porowy, prażona cebula, oliwa truflowa

##### DANIE GŁÓWNE

połędwiczka wieprzowa sous-vide, kuskus perłowy z warzywami,  
glazurowane buraki, sos demi glace z musztardą francuską

##### DESER

fondant czekoladowy

#### MENU 6

**110 zł netto (118,80 zł brutto) / za osobę**

##### PRZYSTAWKA

carpaccio ze śledzia litewskiego, majonez truflowy, ziemniaki francuskie

##### ZUPA

żurek z białą kiełbasą, wędzonym boczkiem i jajkiem

##### DANIE GŁÓWNE

konfitowane udko kaczki, domowe kopytka, modra kapusta,  
mus buraczano - malinowy, sos tymiankowy

##### DESER

mus czekoladowy, kruszonka orzechowa, owoce

---

#### HOTEL WITKOWSKI

Al. Krakowska 131 / 02-180 Warszawa

tel.: +48 22 300 34 00 / +48 22 846 70 70 / e-mail: [marketing@hotelwitkowski.pl](mailto:marketing@hotelwitkowski.pl)

[www.hotelwitkowski.pl](http://www.hotelwitkowski.pl)



HOTEL WITKOWSKI  
WARSAW AIRPORT

## MENU KONFERENCYJNE

### KOLACJA BANKIETOWA SERWOWANA Z BUFETEM ZIMNYM

#### MENU 7

115 zł netto (124,20 zł brutto) / za osobę

#### PRZYSTAWKA

tatar z łososia, mus z awokado, kompresowany ogórek,  
limonka, imbir, kolendra

#### ZUPA

krem z pieczonego buraka z malinami, ser bryndza, oliwa chrzanowa

#### DANIE GŁÓWNE

pierś kaczki sous-vide, gratin ziemniaczane, dziki brokuł,  
konfitowana rzodkiewka, puree marchewkowe i sos rozmarynowy

#### DESER

sernik nowojorski

#### BUFET ZIMNY

tatar wołowy z klasycznymi dodatkami  
involtini z bakłażana, ser feta, salsa pomidorowa z ziołami  
śledzie w śmietanie z jabłkiem, musztarda francuska  
sałata nicejska z kaparami, anchois i jajkiem przepiórczym,  
fasolką szparagową  
sałatka z kurczakiem pieczonym, fetą, brokułem, sosem greckim  
wędliny i kietbasa z hotelowej wędzarni  
selekcja bułeczek i chlebów, sosy

#### BUFET SŁODKI

malinowa chmurka  
crème brûlée z chałwą z sosem truskawkowym

#### HOTEL WITKOWSKI

Al. Krakowska 131 / 02-180 Warszawa

tel.: +48 22 300 34 00 / +48 22 846 70 70 / e-mail: [marketing@hotelwitkowski.pl](mailto:marketing@hotelwitkowski.pl)

[www.hotelwitkowski.pl](http://www.hotelwitkowski.pl)



HOTEL WITKOWSKI  
WARSAW AIRPORT

## MENU KONFERENCYJNE

### KOLACJA BANKIETOWA SERWOWANA Z BUFETEM ZIMNYM

#### MENU 8

140 zł netto (151,20 zł brutto) / za osobę

#### PRZYSTAWKA

carpaccio z krewetek, awokado, cytrusy, majonez sriracha

#### ZUPA

krem z pieczonej dyni z mlekiem kokosowym, granat,  
oliwa dyniowa, grzanki czosnkowe

#### DANIE GŁÓWNE

łosoś filet, kuskus perłowy z warzywami, szpinak,  
brokuł dziki w tempurze, sos maślano - cytrusowy

#### DESER

torcik sacher z wiśniami

#### BUFET ZIMNY

involtini z bakłażana, ser feta, salsa pomidorowa z ziołami

galant wieprzowy z musem chrzanowym, kiszzone warzywa

sałatka cezar z kurczakiem, suszony pomidor, grzanki

tortilla z wołowiną, warzywami i dipem ziołowym

vitello tonato z indyka sous-vide z musem kaparowym

tatar wołowy z tradycyjnymi dodatkami

selekcja bułeczek i chlebów, sosy

#### BUFET SŁODKI

sernik babuni

torcik rafaello

---

#### HOTEL WITKOWSKI

Al. Krakowska 131 / 02-180 Warszawa

tel.: +48 22 300 34 00 / +48 22 846 70 70 / e-mail: [marketing@hotelwitkowski.pl](mailto:marketing@hotelwitkowski.pl)

[www.hotelwitkowski.pl](http://www.hotelwitkowski.pl)



HOTEL WITKOWSKI  
WARSAW AIRPORT

## MENU KONFERENCYJNE

### KOLACJA BUFETOWA (od 40 osób)

#### MENU 9

**115 zł netto (124,20 zł brutto) / za osobę**  
**(bufet ciepły i zimny – czas uzupełniania 2 godziny)**

#### ZUPY

rosół z kurczaka z makaronem, marchewką i natką pietruszki  
żurek po polsku, jajko, biała kiełbasa, boczek

#### DANIA GORĄCE KOLACYJNE

roladka z indyka z ziołami, sos brzoskwiowy  
boeuf bourguignon z warzywami okopowymi  
pieczony dorsz, ryż jaśminowy z warzywami, sos cytrusowy  
ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem  
warzywa w emulsji maślanej z oliwą szczypiorkową

#### BUFET

mix sałat, pieczone buraczki, orzechy włoskie i ser feta,  
sos miodowo musztardowy  
surówka z pora i szynki, zielony groszek, suszony pomidor  
wytrawna tartaletka z pieczoną kaczką i majonezem jabłkowym  
gravlax z łososia z majonezem kaparowym i młodą rukolą  
domowy pasztet z orzechami z musztardą francuską i chrzanem  
sery żółte z owocami i konfiturą wiśniową  
selekcja bułeczek i chlebów, sosy

#### BUFET SŁODKI

sernik babuni  
torcik rafaello

---

#### HOTEL WITKOWSKI

Al. Krakowska 131 / 02-180 Warszawa  
tel.: +48 22 300 34 00 / +48 22 846 70 70 / e-mail: [marketing@hotelwitkowski.pl](mailto:marketing@hotelwitkowski.pl)  
[www.hotelwitkowski.pl](http://www.hotelwitkowski.pl)



HOTEL WITKOWSKI  
WARSAW AIRPORT

## MENU KONFERENCYJNE

### KOLACJA BUFETOWA (od 40 osób)

#### MENU 10

(bufet ciepły i zimny – czas uzupełniania 2 godziny)  
120 zł netto (129,60 zł brutto) / za osobę

#### ZUPY

barszcz biały z majerankiem i pieczonym boczkiem  
krem z kalafiora i grzanki czosnkowe

#### DANIA GORĄCE KOLACYJNE

pieczona polędwiczka wieprzowa z sosem kurkowym  
łosoś pieczony z soczewicą beluga z warzywami i sosem cytrynowym  
pieczony filet z kurczaka, sos porowy  
warzywa gotowane z masłem klarowanym  
pieczone ziemniaki z czosnkiem i tymiankiem

#### BUFET ZIMNY

mieszane sałaty z serem pleśniowym i winogronami  
tatar wołowy z klasycznymi dodatkami z pumpernikiem  
sałatka z selera naciowego z kurczakiem i prażonym słonecznikiem  
involtini z bakłażana z konfiturą cebulową i fetą  
tortilla z łososiem, warzywami i serkiem koperkowym  
sery żółte z owocami i orzechami  
pieczone mięsa (schab, karkówka w ziołach, boczek) musztarda i chrzan  
selekcja bułeczek i chlebów, sosy

#### BUFET SŁODKI

beza z kremem kawowym i owocami  
sernik babuni

---

#### HOTEL WITKOWSKI

Al. Krakowska 131 / 02-180 Warszawa

tel.: +48 22 300 34 00 / +48 22 846 70 70 / e-mail: [marketing@hotelwitkowski.pl](mailto:marketing@hotelwitkowski.pl)

[www.hotelwitkowski.pl](http://www.hotelwitkowski.pl)



HOTEL WITKOWSKI  
WARSAW AIRPORT

## MENU KONFERENCYJNE

### ZIMNA PŁYTA W FORMIE BUFETU

#### MENU 11

(czas uzupełniania 2 godziny)

**70 zł netto (75,60 zł brutto) / za osobę**

tortilla z szarpanym kurczakiem, rukolą i sosem barbecue  
śledź z marynowanym buraczkiem i wiejską śmietaną  
sałatka grecka z warzywami i serem feta  
sałatka jarzynowa z domowym majonezem  
szynka z mussem chrzanowym i rukolą  
selekcja bułeczek i chlebów  
sosy: koktajlowy, czosnkowy, winegret

#### MENU 12

(czas uzupełniania 2 godziny)

**70 zł netto (75,60 zł brutto) / za osobę**

vol-au-vent z mussem paprykowym i paluszkami krabowymi  
roladki z cukinii z twarogiem i szynką  
selekcja kiełbas i kabanosów z musztardą francuską  
sałatka Waldorf z kurczakiem i winogronami  
tymbaliki drobiowe z warzywami  
selekcja bułeczek i chlebów  
sosy: koktajlowy, czosnkowy, winegret

#### MENU 13

(czas uzupełniania 2 godziny)

**70 zł netto (75,60 zł brutto) / za osobę**

sajgonki z kurczakiem i makaronem ryżowym  
terina mięsna z suszonymi owocami  
sałatka gyros z kurczakiem i sosem koktajlowym  
różyczki z indyka sous-vide z mussem kaparowym  
involtini z bakłażana z anchois i mozzarellą  
selekcja bułeczek i chlebów  
sosy: koktajlowy, czosnkowy, winegret

---

HOTEL WITKOWSKI

Al. Krakowska 131 / 02-180 Warszawa

tel.: +48 22 300 34 00 / +48 22 846 70 70 / e-mail: [marketing@hotelwitkowski.pl](mailto:marketing@hotelwitkowski.pl)

[www.hotelwitkowski.pl](http://www.hotelwitkowski.pl)



HOTEL WITKOWSKI  
WARSAW AIRPORT

## MENU KONFERENCYJNE

### MENU 14

(czas uzupełniania 2 godziny)

**70 zł netto (75,60 zł brutto) / za osobę**

paprykarz z ryb wędzonych z sosem tatarskim, pumpernikiel  
deska serów regionalnych i wędzonych z konfiturą żurawinową  
sałatka ziemniaczana ze śledziem litewskim  
śledzie po kaszubsku  
terina z kurczaka z orzechami laskowymi i majonezem truflowym  
selekcja bułeczek i chlebów  
sosy: koktajlowy, czosnkowy, winegret

### MENU 15

(czas uzupełniania 2 godziny)

**70 zł netto (75,60 zł brutto) / za osobę**

mini burgery z pieczonego buraka z kaszą jaglaną  
sałatka porowa z wędzoną szynką i suszonym pomidorem  
kulki mozzarelli z pomidorkiem koktajlowym i pesto bazyliowym  
falafel z humusem i pitą  
sałatka z gruszką, prażonym boczkiem, kozi ser  
selekcja bułeczek i chlebów  
sosy: koktajlowy, czosnkowy, winegret

---

**HOTEL WITKOWSKI**

Al. Krakowska 131 / 02-180 Warszawa

tel.: +48 22 300 34 00 / +48 22 846 70 70 / e-mail: [marketing@hotelwitkowski.pl](mailto:marketing@hotelwitkowski.pl)

[www.hotelwitkowski.pl](http://www.hotelwitkowski.pl)