



Przyjęcie okolicznościowe w Air Hotel

To wyśmienite dania serwowane w eleganckich wnętrzach nowoczesnego obiektu. Potrawy, które serwujemy naszym gościom, to nie tylko kompozycje smakowe, współczesna forma tradycyjnych dań zachwyca również zmysł wzroku.

W ramach oferty zapewniamy:

Przekąski uzupełniane przez czas trwania przyjęcia

Profesjonalną obsługę i wsparcie w przygotowaniach

Eleganckie i nowoczesne sale, nakrycia stołów

Podstawowe dekoracje kwiatowe

Możliwość projekcji zdjęć i filmów w trakcie trwania przyjęcia

Miejsce na organizację zabaw przez animatora

Bezpłatny parking

Preferencyjne ceny noclegów

Bezpłatny udział dla dzieci do 4 lat

50% ceny dla dzieci do 12 lat



Menu serwowane I 190 PLN / os. brutto

*przy ilości gości poniżej 20 osób obowiązuje opłata serwisowa 10%. Czas trwania do 4 godzin.

Zupa

Rosół z kurczaka zagrodowego z makaronem, marchewką i szczypiorkiem

Krem z białych warzyw z chipsami z jarmużu

Danie główne (jedno do wyboru)

Polędwiczka wieprzowa w sosie z zielonego pieprzu z ziemniakami zapiekanymi w ziołach, kalafior

Kotlet schabowy z kapustą zasmażaną, ziemniaki z wody z koperkiem, mizeria z ogórkiem i sałatką masłową

Łosoś na puree z pora, glazurowane marchewki w lekkim sosie miodowym

Ravioli z kurkami w cieście

Przystawki i sałatki w stole

Deska mięs pieczystych (karkówka, schab, szynka)

Deska serów z orzechami i winogronami

Sałatka grecka z serem feta i dressingiem

Roladki z cukinii z kozim serem

Śledź w śmietanie z jabłkiem

Dodatki

Sosy, pikle, marynaty

Masełka ziołowe z bułeczkami

Bufet deserów:

Trzy rodzaje ciast domowych

Owoce filetowane

Napoje

Kawa, herbata

Woda, soki w karafkach



Menu serwowane II 225 PLN / os. brutto

*przy ilości gości poniżej 20 osób obowiązuje opłata serwisowa 10%. Czas trwania do 4 godzin.

Zupa (jedna do wyboru)

Rosół z kurczaka zagrodowego z makaronem, marchewką i szczypiorkiem

Barszcz biały z jajkiem i pieczonym ziemniakiem (wersja mięsna / wege)

Danie główne (jedno do wyboru)

Kotlet schabowy z kapustą zasmażaną, ziemniaki z wody z koperkiem, mizeria z ogórkiem i sałatką masłową

Polędwiczka wieprzowa w sosie z zielonego pieprzu, ziemniaki zapiekany w ziołach, kalafior

Duszona wołowina w winnym sosie, kluski śląskie, warzywa sezonowe

Łosoś na puree z pora, glazurowane marchewki w lekkim sosie miodowym

Ravioli z kurkami w cieście

Deser

Panna Cotta z sosem z czarnej porzeczki lub Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi

Przystawki i sałatki w stole

Deska mięs pieczystych (karkówka, schab, szynka)

Deska serów z orzechami i winogronami

Tatar z łososia z porem, kaparami, miętą i limonką podawany na pumperniku - serwowany po obiedzie

Sałatka grecka z serem feta i dressingiem

Roladki z cukinii z kozim serem

Śledź w śmietanie z jabłkiem

Sałatka z wędzonym kurczakiem na kolorowej sałacie z rodzynkami i selerem naciowym

Warzywa w tempurze

Dodatki

Sosy, pikle, marynaty

Masełka ziołowe z bułeczkami

Bufet deserów:

Dwa rodzaje ciast domowych

Owoce filetowane

Napoje

Kawa, herbata

Woda, soki w karafkach

Menu serwowane III 270 PLN / os. brutto

*przy ilości gości poniżej 20 osób obowiązuje opłata serwisowa 10%. Czas trwania do 5 godzin.

Zupa (jedna do wyboru)

Flaki wołowe z pieczywem

Krem z białych warzyw z chipsami z jarmużu

Danie główne (jedno do wyboru)

Kotlet schabowy z kapustą zasmażaną, ziemniaki z wody z koperkiem, mizeria z ogórkiem i sałatką masłową

Duszona wołowina w winnym sosie, kluski śląskie, warzywa sezonowe

Kaczka confit, kluski śląskie, czerwona kapusta na ciepło

Łosoś na puree z porą, glazurowane marchewki w lekkim sosie miodowym

Ravioli z kurkami w cieście

Deser

Panna Cotta z sosem z czarnej porzeczki lub Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi

Danie kokilkowe

Strogonow z kluskami śląskimi

Przystawki i sałatki w stole

Deska mięs pieczystych (karkówka, schab, szynka)

Deska serów z orzechami i winogronami

Tatar z łososia z porem, kaparami, miętą i limonką podawany na pumperniku - serwowany po obiedzie

Sałatka grecka z serem feta i dressingiem

Roladki z cukinii z kozim serem

Śledź w śmietanie z jabłkiem

Sałatka z wędzonym kurczakiem na kolorowej sałacie z rodzynkami i selerem naciowym

Warzywa w tempurze

Carpaccio z buraków z serem feta i rukolą, krem balsamiczny

Dodatki:

Sosy, pikle, marynaty

Masełka ziołowe z bułeczkami

Bufet deserów:

Dwa rodzaje ciast domowych

Owoce filetowane

Napoje:

Kawa, herbata

Woda, soki w karafkach



Menu dziecięce

Rosół z makaronem

*Polędwiczka drobiowa w panierce z frytkami i mizerią
lub naleśniki na słodko*

W menu II i III deser: Pucharek lodów z owocami i bitą śmietaną

Napoje gazowane 29 PLN / os.

Coca - Cola

Coca - Cola Zero

Fanta

Sprite

Tonic

Woda mineralna gazowana / niegazowana



Alkohole

Piwo butelka 0,5l
Żywiec / Książęce pszeniczne 17 PLN

Wódka butelka 0,5l
Wyborowa 140 PLN
Stumbras 180 PLN
J.A. Baczewski 220 PLN

Whisky butelka 0,7l
Ballantine's 160 PLN
Jack Daniel's 320 PLN
Chivas Regal 12Y 380 PLN

Wino butelka 0,75l
Białe / czerwone domowe 90 PLN
Białe / czerwone selekcyonowane 110 PLN

PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE



Zapraszamy do rezerwacji terminów

Gabriela Białobrzaska
Kontakt telefoniczny 503 756 996
lub mailowy g.bialobrzaska@airhotel.pl

