



Air Hotel w Warszawie zaprasza do organizacji przyjęcia rodzinnego

Serwujemy wyśmienite dania w eleganckich wnętrzach nowoczesnego obiektu. Potrawy, które przygotowujemy dla naszych gości, to nie tylko kompozycje smakowe, współczesna forma tradycyjnych dań zachwyca również zmysł wzroku.

W ramach oferty zapewniamy:

Profesjonalną obsługę i wsparcie w przygotowaniach

Eleganckie i nowoczesne sale

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 6 lat

50% ceny dla dzieci do 12 lat

Usługi dodatkowo płatne:

Dekoracje kwiatowe według indywidualnego projektu

Personalizowane podziękowania dla gości

Menu I

Zupa (jedna do wyboru)

Rosół z bażanta, makaron, marchewka

Krem z białych warzyw z chipsami z jarmużu, oliwa truflowa

Danie główne (jedno do wyboru)

Duszona wołowina w winnym sosie z puree i buraczkami

Łosoś, ziemniaki gratin, marchewka w trzech kolorach w sosie pomarańczowo imbirowym

Deser (jeden do wyboru)

Sernik z sosem mango

Ciasto czekoladowe z wiśnią

Przystawki w stole (wybór 10 pozycji)

Deska mięs pieczystych, pasztet

Deska serów z orzechami i winogronami

Galaretka z cielęciny

Warzywa pieczone z kozim serem

Tartar wołowy z piklami

Tortilla z kurczakiem

Łosoś z na pumperniku z serkiem almette i ogórkiem

Sajgonki warzywne

Szynka włoska z melonem

Salatki:

Na słodko z kozim serem i granatem

Makaronowa z tuńczykiem

Cezar z kurczakiem na sałacie rzymskiej

Istambuł z kaszą bulgur, miętą, pomidorem i kaparami

Maselka ziołowe z bułeczkami

Owoce filetowane

Napoje

Kawa, herbata

Woda, soki



Menu II

Zupa (jedna do wyboru)

Rosół z bażanta z pielmieni

Barszcz biały z jajkiem i palonym ziemniakiem

Danie główne (jedno do wyboru)

Kaczka confit, kluski śląskie, kwiaty cukinii w maśle oliwkowym

Turbot w sosie rokitnikowym z kaszą bulgur i szparagami

Deser (jeden do wyboru)

Beza z kremem i owocami

Włoskie tiramisu

Danie kokilkowe serwowane

Gulasz wołowy z lanymi kluseczkami

Przystawki w stole

Deska mięs pieczystych, paszтет

Deska serów z orzechami i winogronami

Galaretka z cielęciny

Warzywa pieczone z kozim serem

Tartar wołowy z piklami

Tortilla z kurczakiem

Łosoś z na pumperniku z serkiem almette i ogórkiem

Sajgonki warzywne

Szynka włoska z melonem

Sałatki:

Na słodko z kozim serem i granatem

Makaronowa z tuńczykiem

Cezar z kurczakiem na sałacie rzymskiej

Istambuł z kaszą bulgur, miętą, pomidorem i kaparami

Maselka ziołowe z bułeczkami

Owoce filetowane

Napoje

Kawa, herbata

Woda, soki



Zapraszamy do rezerwacji terminów

*Gabriela Olborska
Kontakt telefoniczny 503 756 996
lub mailowy g.olborska@airhotel.pl*

