

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 170 PLN / os. brutto

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

Zupa

Tradycyjny 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 sałatą masłową

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

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

Maselka ziołowe z bułeczkami

Bufet deserów:

Trzy rodzaje ciast domowych

Owoce filetowane

Napoje

Kawa, herbata

Woda, soki w karafkach



Menu serwowane II 205 PLN / os. brutto

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

Zupa (jedna do wyboru)

Tradycyjny rosół z kurczaka zagrodowego z makaronem, marchewką i szczypiorkiem
Żurek na zakwasie z jajkiem i białą kiełbasą

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 sałatą masłową
Bitki wołowe w sosie grzybowym z kaszą pęczak i buraczkami
Łosoś na puree z pora, glazurowane marchewki w lekkim sosie miodowym
Poliki wołowe duszone w sosie myśliwskim z puree chrzanowym, bukiet warzyw gotowanych na parze
Kaczka confit, kluski śląskie, czerwona kapusta na ciepło

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
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
Maselka ziołowe z bułeczkami

Bufet deserów:

Trzy rodzaje ciast domowych
Owoce filetowane

Napoje

Kawa, herbata
Woda, soki w karafkach

Menu serwowane III 245 PLN / os. brutto

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

Zupa (jedna do wyboru)

Tradycyjny rosół z kurczaka zagrodowego z makaronem, marchewką i szczypiorkiem

Flaki wołowe z pieczywem

Danie główne (jedno do wyboru)

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

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

Bitki wołowe w sosie grzybowym z kaszą pęczak i buraczkami

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

Poliki wołowe duszone w sosie myśliwskim z puree chrzanowym, bukiet warzyw gotowanych na parze

Kaczka confit, kluski śląskie, czerwona kapusta na ciepło

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

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

Pieczony rostbef z musem chrzanowym i karmelizowaną gruszką

Dodatki

Sosy, pikle, marynaty

Masełka ziołowe z bułeczkami

Bufet deserów:

Trzy 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
Paulaner / Kormoran 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 Białobrzeska
Kontakt telefoniczny 503 756 996
lub mailowy g.bialobrzeska@airhotel.pl

