



AIRPORT

— HOTEL OKĘCIE —

★★★★



PRZYJĘCIE Z OKAZJI CHRZTU
W AIRPORT HOTEL OKĘCIE

www.airporthotel.pl

Serdecznie zapraszamy na spotkanie przy wspólnym stole w Airport Hotel Okęcie.

Proponujemy Państwu specjalności kuchni międzynarodowej oraz tradycyjne dania Kuchni Polskiej stworzone z największą dbałością i pasją przez Szefa Kuchni Jarosława Podstolskiego oraz jego Zespół. Wśród pozycji oferowanych w menu znajdują Państwo potrawy, do których przyrządzenia używamy najwyższej jakości składników i ziół, by wydobyć z nich pełnię smaku. Tradycyjny żurek, kaczka, kotleciki cielęce, pieczony łosoś to przysmaki, które trafią w kulinarne gusta nawet największych smakoszy.

Ugościmy Państwa wykwintnym smakiem i perfekcją obsługi.



OFERUJEMY:

- Konsultacje i profesjonalną pomoc w organizacji przyjęcia
- Stylową i przestronną Restaurację Mirage
- Duży wybór nowoczesnych sal bankietowych
- Możliwość organizacji przyjęcia w Aviator Bar & Lounge – designerskim klubie na 10. piętrze hotelu z widokiem na panoramę miasta i lotnisko
- Wyśmienite menu skomponowane pod okiem znanego z wysokich wymagań i ogromnej pasji do sztuki kulinarnej Szefa Jarosława Podstolskiego
- Bezalkoholowy i alkoholowy open bar
- Dekoracje kwiatowe na stołach i bufetach - za dodatkową opłatą możliwość własnych aranżacji
- Rozszerzone możliwości dekoracji sal bankietowych: multimedialne animacje, wyświetlanie filmów i zdjęć na ekranach podczas imprezy
- Taras na 7. piętrze z widokiem na lotnisko i Warszawę - idealny do pamiątkowej sesji zdjęciowej
- Bezpłatny parking dla uczestników przyjęcia





AIRPORT

— HOTEL OKĘCIE —

★★★★



RESTAURACJA MIRAGE

10-40 os. przy jednym stole

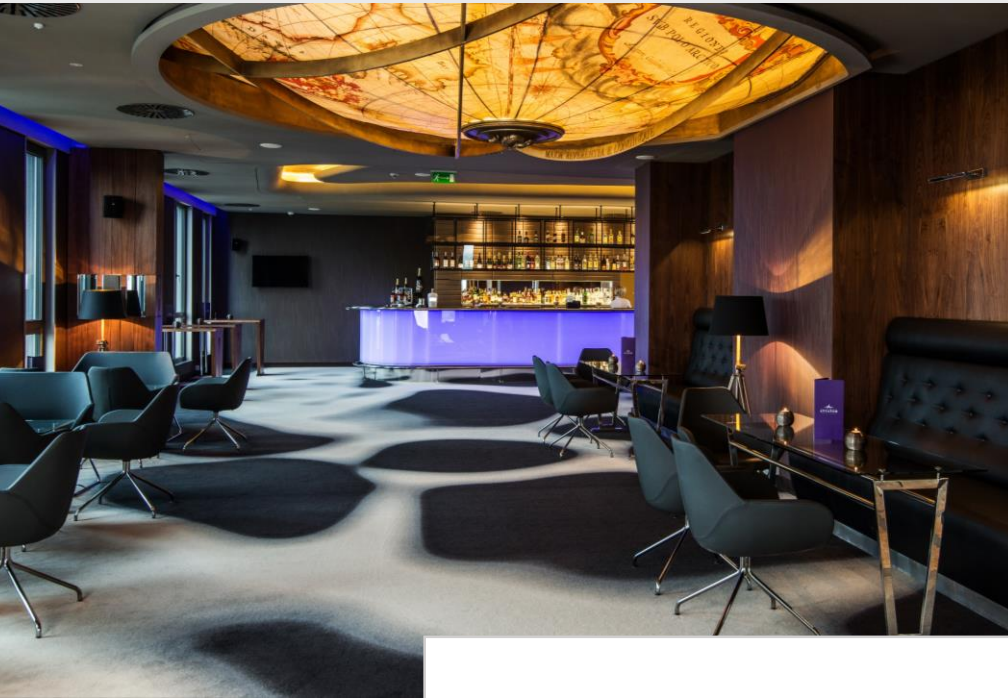




AIRPORT

— HOTEL OKĘCIE —

★★★★



AVIATOR BAR & LOUNGE

120 os.





AIRPORT

— HOTEL OKĘCIE —

★★★★



SALE BANKIETOWE

PIĘTRO	NAZWA SALI	PODKOWA	BANKIET	WSPÓLNY STÓŁ
0	Dacota	50	130	55
	Caravele	32	60	35
	Dacota+Caravele	82	190	80
2.	Galaxy I	46	140	70
	Galaxy II	32	72	40
	Galaxy III	40	108	50
	Galaxy I+II+III	118	370	-
	Galaxy I+II+III+foyer	-	406	-
7.	Concorde	30	60	30
	Zeppelin	30	60	30
	Concorde+Zeppelin	50	144	60

DANIA SERWOWANE

Zupa

Krem z białych warzyw
z topinamburem i aromatyczną
oliwą cytrynową

Danie główne (do wyboru)

Filet z dorsza atlantyckiego
marynowany w tymianku,
zapiekanka ziemniaczana, zielone
warzywa sos koperkowy

lub

Medaliony wieprzowe w stylu Zurich,
zapiekane ziemniaki, roladki
z boczku i ogórka kiszzonego

DANIA SERWOWANE DLA DZIECI

Zupa

Rosół z perliczki podany z domowym
makaronem

Danie główne

Pieczone dzwonki z kurczaka
w świeżych ziołach, warzywa
gotowane na parze, frytki

BUFET ZIMNY

Cukinia faszerowana serem
pleśniowym i świeżą bazylią

Wędzony łosoś z musem
chrzanowym i koperkiem

Marynowana kaczka
faszerowana grzybami

Pasztet z marynowanymi kurkami
i sosem szczypiorkowym

Sałatka Caprese
z malinowych pomidorów,
mozzarelli, bazyliowego pesto
i oliwek kalamati



Sałatka Cezar
z grillowanym kurczakiem,
chipsami boczku, grzankami
czosnkowymi, płatkami sera
dojrzewającego

Sałatka jarzynowa z jajkiem
przepiórczym

Pasztet z marynowanymi kurkami
i sosem szczypiorkowym

Wybór świeżo wypiekanego pieczywa
Masło

BUFET GORĄCY

Wołowina po burgundzku

Canelloni ze szpinakiem
i kremowym sosem zapiekane
pod serem Mimollet
z suszonymi pomidorami

Ziemniaki po polsku

Ratatouille warzywne

Ryż basmati z szafranem i migdałami

BUFET SŁODKOSCI

Musy jogurtowo-owocowe

Słodki wybór ciast z hotelowej cukierni
Wybór krojonych owoców sezonowych

NAPOJE

Woda mineralna

Woda mineralna z liśćmi mięty i cytryną

Soki owocowe:
pomarańczowy, jabłkowy

Kawa: espresso,
cappuccino, americana

Wybór aromatycznych herbat

MENU I

PRZYSTAWKA

Roladka z łososia z ziołowym serkiem, sałatka z ogórka marynowanego i kopru włoskiego, domowy majonez z pieczonym czosnkiem i szafranem, liście młodych sałat

ZUPA

Krem borowikowy z rozmarynowo czosnkowymi grzankami

DANIA GŁÓWNE

Pierś kurczaka zagrodowego nadziewana kremowym serkiem i pietruszką, zielone warzywa w emulsji maślanej, pieczone pomidory z oregano

DESER

Tiramisu z kremem szampańskim

MENU III

PRZYSTAWKA

Carpaccio wołowe z sosem musztardowo rozmarynowym, ogrodowe sałaty, pomidorki koktajlowe, płatki sera Bursztyn

ZUPA

Krem z zielonego groszku i zielonego jabłka, cząstki wędzonego halibuta, oliwa cytrynowa

DANIA GŁÓWNE (do wyboru)

Filet dorsza w ziołach podany na risotto z zielonym groszkiem, marynowanym ogórkiem i sosem cytrynowym lub

Medaliony z polędwiczki wieprzowej z sosem kurkowym, pieczone ziemniaki, karmelizowane warzywa korzenne, kiełki słonecznika

DESER

Torcik Czarторыski z sosem z owoców leśnych

MENU II

PRZYSTAWKA

Wędzona pierś kaczka podana z marynowanymi warzywami i ogrodowymi sałatami z dresingiem winegreń i borówką brusznicą

ZUPA

Bulion z perliczki z pierożkami i julien warzywnym

DANIA GŁÓWNE

Filet karmazyna, tempura warzywna, purée marchewkowe, sos pomidorowo-paprykowy, kiełki mizuny

DESER

Dacquoise pistacjowy z kremem waniliowym i owocami

Wzbogac menu przysmakami
z oferty Czekolada Café!

CZEKOLADA
CAFÉ

Ręcznie wykonane trufle i praliny

Nietypowe połączenia smaków zamknięte w truflach lub pralinach z mlecznej, wytrawnej lub białej czekolady.



Praliny personalizowane

Wybierz swoje ulubione smaki, a my otulimy je białą czekoladą, na którą naniesiemy wybrany przez Ciebie wzór.



Musy i desery

Wyrafinowane formy i zaskakujące smaki deserów Czekolada Café to doskonałe uzupełnienie słodkiej oferty przyjęcia.



Ciasta i wypieki

Suma najlepszych składników oraz pasja cukierników Czekolada Café sprawia, że nawet w tradycyjnych wypiekach odkryjesz smak na nowo.



Torty

Autorskie detale, perfekcja wykonania oraz głębia smaku - smakołyki Czekolada Café przesuwają granice słodczy w niespodziewane rejony.



OPEN BAR



<i>ZESTAW</i>	I	III	IV
Wódka biała	✓		
Wino białe i czerwone	✓	✓	✓
Wino musujące	✓	✓	
Piwo	✓	✓	

**ZAPRASZAMY
DO KONTAKTU**

DZIAŁ SPRZEDAŻY

tel. +48 22 456 04 00

e-mail: konferencje@airporthotel.pl

Airport Hotel Okęcie****

ul. Komitetu Obrony Robotników 24 (dawniej 17 Stycznia)
02-148 Warszawa