



AIRPORT

— HOTEL OKĘCIE —

★★★★



PRZYJĘCIE KOMUNIJNE
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 innych 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

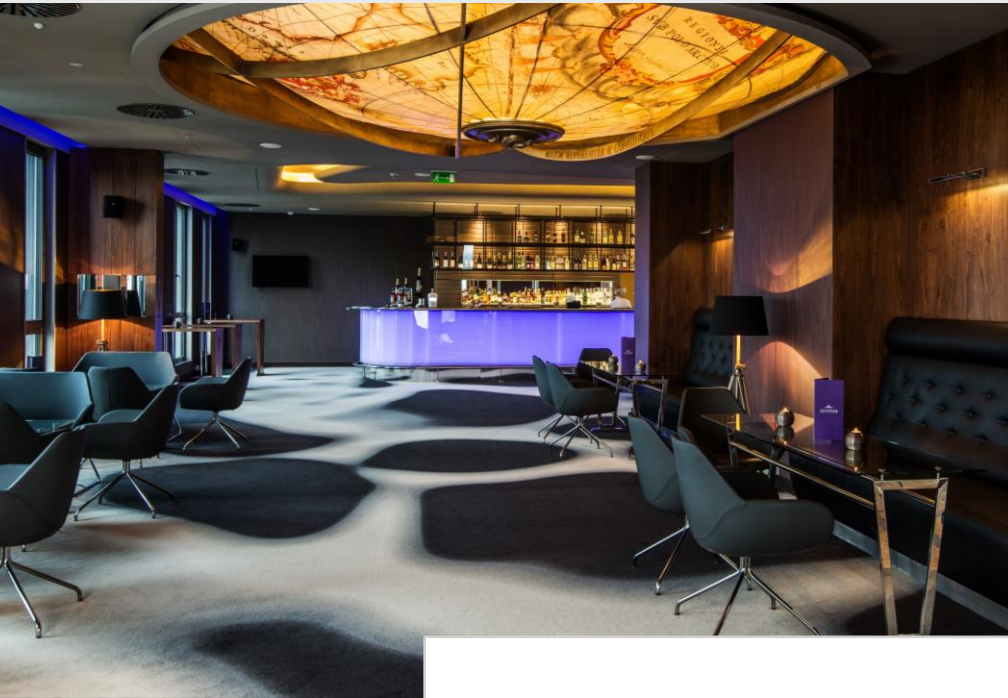




AIRPORT

— 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

PRZYSTAWKA SERWOWANA W STOLE

Wędzony łosoś z naszej wędzarni,
mus chrzanowo-cytrynowy,
ogrodowe sałaty, marynowana
rzodkiewka, borówka brusznica

BUFET ZIMNY

Cukinia faszerowana serem
pleśniowym i świeżą bazylią

Asortyment domowych śledzi:
w śmietanie, oleju oraz wódce

Kaczka marynowana
faszerowana grzybami

Pasztet z marynowanymi
kurkami i sosem szczypiorkowym

Roladka ze schabu podana
z pate na sosie wiśniowym

Sałatka Caprese z malinowych
pomidorów, mozzarelli
i pesto bazyliowym podane
z oliwkami Kalamati

Sałatka Cezar z grillowanym
kurczakiem, chipsami
boczką, grzanki czosnkowe,
płatki sera dojrzewającego

Sałatka jarzynowa z jajkiem
przepiórczym

Chrzan, ćwikta, sosy, pikle

Wybór świeżo wypiekanego pieczywa

Masło

Live Cooking

Pieczony udziec wieprzowy
podany z korzennym sosem
i szarymi plackami

ZUPA

Krem z białych warzyw
z topinamburem i aromatyczną
oliwą cytrynową



BUFET GORĄCY

Wołowina po burgundzku
Filet z dorsza atlantyckiego
marynowany w tymianku
z sosem cytrynowym

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

Ziemniaki po polsku

Młoda kapusta zasmażana

Ratatouille warzywne

Włoskie Gnocci buraczane
z suszonymi pomidorami

Ryż basmati z szafranem i migdałami

BUFET SŁODKOSCI

Stacja z goframi i naleśnikami
z wybornymi dodatkami

Musy jogurtowo-owocowe

Słodki wybór ciast z hotelowej cukierni

Wybór krojonych owoców sezonowych

BUFET DZIECIĘCY

Zupa

Rosół z perliczki podany
z domowym makaronem

Danie główne

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

NAPOJE

Woda mineralna

Woda mineralna z liśćmi mięty i cytryną

Soki owocowe:
pomarańczowy, jabłkowy

Kawa: espresso,
cappuccino, americano

Wybór aromatycznych herbat

DANIE GORĄCE 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

BUFET ZIMNY

Cukinia faszerowana serem
pleśniowym i świeżą bazylią

Wędzony łosoś z musem
chrzanowym i koperkiem

Marynowana kaczka
faszerowana grzybami

Sałatka Caprese z malinowych
pomidorów, mozzarelli i pesto
bazyliowym podane z oliwkami
Kalamati

Sałatka Cezar z grillowanym
kurczakiem, chipsami boczku,
grzanki czosnkowe, płatki 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

Słodki wybór ciast z hotelowej cukierni

Musy jogurtowo-owocowe

Wybór krojonych owoców sezonowych

BUFET DZIECIĘCY

Zupa do wyboru

Krem pomidorowy z serkiem
mascarpone
lub

Bulion z perliczki z domowym
makaronem i korzennymi warzywami

Danie główne

Polędwiczki z kurczaka w chrupiącej
panierce, karmelizowana marchewka,
puree ziemniaczane

NAPOJE

Woda mineralna

Woda mineralna z liśćmi mięty i cytryną

Soki owocowe:

pomarańczowy, jabłkowy

Kawa: espresso,
cappuccino, americano

Wybór aromatycznych herbat

Wzbogać 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 komunijnego.



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 przesuwiają granice słodczy w niespodziewane rejony.



OPEN BAR

ZESTAW	I	II	III	IV	V
Wódka biała	✓	✓	✓		
Rum	✓	✓			
Gin	✓	✓			
Tequila	✓				
Whisky	✓	✓			
Brandy	✓				
Martini	✓	✓			
Likiery	✓				
Wino białe i czerwone	✓	✓	✓	✓	
Wino musujące	✓	✓			
Piwo	✓	✓	✓		
Napoje bezalkoholowe: Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic, woda mineralna	✓	✓	✓	✓	✓
Kawa i herbata	✓	✓	✓	✓	✓
Wybór soków owocowych	✓	✓	✓	✓	✓

**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