

IDEALNE MIEJSCE NA CHRZCINY I KOMUNIE



W GRONIE NAJBLIŻSZYCH



Oferta

SZANOWNI PAŃSTWO,
serdecznie zapraszamy do skorzystania z kompleksowej oferty organizacji imprez o rodzinnym charakterze - chrzcin i komunii - przygotowanej przez Four Points by Sheraton Warsaw Mokotów.

Cudowny czas

ZACHĘCAMY
do spędzenia w naszym Hotelu niezapomnianych chwil w gronie rodziny i przyjaciół. Wspaniała kuchnia, przytulne wnętrza, a ponad to pomocna obsługa to gwarancja udanego święta, podczas którego postaramy się sprostać oczekiwaniom nawet najbardziej wymagających Gości.

Tradycja i nowoczesność

ZAPEWNIAMY

- Specjalne menu oparte na tradycyjnych recepturach, przyprawione nutą nowoczesności, przygotowane przez Szefa Kuchni Dawida Zagrzywiec;
- kilkustrefową - idealną do tego typu imprez - restaurację;
- klimatyczny zielony taras;
- 5 sal bankietowych o łącznej powierzchni 350 m² z szeroką możliwością aranżacji powierzchni;
- menu i kącik zabaw dla dzieci;
- dodatkowe usługi, jak np. opieka dziecięcemu animatora.

Zapraszamy do naszego Hotelu

SKORZYSTAJCIE PAŃSTWO
z wyjątkowej oferty na organizację przyjęcia komunijnego lub chrzcin i zarezerwujcie termin już teraz!



POZNAJCIE NASZE SALE

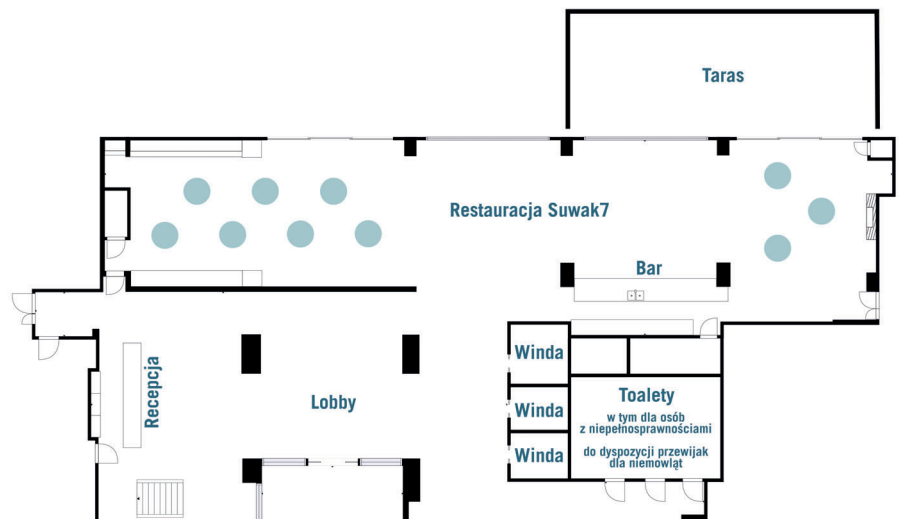


Parter - Restauracja Suwak7

Na parterze znajduje się nastrojowa Restauracja Suwak 7, o imponującej powierzchni ponad 350 m². Kolorystyka jej wnętrza utrzymana jest w odcieniach naturalnego drewna, białego marmuru oraz beżu charakterystycznego dla tapet i zasłon. Całość wystroju dopełnia istniejące bogactwo roślin doniczkowych oraz naturalne światło przeszklonej sali. Wiosną i latem zaś uroku dodaje zieleń sąsiadującego z restauracją ogródka. Dzięki dużym drzwiom nasi Goście w każdej chwili mają możliwość skorzystania z zielonego tarasu. Taka aranżacja wprowadza ciepły, przyjemny, swobodny, ale i wytworny nastrój, w jakim powinny odbywać się tak doniosłe uroczystości.

Jedno wnętrze - kilka stref

Restauracja podzielona jest na kilka stref, co pozwala zorganizować kilka przyjęć jednocześnie. Dzięki ściankom lamelowym, jak i ruchomym ściankom z roślinnością, bez trudu udaje się zachować intymny charakter każdego przyjęcia. Bliskość toalet i łazienek, w tym tych dla osób z niepełnosprawnością, czy obecność przewijaka dla niemowląt, jakże przydatnego przy tego typu imprezach, to dla nas standard.

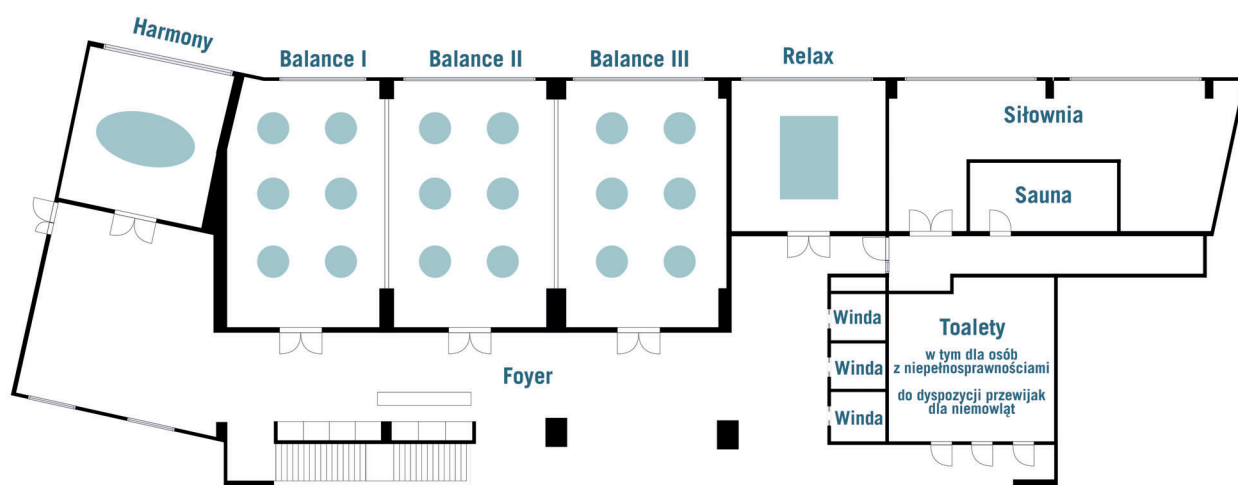


POZNAJCIĘ NASZE SALE



Sale bankietowe - I piętro

Na 1. piętrze do Państwa dyspozycji oddajemy 5 przestronnych Sal Bankietowych o łącznej powierzchni ponad 350 m². Sala Balance, największa z nich, pomieści aż do 180 osób w układzie bankietowym. Można ją jednak podzielić na 3 mniejsze. Każda z nich posiada wielkoformatowe okno z widokiem na część zieloną. Nasze sale są odpowiednio wyciszone i wyposażone w sprzęt audio-video. Do każdej z nich prowadzi przestrzenne foyer pozostające do dyspozycji Gości podczas wydarzenia.



Zabawa i komfort

W części wspólnej znajdują Państwo także miniplac zabaw oraz piłkarzki dla dzieci. Goście mają dostęp do toalet i łazienek, w tym tych dla osób z niepełnosprawnościami, do przewijaka dla niemowląt oraz do wind. Taka aranżacja przestrzeni pozwala na komfortową organizację do 5 przyjęć jednocześnie, z zachowaniem intymności każdej z uroczystości





MENU I

249 ZŁ* BRUTTO ZA OSOBE

Przystawki podawane do stołu

Grillowane warzywa z dressingiem balsamicznym
Zestaw antipasti z grissini
Wołowina sous vide z serem Bursztyn
Śledź po kaszubsku
Deska serów z bakaliarni
Deska wędlin z marynatami
Tatar z tuńczyka z glonami wakame
Sałatka Cobb z grillowanym kurczakiem
Miks sałat z wędzonym pstrągiem i emulsją szałwiową
Sałatka Cezar z grzankami i parmezanem
Pikle (ogórek kiszony, patisony, nadziewane papryczki, oliwki, marynowane grzyby)
Pieczywo wieloziarniste
Masła i oliwy smakowe

Dania główne serwowane

Krem ze szparagów z płatkami migdałów
Udka z kaczki, minikopytka, karmelizowane buraki, sos wiśniowy z jałowcem

lub opcja wegańska

Gnocchi z sezonowymi warzywami i oliwą truflową

Dania główne dla dzieci

Bulion z perliczki z pulpecikami i domowym makaronem
Kotlet drobiowy z purée ziemniaczanym i mizerią

Desery w formie bufetu

Sernik z brzoskwinia
Ciasto czekoladowe ze słonym karmelem
Tarta owocowa
Owoce filetowe

Napoje

Kawa
Wybór herbat
2 rodzaje soków
Woda gazowana i niegazowana
Lemoniada

*Powyższa cena obejmuje 4 godziny trwania przyjęcia.
Przedłużenie przyjęcia o godzinę +20% ceny.



MENU II

279 ZŁ* BRUTTO ZA OSOBE

Przystawki podawane do stołu

Kolorowe pomidory z serem mozzarella i sosem balsamicznym
Carpaccio z buraków z kozim serem i rukolą
Falafel z salsą mango i ostrym sosem chili
Łosoś gravlax z glonami wakame
Deska dojrzewających wędlin z piklami
Deska serów z bakaliami
Vitello tonnato
Tatar wołowy z dodatkami
Sałatka nicejska z tuńczykiem
Miks sałat z karmelizowanymi orzechami i piklowanymi warzywami
Sałatka z wędzonym kurczakiem, kukurydzą i tortillą
Pikle (kiszony ogórek, patisony, nadziewane papryczki, oliwki, marynowane grzyby)
Pieczywo wieloziarniste

Dania główne serwowane

Chłodnik staropolski
Poliki wołowe, kremowe purée ziemniaczane, miniwarzywa, sos z czerwonego wina aromatyzowany rozmarynem

lub opcja wegańska

Pieczony kalafior z tahini i owoce granatu

Dania główne dla dzieci

Bulion z perliczki z pulpecikami i domowym makaronem
Kotlet drobiowy z purée ziemniaczanym i mizerią

Desery w formie bufetu

Ciastko opera
Minibezy z mascarpone i owocami
Crème brûlée
Sernik z białą czekoladą
Owoce filetowe

Napoje

Kawa
Wybór herbat
Herbata mrożona
2 rodzaje soków
Woda gazowana i niegazowana
Lemoniada

*Powyższa cena obejmuje 4 godziny trwania przyjęcia.
Przedłużenie przyjęcia o godzinę +20% ceny.

TORTY OKOLICZNOŚCIOWE Z HOTELOWEJ PRACOWNI CUKIERNICZEJ



TORT WANILIOWY Z OWOCAMI SEZONOWYMI

145 ZŁ BRUTTO ZA 1 KG

biskopt waniliowy
krem waniliowy z mascarpone
galaretka owocowa
prażynka z białą czekoladą
sezonowe owoce
(truskawka/borówka/malina)
ganasz z białej czekolady



TORT TRUFLOWY

145 ZŁ BRUTTO ZA 1 KG

biskopt czekoladowy
mus z gorzkiej czekolady
galaretka owocowa
prażynka czekoladowa
wiśnia/malina w żelu
ganasz czekoladowy



TORT OWOCOWY

145 ZŁ BRUTTO ZA 1 KG

biskopt waniliowy
mus z mango
galaretka mango - marakuja
prażynka z białej czekolady
ganasz z białej czekolady



TORTY WEGAŃSKIE BEZ LAKTOZY I GLUTENU Z HOTELOWEJ PRACOWNI CUKIERNICZEJ



TORT CZEKOLADOWY Z OWOCAMI LEŚNYMI

165 ZŁ BRUTTO ZA 1 KG

biskopt czekoladowy
mus czekoladowy
galaretka owoce leśne
krem porzeczkowy



TORT WANILIOWY Z KREMEM PISTACJOWYM

165 ZŁ BRUTTO ZA 1 KG

ganasz czekoladowy
krem migdałowy
konfitura wiśniowa



TARTA CZEKOLADOWA Z WIŚNIĄ

165 ZŁ BRUTTO ZA 1 KG

biskopt waniliowy
mus z mango
galaretka mango - marakuja
prażynka z białej czekolady
ganasz z białej czekolady





GASTRONOMICZNE

Danie ciepłe jednogarnkowe 25 zł za osobę

Boeuf Stroganow
Kurczak z warzywami w sosie śmietanowym
Flaki po warszawsku

Fontanna słodkości

Fontanna czekoladowa z owocami 500 zł brutto za 4 godziny
Wata cukrowa 300 zł brutto za 1 godzinę
Stacja z goframi 500 zł brutto za 4 godziny
Lody własnego wyrobu 9 zł za 1 gałkę

POZOSTAŁE

Atrakcje dla dzieci

Animator dla najmłodszych }
Balonowe ZOO } Indywidualna wycena na
Fotobudka } zapytanie Gościa
Gry planszowe }
Malowanie buziek }

Inne

Dekoracje florystyczne }
Podświetlenie architektoniczne sali } Indywidualna wycena na
zapytanie Gościa

Pokoje w ekskluzywnej cenie

Dla pełnego komfortu Państwa oraz Państwa Gości proponujemy wynajem pokoi hotelowych w specjalnych cenach. W naszej ofercie znajdują Państwo nowoczesne pokoje dwuosobowe oraz apartamenty. Wynajem pokoju dla członków rodziny, dla rodziców, dziadków czy przyjaciół, to niewątpliwy komfort, na który warto sobie w tak wyjątkowych chwilach pozwolić.

Specjalnie dla uczestników przyjęcia

Nasi Goście oraz wraz z swymi pociechami mogą liczyć na specjalne stawki, które mają zastosowanie tylko w tego typu okolicznościach.

Dzieci do 3 lat **gratis** (w tym podajemy rosół z kluskami)
Dzieci w wieku 3 -12 lat **50%** od ceny menu

Opłata „korkowa” 30 zł brutto od osoby
Opłata parkingowa. 15 zł brutto za 1 godzinę lub 80 zł brutto za dzień
Specjalna cena na wino domowe. 80 zł brutto za 1 butelkę 0,7 litra

**SERDECZNIE
ZAPRASZAMY**



Zarezerwuj termin już teraz!



Agnieszka Kazeł
Sales Manager
agnieszka.kazek@fourpointswarsaw.com
M +48 602 590 094

Dziękujemy za zapoznanie się z ofertą.
Do usłyszenia!