

Stay inn★★★★★
by Frost
WARSZAWA



www.stayinnhotels.pl

MENU NR.1
SERWOWANE Z PRZYSTAWKAMI W STOLE
PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH DO 4 H

(przystawki wstawiane w stół jednorazowo)

PRZYSTAWKI

- carpaccio z polędwicy wołowej / rukola / gremolata / kapary / oliwa cytrynowa / balsamico
- tatar z łososia / ogórek / szalotka / imbir / kolendra
- selekcja mięs pieczonych / domowe pikle / chrzan / sos tatarski
- sałatka caesar / kurczak / podsuszane pomidorki koktajlowe
- sałatka z pieczonych batatów / podsuszane pomidorki / orzechy włoskie / sos vinaigrette
- pieczywo / masło

ZUPA

- krem z białych warzyw oliwa truflowa / trybula

DANIE GŁÓWNE

- udko kaczki confit / gratin ziemniaczany / dziki brokuł / marchewka / sos z czerwonego wina

DESER

- tiramisu

 **315 PLN brutto za osobę**

MENU NR.2 SERWOWANE
PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH DO 4 H

ZUPA

-krem z pieczonych pomidorów / serek mascarpone / bazylia

DANIE GŁÓWNE

-pierś z kurczaka supreme / szpecle szpinakowe / sezonowe warzywa
/ sos z czarną kurką

DESER

-panna cotta pistacjowa / konfitura wiśniowa

 245 PLN brutto za osobę

MENU NR.3 SERWOWANE
PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH DO 4 H

PRZYSTAWKA

-mozzarella/ pomidor/ marynowane oliwki/ szynka parmeńska/ sos pesto

DANIE GŁÓWNE (DO WYBORU)

-pierś z kurczaka supreme/ szpecle szpinakowe/ sezonowe warzywa/ sos z czarną kurką

lub

-filet z okonia morskiego/ puree z pieczonej pietruszki/ zielone warzywa/ sos
szczypiorkowy

DESER

-tiramisu

 295 PLN brutto za osobę

MENU NR.4 W FORMIE BUFETU
(menu powyżej 25 osób)
PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH DO 4 H

PRZYSTAWKI

- tradycyjny tatar wołowy
- selekcja mięs pieczonych / domowe pikle / chrzan / sos tatarski
- łosoś Gravlax / koper włoski / kwaśna śmietana / ziemniaki rostie
- grillowane szparagi / rzodkiewki / sos aioli / grzanki czosnkowe
- sałatka z pieczonych batatów / podsuszane pomidorki / orzechy włoskie / sos vinaigrette
- tradycyjna sałatka grecka / ser feta / marynowane oliwki / bazylia
- pieczywo / masło

ZUPA

- krem z białych warzyw / oliwa truflowa / trybula

DANIA GŁÓWNE

- pieczony łosoś mowi / szparagi / szpinak / sos cytrynowo szafranowy
- grillowane polędwiczki wieprzowe / zasmażana kapusta / koperek / sos tymiankowy
- smażony ryż z warzywami / pak choy / tofu / kolendra
- pieczone ziemniaki / masło ziołowe
- warzywa sezonowe

DESERY

- tradycyjna szarlotka
- ciasto sezonowe
- panna cotta waniliowa
- mus czekoladowy



 **335 PLN brutto za osobę**

MENU DLA DZIECI
PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH DO 4 H

- rosół drobiowy / makaron
- chrupiące paluszki drobiowe / frytki / mizeria
- Selekcja lodów i sorbetów

 **160 PLN brutto za osobę**

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH DO 4 H :
SOKI OWOCOWE
NAPOJE GAZOWANE
WODA MINERALNA INFUZOWANA CYTRUSAMI I MIĘTĄ
KAWA I HERBATA

Opłata serwisowa – 10% doliczone do rachunku
Opłata serwisowa za podanie tortu – 5 PLN za osobę
W przypadku wyłączności Sali Hotel zastrzega sobie prawo
do dodatkowej opłaty za wynajem.

**W CELU DOKONANIA REZERWACJI
PROSIMY O KONTAKT:**

**Stay inn by Frost
ul. Słowicza 28, 02-170 Warszawa
+48 22 2637907
+48 22 2637903
meetings@stayinnhotels.pl**

www.stayinnhotels.pl/warszawa

