

*Stay inn*★★★★★  
*by Frost*

WARSZAWA

**KOMUNIE**

w stylu

**Stay inn by Frost**

[www.stayinnhotels.pl](http://www.stayinnhotels.pl)

## MENU I

### BUFET ZIMNY

- Tatar z marynowanego łososia, grillowane zielone szparagi marynowane z pomarańczą
- Hummus z zielonego groszku, grzanki razowe, kiełki groszku
- Polędwiczka wieprzowa w stylu carpaccio, relish z truskawek i szparag, ser Parmesan
- Sakiewki z szynki parmeńskiej nadziewane serem i figami, krem balsamiczny
- Pasztet z gęsi, grzyby marynowane z olejem, natką pietruszki i cebulą, grzanki, marynowana gruszka
- Sałatka z kurczaka, zielonych szparag, pomidorków koktajlowych dresing cytrynowy
- Sałatka z arbuza, ogórka z serem feta z miętą i dresingiem miodowym, prażona dynia
- Świeżo wypiekane pieczywo
- Masło

### ZUPA

- Krem szparagowy, maślane grzanki

### BUFET GORĄCY

- Filety zębaczka atlantyckiego, sos cytrynowy, szparagi
- Polędwiczka wieprzowa zapieczona z serem pleśniowym, sos porzeczkowy
- „Sznycelki” z kurczaka
- Młode ziemniaki z masłem koperkowym
- Chiche z masłem i zieloną cebulką
- Wiosenne warzywa z prażonym słonecznikiem i dynią

### BUFET DESEROWY

- Sernik
- Ciasto biszkoptowe z kremem śmietankowym i truskawkami
- Szarlotka jabłkowa z kruszonką
- Owoce krojone

lub

- Tort okolicznościowy



minimum 20 osób



155 PLN za osobę

## MENU II

### BUFET ZIMNY

- Roladki z łososia z chrupiącymi warzywami
- Grillowana cukinia z pstrągiem wędzonym, dresing paprykowy, pieczone pomidorki
- Sezonowana pierś kaczki z sałatką z truskawek ze szparagami
- Tartoletki z musem paprykowym, krewetkami i pomidorem
- Opiekana polędwica wołowa, dresing truflowy, płatki Parmezanu
- Sakiewki z szynki sezonowanej z gruszkami
- Warzywne roladki w papierze ryżowym
- Sery z winogronami, konfitura figową
- Sałatka z buraków z komosą ryżową, orzechami i ananase oraz dresingiem malinowym
- Mini mozzarella z rukolą, pomidorkami koktajlowymi, prażone orzechy, pesto bazyliowe
- Sałatka z arbuza, melona, ogórka z serem feta z dresingiem miętowym
- Świeżo wypiekane pieczywo
- Masło

### ZUPA

- Krem szparagowy, maślane grzanki

### BUFET GORĄCY

- Filety łososia, sos Charddonay, suszone pomidory
- Piersi perliczki supreme, masło truflowe, szparagi
- Cielęcina w sosie śmietanowym z pieczarkami
- Nugetsy z kurczaka
- Młode ziemniaki z masłem koperkowym
- Gnocchi z masłem szałwiowym
- Warzywa z prażonymi płatkami migdałów

### DESERY 120 g

- Sernik wiedeński
- Mus z białej czekolady z malinami
- Crème brullee z truskawkami
- Owoce krojone

lub

- Tort okolicznościowy

 minimum 20 osób

 170 PLN za osobę

## MENU III

- Roladki z łososia z chrupiącymi warzywami
- Pieczone mięsa, kremowy chrzan, kompresowane jabłka, truskawki
- Opiekana polędwica wołowa, dresing truflowy, płatki Parmezanu
- Warzywne roladki w papierze ryżowym
- Sałatka z kurczaka, zielonych szparag, pomidorków koktajlowych dresing cytrynowy
- Mini mozzarella z rukolą, pomidorkami koktajlowymi, prażone orzechy, pesto bazyliowe
- Świeżo wypiekane pieczywo
- Masło
- Krem szparagowy, oliwa pomarańczowa, truskawki, mascarpone
  
- lub
- Chłodnik z botwiny, jajko, sałatka z chrupiących warzyw, jogurt (1 zupa dla wszystkich gości potwierdzona 3 dni przed imprezą)
- Filety halibuta, młode warzywa, emulsja paprykowa

lub

- Sznycel wieprzowy, szparagi, młode ziemniaki, cytryna
  
- Tort okolicznościowy



min 10 - max 20 osób



175 PLN za osobę

# PAKIETY NAPOI

## PAKIET I

- Soki owocowe
- Napoje gazowane
- Woda mineralna infuzowana cytrusami
- Miętą - gazowana, niegazowana
- Kawa i herbata

Do 2 godzin - 36 PLN

Do 4 godzin - 54 PLN

## PAKIET II

- Wino białe i czerwone
- Piwo Książęce
- Soki owocowe
- Napoje gazowane
- Woda mineralna infuzowana cytrusami
- Miętą - gazowana, niegazowana
- Kawa i herbata

Do 4 godzin - 98 PLN

## PAKIET III

- Wino musujące
- Wino białe i czerwone
- Piwo Książęce
- Wódka Wyborowa, Żubrówka
- Gin Gordons
- Aperol
- Jameson Whisky, Jack Daniels Bourbon
- Rum Captain Morgan
- Soki owocowe
- Woda mineralna infuzowana cytrusami
- Miętą - gazowana, niegazowana
- Kawa i herbata

Do 4 godzin - 128 PLN

Service chargé / Opłata serwisowa - 10%

Podane ceny są cenami netto.

**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](http://www.stayinnhotels.pl/warszawa)**