



Menu

PRZYJĘCIA
OKOLICZNOŚCIOWE



HOTEL WITKOWSKI
WARSAW AIRPORT

Menu nr. 1

170 zł brutto (157,41 zł netto) / za osobę

Przystawki ZIMNE/CIEPŁE

- Sałatka cezar z kurczakiem
- Schab po warszawsku/mus chrzanowy
- Involtni z bakłażana/ marmolada z cebuli/feta
- Sałatka z gruszką i granatem
orzechy w karmelu/sos miodowo-musztardowy
- Wybór domowych mięs pieczonych i wędzonych
- Selekcja bułeczek i chlebów/masło

Zupa JEDNA DO WYBORU

- Tradycyjny rosół drobiowy
domowy makaron/chrupiące warzywa
- Toskańska pomidorowa
grzanki czosnkowe/mascarpone z bazylią

2 Danie JEDNO DO WYBORU

- Polędwiczka wieprzowa **sous-vidé**/ziemniaki gratin/
warzywa w emulsji maślanej z rozmarynem/sos bordelaise
- Łosoś filet/caponata siciliana/puree kalafiorowe/
dziki brokuł/sos chimichurri

Desery

- Wybór ciast domowych – dwa rodzaje

Menu nr. 2

195 zł brutto (180,56 zł netto) / za osobę

Przystawki ZIMNE/CIEPŁE

- Sałatka cezar z kurczakiem
- Tatar wołowy z dodatkami
- Galareta wieprzowa/żel cytrynowy/chrzan
- Involtini z bakłażana/ marmolada z cebuli/feta
- Sałatka z gruszką i granatem
orzechy w karmelu/sos miodowo-musztardowy
- Wybór domowych mięs pieczonych i wędzonych
- Ogórek konserwowy, ogórek kiszony, domowe grzybki,
chrzan, musztarda
- Selekcja bułeczek i chlebów/masło

Zupa JEDNA DO WYBORU

- Tradycyjny rosół drobiowy
domowy makaron/chrupiące warzywa
- Krem ziemniaczano-porowy
chrust z wędzonego boczku/oliwa truflowa

2 Danie JEDNO DO WYBORU

- Udko kaczki pieczone/mus z pieczonego buraka z malinami/
domowe kluski leniwe/cymes/sos wiśniowy
- Sandacz z chrupiącą skórką/kuskus perłowy z warzywami/
pieczony kalafior z kruszonką orzechową/sos musztardowy

Desery

- Wybór ciast domowych – trzy rodzaje

Menu nr. 3

220 zł brutto (203,70 zł netto) / za osobę

Przystawki ZIMNE/CIEPŁE

- Sałatka cezar z kurczakiem
- Schab po warszawsku/mus chrzanowy
- Carpaccio wołowe/rukola/parmezan/grzyby marynowane
- Carpaccio z pieczonych buraczków
aioli paprykowe/rukola/grzanki ziołowe/sos chimichurri
- Tatar wołowy z tradycyjnymi dodatkami
- Sałatka z gruszką i granatem
orzechy w karmelu/sos miodowo-musztardowy
- Wybór domowych mięs pieczonych i wędzonych
- Ogórek konserwowy, ogórek kiszony, domowe grzybki,
chrzan, musztarda
- Selekcja bułeczek i chlebów/masło

Zupa JEDNA DO WYBORU

- Tradycyjny rosół drobiowy
domowy makaron/chrupiące warzywa
- Żurek po polsku/biała kiełbasa/boczek wędzony/jajko eko

2 Danie JEDNO DO WYBORU

- Wolno gotowana wołowina/kulebiak z kapustą i grzybami/
puree ziemniaczano-chrzanowe/buraczki słodko-kwaśne/
sos bordelaise
- Dorsz polędwica/domowe kopytka ziołowe/małże/
palony kalafior/sos maślano-winny/oliwa szczypiorkowa

Desery

- Wybór ciast domowych - trzy rodzaje
- Świeże owoce sezonowe



Napoje bezalkoholowe

- **Coca-Cola** 9,75 zł netto (12 zł brutto) / 1 sztuka
- **Sprite** 9,75 zł netto (12 zł brutto) / 1 sztuka
- **Tonic** 9,75 zł netto (12 zł brutto) / 1 sztuka
- **Sok owocowy** 9,75 zł netto (12 zł brutto) / 1 sztuka
(330 ml/butelka – różne smaki)
- **Woda 'Ostromecko' gazowana lub niegazowana**
7,00 zł netto (8,61 zł brutto) / 1 sztuka (330 ml)

Warunki rezerwacji

- Menu w cenie 170 zł brutto – skalkulowane jest dla przyjęć trwających do maksymalnie 4 godzin. Pozostałe menu w cenie 195 zł brutto i 220 zł brutto – do 5 godzin.
- Każda kolejna godzina przedłużenia ponad ustalony czas – to koszt 600 zł netto.
- Menu na życzenie podlega indywidualnej wycenie.
- Cena obejmuje ustawienie i nakrycie stołów obrusami, ubranie krzeseł w pokrowce oraz podstawową (symboliczną) dekorację kwiatową.
- Napoje – w cenie menu (herbata, kawa, woda, soki).
- Dostarczenie własnego alkoholu możliwe jest za opłatą korkową wynoszącą 35 zł za osobę dorosłą.
- Do każdego przyjęcia doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10% wartości zamówienia.

