



ZAREZERWUJ
WESELE

W HOTELU
WITKOWSKI



HOTEL WITKOWSKI
WARSAW AIRPORT



Menu 290 zł

Starter

Rosół królewski z domowym makaronem i warzywami
oliwa pietruszkowa

Polędwiczka wieprzowa w cieście francuskim z borowikami
mus z pieczonego buraczka / zapiekanka ziemniaczana
sos czerwone wino

Bufet zimny w stole

Tatar z łososia z ogórkiem, jajkiem i sosem tatarskim

Paszтет z kaczki ze śliwkami z sosem żurawinowym

Wybór mięs wolno pieczonych i wędzonych: schab nadziewany śliwkami

kalifornijskimi / szynka wieprzowa wędzona /

karczek wieprzowy z czosnkiem / schab wędzony / baleron / wiejska

kiełbasa z piklami/sosem czosnkowym/chrzanem/ ćwikłą

Śledzie litewskie z szalotką i olejem

Carpaccio z buraka pieczonego z serem kozim i orzechami

Bukiet sałat z szynką dojrzewającą i melonem

z dressingiem miodowo-balsamicznym

Bukiet sałat z grillowaną pierśią kurczaka z pomidorem, ogórkiem,

grzankami ziołowo-czosnkowymi z sosem winegret

Wybór pieczywa i buteczek, masło smakowe





Menu 290 zł

Danie gorące serwowane - jedno do wyboru

Filet z pstrąga łososiowego / pęczotto z pieczonym buraczkim /
musztarda francuska / brokuł gałązkowy / sos cytrusowy

Karczek marynowany w ziołach z boczkiem i grzybami / puree
marchewkowe / zapiekanka ziemniaczana / warzywa strączkowe
z sosem miodowo - piwnym

Kaczka pieczona z jabłkami / puree z kalafiora / kluska śląska /
kapusta czerwona z rodzynkami w sosie pomarańczowo - imbirowym

Kotlet po kijowsku z masłem pietruszkowym / kremowe puree
ziemniaczane / warzywa korzeniowe w emulsji maślanej

Bufet słodki

Sernik babuni

Tartaletki z kremem i owocami

Mini ptysie z bitą śmietaną

Tiramisu z serka mascarpone


Domowa szarlotka z grójeckich jabłek

Panna cotta z sosem malinowym

Patera owoców filetowanych

Danie po północy

Żur z jajkiem i białą kielbasą z czosnkiem
aromatyzowany borowikiem





Menu 330 zł

Starter

Tatar z łososia szkockiego / kompresowany ogórek /
czerwona cebula / korniszony / mus z pieczonych buraczków /
majonez sriracha / koper

Krem z białych warzyw / oliwa truflowa / prażone migdały

Kaczka pieczona z jabłkami / sos wiśniowy / domowe kopytka /
brokuł gałązkowy / młode marchewki

Bufet zimny w stole

Tatar z łososia z ogórkiem, jajkiem i sosem tatarskim

Pasztet z kaczki ze śliwkami z sosem żurawinowym

Wybór mięs wolno pieczonych i wędzonych: schab nadziewany śliwkami

kalifornijskimi / szynka wieprzowa wędzona /

karczek wieprzowy z czosnkiem / schab wędzony / baleron / wiejska

kiełbasa / z piklami / sosem czosnkowym / chrzanem / ćwikłą

Śledzie litewskie z szalotką i olejem

Rostbef po angielsku / sałatka ziemniaczana

Carpaccio z buraka pieczonego z serem kozim i orzechami

Bukiet sałat z szynką dojrzewającą i melonem

z dressingiem miodowo-balsamicznym

Sałatka Cezar z grillowaną pierśią kurczaka

Bukiet sałat z gruszką / prażony boczek / ser feta /

sos miodowo - musztardowy

Wybór pieczywa i bułeczek, masło smakowe





Menu 330 zł

Danie gorące serwowane - jedno do wyboru


Policzki wołowe wolno gotowane / sos śliwkowy /
puree ziemniaczano - chrzanowe / buraczki słodko - kwaśne
Filet z dorsza w sosie porowym / risotto kalafiorowe /
bocznik królewski / kruszonka z kalafiora
Polędwiczka wieprzowa w sosie miodowo - piwnym /
kasza gryczana / warzywa w emulsji maślanej
Pieczony kurczak w sosie z grzybów leśnych / kremowe puree
ziemniaczane / karmelizowana marchewka

Bufet słodki

Sernik babuni
Malinowa chmurka
Mini ptysie z bitą śmietaną
Tiramisu z serka mascarpone
Domowa szarlotka z grójeckich jabłek
Panna cotta z sosem malinowym
Patera owoców filetowanych

Danie po północy

Żur aromatyzowany borowikiem
z białą kiełbasą





Menu 448 zł

Starter

Befszyk tatarski po warszawsku z cebulą i grzybkami marynowanymi /
korniszonami / sardynką

Wykwintny krem z pieczonych buraczków z malinami /
chips chlebowy / bryndza podhalańska /
oliwa szczypiorkowo - chrzanowa

Pieczona perliczka / puree ziemniaczano - truflowe / brokuł
gałązkowy / młoda marchewka / sos porzeczkowo - szafranowy

Mini beza Pavlova / krem daktyłowy / owoce sezonowe

Bufet zimny w stole

Gravlax / burak pieczony z musem chrzanowym

Pasztet z kaczki ze śliwkami z sosem żurawinowym

Wybór mięs wolno pieczonych i wędzonych: schab nadziewany śliwkami
kalifornijskimi / szynka wieprzowa wędzona / karczek wieprzowy
z czosnkiem / schab wędzony / baleron / wiejska kiełbasa
z piklami / sosem czosnkowym / chrzanem / ćwikłą

Śledzie litewskie z szalotką i olejem

Carpaccio wołowe / marynowane pieczarki / oliwa truflowa /
rukola / grana padano

Rostbef po angielsku / sałatka ziemniaczana

Carpaccio z buraka pieczonego z serem kozim i orzechami

Bukiet sałat z szynką dojrzewającą i melonem
z dressingiem miodowo-balsamicznym

Sałatka Cezar z grillowaną pierśią kurczaka

Bukiet sałat z gruszką / prażony boczek / ser feta /
sos miodowo - musztardowy

Wybór pieczywa i bułeczek, masło smakowe





Menu
448 zł

*Bufet gorący serwowany -
przez 1 godz.*


Bogracz węgierski / cielęcy
Policzki wołowe wolno gotowane / sos śliwkowy
Makaron strozzapreti / sos puttanesca
Filet z łososia w sosie cytrynowo - szafranowym
Ziemniaki pieczone z ziołami i czosnkiem
Kopytka ziemniaczane / ryż
Warzywa sezonowe z pary

Bufet słodki

Sernik babuni
Malinowa chmurka
Mini ptysie z bitą śmietaną
Tiramisu z serka mascarpone
Domowa szarlotka z grójeckich jabłek
Panna cotta z sosem malinowym
Patera owoców filetowanych

Danie po północy

*Beef Stroganow -
wołowina smażona z pieczarkami i cebulą*





Menu
448 zł


Bufet wiejski

STÓŁ WIEJSKI

*karczek wędzony
schab wędzony
szynka wędzona
boczek pieczony
pasztet pieczony ze śliwką
kiełbasa polska suszona
kiełbasa wiejska
kabanosy
salceson czosnkowy*

DODATKI

*ogórki konserwowe
ogórki kiszone
grzyby marynowane
chrzan
musztarda
ketchup
chleb wiejski*





HOTEL WITKOWSKI
WARSAW AIRPORT

oferta / warunki

Menu skalkulowane jest dla przyjęć trwających od 5 do 8 godzin (w zależności od menu)

Menu obejmuje napoje: kawa, herbata, soki, woda

Menu na życzenie podlega indywidualnej wycenie

Cena obejmuje ustawienie i nakrycie stołów obrusami oraz ubranie krzesel w pokrowce

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

*Dla nowożeńców i rodziców -
kolacja degustacyjna w cenie*

Apartament Studio dla nowożeńców

parking / garaż

OFERTA OD 100 osób





ZAPRASZAMY

535 951 880
MARKETING@HOTELWITKOWSKI.PL



HOTEL WITKOWSKI
WARSAW AIRPORT