

Cocktail menu

OFERTA PRZYJĘCIA PANIEŃSKIEGO I KAWALERSKIEGO

Zaskocz swoich znajomych i zorganizuj niezapomniany wieczór panieński lub kawalerski zaledwie 67 kroków od lotniska. Wyśmienite menu skomponowane przez Szefa Kuchni czy drinki z NGin Bar na pewno zaskoczą zgromadzonych Gości.

Club Lounge - na 7 piętrze hotelu z pięknym widokiem na pas startowy, nGin Bar, a może apartament? Nowoczesne i przestronne wnętrza będą idealnym miejscem na wspólne celebrowanie nadchodzących wydarzeń. Dodatkowo uczestnicy przyjęcia mogą zrelaksować się w strefie saun czy skorzystać z zabiegów na twarz i ciało.

Dodatkowo:

- możliwość rezerwacji noclegu w komfortowym apartamencie w specjalnej cenie
- możliwość relacji fotograficznej lub sesji zdjęciowej w pięknych wnętrzach hotelu
- poczęstunek dla przyszłej Panny Młodej / Pana Młodego w pokoju
- parking gratis



RENAISSANCE WARSAW AIRPORT HOTEL
UL. ŻWIRKI I WIGURY 1H 00-906 WARSZAWA

E-MAIL: EWA.GAWRON@RENAISSANCE.WAW.PL
TELEFON: 22 164 71 84
WWW.RENAISSANCEWARSAWA.PL

R
RENAISSANCE[®]
WARSAW AIRPORT HOTEL

PRZEKĄSKI ZIMNE

Tajskie carpaccio z polędwicy z salsą z ananasa, mango i rukoli

Sashimi z łososia z sosem sojowym

Śledź bałtycki marynowany w imbirze na szafranowej szalotce

Szynka dojrzewająca Chrobry z gruszką karmelizowaną

Krewetka z awokado i mango w sosie słodko-ostrym i czarnym sezamem

Łosoś bałtycki z musem z jaj przepiórczych i czerwonym kawiozem

Szynka parmeńska z figą i serem scamorza

Leniwe sushi z warzyw z kremem wasabi w papierze ryżowym

DLA WEGETARIAN / WEGAN

Sałatka z pak choi z makaronem ryżowym i sosem sojowym z orzechami nerkowca

Sałatka z grochu arabskiego z fasolą, kukurydzą, groszkiem i oliwą z suszonych pomidorów

Zupa krem z białych warzyw z ciecierzycą i oliwą lawendową

Lasagne z pieczonymi warzywami w sosie z pomidorów i oliwek

Tofu z grilla z makaronem Soba, warzywami orientalnymi i sosem teriyaki

Kuskus z suszonymi pomidorami, awokado i kolendrą

Chia z mlekiem kokosowym i musem z marakui

Owoce krojone z miodem i miętą

DANIA GORĄCE

Tajska zupa z kurczaka z curry, mlekiem kokosowym, trawą cytrynową, galangą i chili

Sataye z piersi kurczaka z sosem z orzechów nerkowca i chili

Tempura z polędwicy wołowej w sosie orientalnym z prażonym sezamem

Miecznik na musie z topinamburu i wasabi z sosem z lemonki

Mini burger z bekonem, karmelizowaną szalotką, serem mimolette i korniszonem

Tortellacci z borowikami i truflami na cappuccino grzybowym 🍄

BUFET Z DESERAMI

Sernik z koziego sera z galaretką z mango na coulisie z marakują

Krem tiramisu z biszkoptem i kakao

Owoce leśne z płynnym crème brûlée

Brownie z musującym cukrem

Złote lizaki

Trzy czekoladowy mus

Bezy z kremem z orzechów laskowych i czarną solą wulkaniczną

NAPOJE I ALKOHOLE

Napoje bezalkoholowe, woda, soki, kawa, herbata:
4h - 45PLN 6h - 60PLN

Welcome drink

WIECZÓR KAWALERSKI:
whisky sour lub gin and tonic 25 PLN

WIECZÓR PANIEŃSKI:
Pina Colada w kokosie 30 PLN lub Prosecco 25 PLN

OFERTA NA PRZYJĘCIE BABY SHOWER

Wkrótce na świecie powitasz swojego maluszka! Gratulujemy. Celebryzuj z nami wyjątkowe chwile radosnego oczekiwania i pozwól nam zorganizować niezapomniane Baby Shower. Zaprosz swoje przyjaciółki i wspólnie świętujcie nadchodzące wydarzenie.

Hotelowa Cukiernia zadba o to, by proponowane menu zachwycało Ciebie i Twoich Gości. Rozsmakujecie się w ciastach, pralinach i bezach naszego Mistrza Cukiernictwa. Słodkie desery w odcieniach różu czy błękitu idealnie współgrają z tematem przewodnim imprezy, której zwieńczeniem będzie znakomity tort dedykowany mamie i maluszkowi.

Tematyczne atrakcje

Jesteśmy specjalistami w organizowaniu niezapomnianych przyjęć. Doskonale zdajemy sobie sprawę z tego, że każdy najmniejszy szczegół ma znaczenie. Stworzymy dekoracje dopasowane tematycznie i kolorystycznie sprawiając, że poczujesz się wyjątkowo podczas swojego pierwszego przyjęcia z maleństwem. Zadbamy o organizację konkursów, quizów, a dla miłośników mocniejszych wrażeń nasi barmani przygotują pokaz swoich umiejętności.



RENAISSANCE WARSAW AIRPORT HOTEL
UL. ŻWIRKI I WIGURY 1H 00-906 WARSZAWA

E-MAIL: EWA.GAWRON@RENAISSANCE.WAW.PL
TELEFON: 22 164 71 84
WWW.RENAISSANCEWARSAWA.PL

R
RENAISSANCE[®]
WARSAW AIRPORT HOTEL

SERWOWANY SET MENU I

PIECZYWO

BRIOSZKA WYPIEKANA W HOTELOWEJ PIEKARNI
Z MASŁEM, PASTĄ Z TWAROŻKU I SOLĄ WULKANICZNĄ

SAŁATKA

SAŁATKA Z PROSCIUTTO CRUDO, SZPARAGAMI,
TRUSKAWKAMI I DRESSINGIEM Z MANGO

DANIE GŁÓWNE

GÓRKA CIEŁĘCA SOUS-VIDE NA PURÉE
Z PIECZONYCH BATATÓW Z DUSZONYM SZPINAKIEM
I SOSEM TYMIANKOWYM

LUB

SERWOWANY SET MENU II

PIECZYWO

BRIOSZKA WYPIEKANA W HOTELOWEJ PIEKARNI
Z MASŁEM, PASTĄ Z TWAROŻKU I SOLĄ WULKANICZNĄ

ZUPA

KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z KLUSECZKAMI Z DYNI
I LIOFILIZOWANYM JARMUŻEM

DANIE GŁÓWNE

BAŁTYCKI ŁOSOŚ SOUS-VIDE NA ŻÓŁTYM
CYTRYNOWYM RISOTTO ZE SZPARAGAMI
I PIECZONYMI POMIDORAMI RZYMSKIMI

LEKKIE PRZEKĄSKI W FORMIE MINI SHOTÓW PO MENU SERWOWANYM

LENIWE SUSHI Z WARZYW Z KREMEM WASABI
W PAPIERZE RYŻOWYM 🍴

CARPACCIO Z BURAKÓW Z KOZIM SEREM,
POMARAŃCZĄ I KARMELIZOWANYM

ORZECHAMI LASKOWYMI 🍴

MINI MOZZARELLA Z POMIDORKAMI RZYMSKIMI,
BAZYLIĄ I PESTO Z PESTEK SŁONECZNIKA 🍴

TORT

TORCIK BABY SHOWER

(SMAK DO WYBORU: MALINOWY, TOFFI LUB MARAKUJA)

DESERY

CHIA Z MLEKIEM KOKOSOWYM I MUSEM Z MARAKUI

PLYNNY CRÈME BRÛLÉE Z OWOCAMI LEŚNYMI

SERNIK Z CZEKOLADĄ RUBINOWĄ

MUFFINY Z KREMEM

(WANILIOWYM, CZEKOLADOWYM, TRUSKAWKOWYM)

LIZAKI CZEKOLADOWE MUSUJĄCE

NAPOJE

KAWA I HERBATA Z DODATKAMI, WODA MINERALNA,
SOK POMARAŃCZOWY, WINO MUSUJĄCE

DODATKI

STACJA Z POPCORNEM

WATA CUKROWA

FONTANNA CZEKOLADOWA

CENA 175 PLN ZA OSOBĘ

ORGANIZACJA PRZYJĘCIA OD GRUPY 10 OSÓB