

R
RENAISSANCE®
WARSAW AIRPORT HOTEL



#R_STUDNIÓWKA

WWW.RENAISSANCEWARZAWA.PL

R
RENAISSANCE®
WARSAW AIRPORT HOTEL



Poznaj Renaissance:

Renaissance Warsaw Airport Hotel to pięciogwiazdkowy hotel marki Renaissance, należącej do sieci Marriott International, zlokalizowany naprzeciwko terminala odlotów Lotniska Chopina. Od centrum Warszawy dzieli nas zaledwie 20 minut jazdy.

W ciągu kilku pierwszych miesięcy po otwarciu hotelu, gościliśmy wiele wydarzeń, w tym tych dużej rangi na kilkaset osób, które potwierdziły, że jesteśmy gotowi nawet na realizację nawet najbardziej złożonych scenariuszy.

WWW.RENAISSANCEWARSAWA.PL

SALA BALOWA



Powierzchnia: 400 m²

Wysokość: 5,25 m

Liczba osób: max. 300

Wyróżniki:

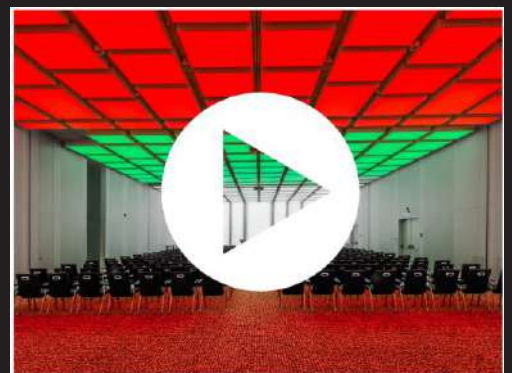
Efektowna ściana oraz sufit LED

5 niezależnych ekranów z systemem projektorów

Bezprzewodowy system audio

Bezprzewodowy Internet

ZOBACZ FILM



bit.ly/RenaissanceEvent



Autorskie menu Szefa Kuchni Andrzeja Bryka:

Jeden z najlepszych szefów kuchni w Europie oraz wieloletni współpracownik sieci Marriott International. Po ukończeniu szkół gastronomicznych i cukierniczych swoje szlify zdobywał na wielu szkoleniach takich jak: Marriott Impact, Navigating Through Change, Chef's Excellence Certification i Total Quality Management.

Miał okazję tworzyć menu dla sportowców i piłkarzy Reprezentacji Polski. Jego największą pasją jest kuchnia i przekazywanie młodzieży wiedzy kulinarnej.

Jako Szef Kuchni w Renaissance Warsaw Airport Hotel, z powodzeniem powraca do staropolskich receptur i prezentuje je w nowoczesnym wydaniu.



RENAISSANCE®

WARSAW AIRPORT HOTEL

UNEXPECTED MENU - 1

Menu serwowane

Jedna zupa do wyboru:

Rosół z klopsikami z kurczaka i warzywami

Orientalne consommé z krewetkami, trawą cytrynową, kaffirem i makaronem Soba

Meksykańska pikantna zupa z indyka z czarną fasolą i warzywami

Krem z białych warzyw z oliwą pepperoncino

Krem z kalafiora z kluskami lanymi i curry

Jedno danie główne do wyboru:

Półdzwiczka wieprzowa zapieczona w szynce Chrobry na sosie grzybowym z kopytkami
i warzywami duszonymi na maśle

Rolada z piersi kurczaka z grzybami leśnymi i serem bundz z ziemniakami gratin
i sosem szalotkowym

Stek z łososia na purée z zielonego groszku i purpurowych ziemniaków
z sosem z limonki i pomarańczy

Wegetariańska lasagne z sosem z pieczonej papryki i pomidorów – VEG

Bufet dostępny po menu serwowanym – do 8 godzin

Świeże pieczywo z masłem naturalnym i ziołowym

Przystawki i Sałatki

Wybór wędlin podanych z piklami

Wrap z musem z tuńczyka

Wrap z musem z szynki i sera żółtego

Schab z masłem ćwikłowym

Sałatka szopska z sera koziego, pomidorów, papryki i oliwek VEG

Sałatka orientalna z makaronu Soba, krewetek, grzybów Moon i sosu Teriyaki

Sałatka z pieczoną wołowiną, kaktusem i chili

Sałatka z Tofu z mango i awokado VEG

Zupy

Laksa z kokosa z kurczakiem, curry i trawą cytrynową

Żurek z kielbasą, majerankiem i jajkiem

WWW.RENAISSANCEWARSAWA.PL

UNEXPECTED MENU - 1

Dania gorące w formie bufetu

Quesadillas z kurczaka i warzyw z salsą z pomidorów, kwaśną śmietaną i guacamole z avocado

Wołowina Sous Vide z sosem sojowym

Burger z wołowiny z serem cheddar, bekonem, karmelizowaną cebulą

Steki z sandacza w sosie winogronowym

Warzywne ratatouille

Podsmażane pierogi z kapustą i grzybami

Desery

Mus kawowy z migdałami

Brownie z orzechami

Rolada biszkoptowa z kremem wiśniowym

Napoleonka waniliowa

Sernik na zimno z bakaliami

Krem z jeżyn z orzechami laskowymi

NAPOJE ZIMNE: soki owocowe, woda gazowana i niegazowana, lemoniada, Pepsi Cola

GORĄCE: kawa, herbata z dodatkami dostępne przez czas całej imprezy

Cena 329 PLN z vat od osoby



RENAISSANCE®

WARSAW AIRPORT HOTEL

UNEXPECTED MENU - 2

Menu serwowane

Jedna zupa do wyboru:

Rosół drobiowy z makaronem orzo i warzywami

Meksykańska pikantna zupa z indyka z czarną fasolą i warzywami

Węgierska zupa z wołowiny z wędzoną papryką, ziemniakami i pieczonym bekonem

Krem z białych warzyw z oliwą rozmarynową VEG

Krem z kalafiora z kluskami lanymi i curry VEG

Krem z pieczonych pomidorów z bazylią, chili i śmietaną VEG

Jedno danie główne do wyboru:

Roladka z indyka z warzywami, serem mozzarella, orzechami i kolendrą, podawana na puree z batatów z karmelizowaną marchewką, fasolą szparagową i sosem z oliwek i pomidorów

Medaliony z polędwiczki wieprzowej podawane na potrawce z pieczarek, duszonym szpinaku z serem bundz, ziemniakami gratin i sosem tymiarkowym

Ryba Koryfena z patelni podawana na quiche z cukinii i sera feta z warzywnym ratatouille i sosem szalotkowym doprawionym żółtym curry.

Wegetariańska lasagne z sosem z pieczonej papryki i kuminu VEG

Bufet dostępny po menu serwowanym – do 6 godzin

Świeże pieczywo z masłem naturalnym i ziołowym

Przystawki i Sałatki

Wybór pieczonych mięs podanych z piklami, ćwikłą, marynowaną dynią i pieczarkami

Wrap z musem z wędzonej troci i kaparów

Wrap z szynką pieczoną, serem żółtym, korniszonem i majonezem sirache

Sałatka szopska z sera owczego, pomidorów, papryki i oliwek VEG

Sałatka orientalna z makaronu Soba, krewetek, grzybów Moon i sosu Teriyaki

Sałatka z pieczoną wołowiną, kukurydzą, grillowaną papryką, kaktusem i chili

Sałatka z Tofu z mango i awokado makaronem udon i dresingiem sezamowym VEG

Zupy

Laksa z kurczakiem, mlekiem kokosowym, kafiem i trawą cytrynową

Żurek z kiełbasą, majerankiem i jajkiem

lub

Krem z pieczonych warzyw korzennych podawany prażonymi pestkami dyni i oliwą chili VEG

WWW.RENAISSANCEWARSAWA.PL

UNEXPECTED MENU – 2

Dania gorące w formie bufetu

Quesadillas z kurczaka i warzyw z salsą z pomidorów, kwaśną śmietaną i musem z avocado

Karkówka wieprzowa duszona w sosie teriyaki

Mini burger z wołowiny z serem cheddar, bekonem, karmelizowaną cebulą

Zapiekanka z łososia ze szpinakiem i pomidorkami cherry

Pierogi nadziewane soczewicą odsmażone na oleju rydzowym podawane z sosem z
boczników VEG

Warzywa korzenne pieczone z oliwą truflową VEG

Desery

Mus z marakuja z jogurtem i kawiolem sferycznym z czarnej porzeczki

Rolada biszkoptowa z wiśniami kandyzowanymi

Tort bezowy z musem waniliowym

Sernik na zimno z bakaliami

Krem śmietankowy z culisem malinowym

NAPOJE ZIMNE: soki owocowe, woda gazowana i niegazowana, lemoniada, Pepsi Cola

GORĄCE: kawa, herbata z dodatkami dostępne przez czas całej imprezy

Cena 289 PLN z vat od osoby

CENA ZAWIERA

10 miejsc parkingowych,
50% zniżki dla nauczycieli,
parkiet taneczny, scena dla DJ-a.



RENAISSANCE®

WARSAW AIRPORT HOTEL

DODATKOWO POLECAMY

STACJA KUCHARSKA – Czas serwisu 2h

DALEKI WSCHÓD

Makaron Soba z kurczakiem podsmażanym i grzybami Moon oraz wyborem sosów: orientalnym, śliwkowym lub słodko – kwaśnym

Cena 45 PLN z vat od osoby

SKANDYNAWSKA

Placuszki ziemniaczane z marynowanym łososiem, sosem musztardowym i sałatką z pomidorów ze szczypiorem

Cena 45 PLN z vat od osoby

BLISKOWSCHODNIA

Shish kebab z kurczaka z hummusem i sałatką ze świeżych warzyw z jogurtem

Cena 45 PLN z vat od osoby

STACJA Z DESERAMI:

ludami, fontanną czekoladową, watą cukrową i naleśnikami podawane z bitą śmietaną, owocami krojonymi, biszkoptami i kompotami owocowymi

Cena 55 PLN z vat od osoby

TORT OKOLICZNOŚCIOWY

Polecane smaki do wyboru:

truskawkowy, czekoladowy lub śmietankowy z dekoracją (np.: nazywa i logo szkoły)

Cena 140 PLN z vat za 1 kg tortu = ok 8 porcji.

R
RENAISSANCE®
WARSAW AIRPORT HOTEL

WARSAWA

R

Skontaktuj się:

Maciej Filiks

CONFERENCE & GROUP
SALES COORDINATOR

T: +48 22 164 7185

M: +48 600 074 917

maciej.filiks@renaissance.waw.pl

ZOBACZ FILM



bit.ly/PoznajRenaissance

RENAISSANCE WARSAW AIRPORT HOTEL
ul. Żwirki i Wigury 1H, 00-906 Warszawa

WWW.RENAISSANCEWARSAWA.PL