

# Weddings

BY RENAISSANCE  
HOTELS



OFERTA PRZYJĘCIA WESELNEGO  
WEDDING PARTY OFFER





## NAJWAŻNIEJSZE INFORMACJE

### THE MOST IMPORTANT INFORMATION

Inspirowany dorobkiem polskiego modernizmu lat 50. i 60. Hotel dysponuje 225 pokojami, w tym 11 luksusowymi apartamentami. Sala balowa o powierzchni 400 m<sup>2</sup> znajduje się na pierwszym piętrze.

Do dyspozycji gości jest także nowoczesne zaplecze eventowe, basen, sauny, strefa fitness i strefa SPA.

Inspired by the achievements of Polish modernism of the 1950s and 1960s, the hotel has 225 rooms, including 11 luxury apartments. The 400 m<sup>2</sup> ballroom is on the first floor. Guests can also use modern event facilities, a swimming pool, saunas, a fitness area and a SPA area.

## DLA PAŃSTWA MŁODYCH

### FOR NEWLYWEDS

Doskonale zdajemy sobie sprawę z tego, że dla Państwa Młodych przyjęcie weselne rozpoczyna się już na etapie planowania. Wieczór wesela jest miłym zwieńczeniem przygotowań. Z przyjemnością wesprzemy je i zwrócimy uwagę na najdrobniejsze detale. Jeśli masz dodatkowe potrzeby lub pomysły, powiedz o nich naszemu konsultantowi.

We are perfectly aware of the fact that for your bride and groom the wedding party starts already at the planning stage. The evening of the wedding is a nice culmination of preparation. We will gladly support them and pay attention to the smallest details. If you have additional needs or ideas, tell our consultant about them.

## ZAWARTOŚĆ PAKIETU

### PACKAGE CONTENTS

Stylowe wnętrza, doskonała kuchnia, pięciogwiazdkowy serwis oraz konsultant wyprzedzający oczekiwania, to atrybuty, które sprawią, że Twoje wesele w Renaissance Warsaw Airport Hotel będzie niezapomniane, zarówno dla Ciebie jak i dla Twoich gości.

Stylish interiors, excellent cuisine, a five-star service and a consultant exceeding expectations are attributes that will make your wedding at the Renaissance Warsaw Airport Hotel unforgettable, both for you and your guests.



# GALA WESELNA W STYLU POLSKIM

POLISH STYLE WEDDING GALA

TRADYCYJNE POWITANIE CHLEBEM I  
SOLĄ TRADITIONAL WELCOME  
WITH BREAD AND SALT

WELCOME  
DRINK

## MENU SERWOWANE SERVED MENU

## PRZYSTAWKI

### APPETIZERS

**TATAR Z ŁOSOSIA Z TRADYCYJNYMI  
DODATKAMI : MARYNOWANYMI PIECZARKAMI,  
CEBULĄ, OGÓRKIEM KONSERWOWYM  
NA SOSIE MUSZTARDOWYM**  
BEEF TARTAR WITH TRADITIONAL CONDIMENTS:  
PICKLED MUSHROOMS AND CUCUMBER AND  
ONION ON MUSTARD SAUCE

**ROSÓŁ Z KURY Z PULPECIKIEM  
Z NÓŻKI I WARZYWNYM JULIENNE**  
CHICKEN BROTH WITH QUENELLE  
FROM LEG AND VEGETABLE JULIENNE

## DANIE GŁÓWNE DO WYBORU:

### MAIN COURSE OF YOUR CHOICE:

**KACZKA PIECZONA Z MAJERANKIEM  
Z ZIEMNIAKAMI, MODRĄ KAPUSTĄ  
I Z SOSEM ŻURAWINOWYM**  
ROASTED DUCK WITH MARJORAM  
WITH POTATOES, BRAISED RED CABBAGE  
AND CRANBERRY SAUCE

LUB / OR

**ZŁOCISTY KOTLET SCHABOWY Z PIECZONYMI  
ZIEMNIAKAMI, DUSZONĄ KAPUSTĄ  
Z KOPERKIEM I POMIDORAMI, PRAŻONYMI  
BURAKAMI I KARMELIZOWANĄ MARCHEWKĄ**  
BREADED PORK CHOPS WITH ROASTED POTATOES,  
BRAISED WHITE CABBAGE WITH DILL AND TOMATOES,  
RED BEETROOT AND CARAMELIZED CARROT

## DESER

### DESSERT

**SZARLOTKA Z LODAMI WANILIOWYMI  
I SOSEM MALINOWYM**  
APPLE CAKE WITH VANILLA ICE CREAM  
AND RASPBERRY SAUCE

## BUFET\* BUFFET\*

## PRZEKĄSKI I SAŁATKI

### APPETIZERS AND SALADS

**WYBÓR WĘDLIN Z PIKLAMI**  
SELECTION OF COLD CUTS WITH PICKLES

**PIECZONE MIĘSA Z SOSAMI: MUSZTARDOWYM,  
CHRZANOWYM I TYSIĄCA WYSP**  
SELECTION OF MEATS WITH SAUCES: MUSTARD,  
HORSE RADISH AND THOUSAND ISLANDS

**WYBÓR POLSKICH RYB WĘDZONYCH  
Z SOSEM MIODOWO - KOPERKOWYM**  
SELECTION OF POLISH SMOKED FISHES  
WITH HONEY - DILL SAUCE

**TATAR Z PSTRĄGA Z PLASTERKAMI  
OGÓRKA I R ŻOWYM PIEPRZEM**  
TROUT TARTAR WITH CUCUMBER SLICES  
AND PINK PEPPER

**PIECZONA PIERŚ Z INDYKA  
Z SOSEM ŻURAWINOWYM**  
ROASTED TURKEY BREAST WITH CRANBERRY  
SAUCE

**TERRINA Z KACZKI Z RODZYNKAMI  
I SOSEM WIŚNIOWYM**  
DUCK TERRINE WITH RAISINS AND CHERRY SAUCE

**PIECZONY SCHAB PO WARSZAWSKU  
Z MUSEM CHRZANOWYM**  
PORK LOIN WARSAW STYLE SERVED  
WITH BUTTER-HORSE RADISH MOUSSE

**SAŁATKA JARZYNOWA Z MAJONEZEM**  
VEGETABLE SALAD WITH MAYONNAISE

**SAŁATKA ZIEMNIA CZANA Z BOCZKIEM**  
POTATO SALAD WITH BAKED BACON

**SAŁATKA Z PAPRYKI I SZYJEK RAKOWYCH  
Z SOSEM KOPERKOWYM**  
BELL PEPPER SALAD WITH CRAYFISH TAILS  
AND DILL SAUCE

\*BUFET JEST WSTAWIANY PO MENU  
SERWOWANY I UZUPEŁNIANY DO 6 GODZIN

\*BUFFET IS READY JUST AFTER  
SERVED MENU UP TO 6 HOURS

## BUFET GORĄCY

### HOT BUFFET

**KREM Z PIECZONYCH BOROWIKÓW  
Z OLIWĄ CZOSNKOWĄ**  
BAKED CAPES CREAM SOUP  
WITH GARLIC OLIVE OIL

**SZASZŁYK Z KARKÓWKI WIEPRZOWEJ  
W SOSIE MUSZTAROWYM**  
PORK NECK SHASLIK WITH  
MUSTARD SAUCE

**ZRAZY WOŁOWE Z SOSEM GRZYBOWYM**  
BEEF ROULADE WITH MUSHROOM SAUCE

**FILET Z DORSZA Z SOSEM  
KOPERKOWYM**  
COD FILLET WITH DILL SAUCE

**PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI**  
DUMPLINGS WITH SAUERKRAUT  
AND DRIED MUSHROOMS

**ZIEMNIAKI PIECZONE Z MAJERANKIEM**  
ROASTED POTATOES WITH MARJORAM

**WARZYWA PIECZONE  
Z MIODEM I TYMIANKIEM**  
VEGETABLES ROASTED WITH HONEY AND  
THYME

## BUFET Z DESERAMI

### DESSERTS BUFFET

**TRADYCYJNY SERNIK**  
CHEESECAKE WITH STRAWBERRY SAUCE

**MAKOWIEC**  
POPPY SEED CAKE

**MINI PĄCZKI**  
MINI DOUGHNUTS

**PIERNIK Z CZEKOLADĄ**  
GINGER BREAD WITH CHOCOLATE

**COMBER NASĄCZONY WIŚNIÓWKĄ**  
SADDLE CAKE WITH CHERRY SAUCE

**CIASTO PIASKOWE Z JAGODAMI**  
BLUBBERY CAKE

**KREMÓWKA Z WIŚNIAMI**  
CREAM-CAKE WITH CHERRY

**SALAATKA OWOCOWA Z JOGURTEM  
I MIĘTĄ**  
FRUIT SALAD WITH MINT AND YOGHURT

### MENU SERWOWANE NOCNE SERVED NIGHT MENU

**BARSZCZ CZERWONY Z USZKAMI**  
RED BORSCH WITH MEAT STUFFED  
RAVIOLI

**GULASZ MYŚLIWSKI Z KOPYTKAMI**  
GAME MEAT STEW HUNTERS  
STYLE WITH POTATO  
DUMPLINGS

**CENA OD OSOBY / PRICE PER PERSON**

**220 PLN**

# GALA WESELNA W STYLU EUROPEJSKIM

WEDDING GALA – EUROPEAN STYLE

TRADYCYJNE POWITANIE CHLEBEM I  
SOLĄ TRADITIONAL WELCOME  
WITH BREAD AND SALT.

WELCOME  
DRINK

## MENU SERWOWANE SERVED MENU

## PRZYSTAWKI

### APPETIZERS

**TATAR Z WĘDZONEGO ŁOSOSIA  
NA SZPINAKOWYM QUICHE Z SOSEM  
POMARAŃCZOWYM Z SZAFRANEM**  
SALMON TARTAR SERVED ON SPINACH  
QUICHE

WITH SAFFRON ORANGE SAUCE  
KREM SZPARAGOWY Z OLIWĄ TRUFLOWĄ  
I CHIPSEM Z CHLEBA  
ASPARAGUS CREAM SOUP WITH TRUFFLE  
OIL  
AND BREAD CHIPS

## DANIE GŁÓWNE

### MAIN COURSE

**PLASTRY PIECZONEJ POŁĘDWICY  
WOŁOWEJ Z ZAPIEKANYMI ZIEMNIAKAMI,  
GRILLOWANYMI WARZYSZAMI, SOSEM  
BOROWIKOWYM I SAŁATKĄ Z RUKOLI  
I POMIDORKÓW KOKTAJLOWYCH**  
BAKED BEEF TENDERLOIN SLICES SERVED ON  
ROASTED POTATOES, GRILLED VEGETABLES,  
CAPES SAUCE AND RUCOLA CHERRY  
TOMATOES SALAD

## DESER

### DESSERT

**TIRAMISU Z PŁATKAMI  
Z MLECZNEJ CZEKOLADY**  
TIRAMISU WITH FLAKE OF MILK CHOCOLATE

\*BUFET JEST WSTAWIANY PO MENU  
SERWOWANYM I LUBIENNY DO 6 GODZIN

\*BUFFET IS READY JUST AFTER SERVED  
MENU UP TO 6 HOURS

## BUFET\* / BUFFET\*

## PRZEKĄSKI I SAŁATKI

### APPETIZERS AND SALADS

**POMIDORY Z MOZZARELLĄ, BAZYLIĄ  
I SOSEM BALSAMICZNYM**  
TOMATOES WITH MOZZARELLA, BASIL  
AND BALSAMIC REDUCTION

**GRILLOWANE WARZYWA Z OLIWKAMI**  
GRILLED VEGETABLES WITH OLIVES

**TARTA ZE SZPINAKIEM, KARCZOCHAMI  
I SUSZONYMI POMIDORAMI**  
TART WITH ARTICHOKE, SPINACH  
AND SUN DRIED TOMATOES

**TRIO Z WĘDZONEGO ŁOSOSIA  
Z SOSEM MIODOWO-KOPERKOWYM**  
SALMON TRIO WITH MUSTARD-DILL SAUCE

**WYBÓR ŚLEDZI Z SOSEM MUSZTARDOWYM**  
HERRING SELECTION WITH MUSTARD SAUCE  
CARPACCIO

**WOŁOWE Z RUKOLĄ I PARMEZANEM**  
BEEF CARPACCIO WITH RUCOLA  
AND PARMESAN CHEESE

**PŁATKI CIEŁĘCINY Z SOSEM  
KAPAROWYM Z ANCHOIS**  
VITELLO TONNATO WITH TUNA CAPES  
AND ANCHOVIES SAUCE

**GRILLOWANA PIERŚ Z KURCZAKA  
Z SOSEM CEZARA I SAŁATĄ RZYMSKĄ**  
GRILLED CHICKEN BREAST WITH CAESAR  
DRESSING AND ROMAINE LETTUCE

**SAŁATKA Z KOZIM SEREM, SZPINAKIEM  
I ORZECHAMI WŁOSKIMI**  
GOAT CHEESES AND FRESH SPINACH  
SALAD WITH WALNUTS

**SAŁATKA GRECKA Z SEREM FETA I OLIWKAMI**  
BELL PEPPER SALAD WITH CRAYFISH TAILS  
AND DILL SAUCE

**SAŁATKA Z MAKARONEM FARFALLE,  
SALAMI I SUSZONYMI POMIDORAMI**  
FARFALE PASTA SALAD WITH SALAMI  
AND SUN DRIED TOMATOES

## BUFET GORAĆY

### HOT BUFFET

**ZUPA CEBULOWA  
Z GRZANKAMI SEROWYMI**  
ONION SOUP WITH CHEESES CROUTONS

**POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA Z SOSEM  
ROZMARYNOWYM**  
PORK LOIN WITH ROSEMARY SAUCE

**FILET Z ŁOSOSIA Z SOSEM Z  
KARCZOCHÓW**  
SALMON STEAK WITH ARTICHOKE SAUCE

**OPIEKANE ZIEMNIAKI Z ROZMARYNEM**  
ROSEMARY ROASTED POTATOES

**WARZYWA GRILLOWANE Z MASŁEM  
ZIOŁOWYM**  
GRILLED VEGETABLE WITH HERBS BUTTER

**MAKARON PENNE Z SOSEM  
Z PIECZONYCH BOROWIKÓW**  
PENNE PASTA WITH BAKED CAPES SAUCE

## BUFET Z DESERAMI

### DESSERTS BUFFET

**MUS MALINOWY Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ**  
RASPBERRY MOUSSE WITH WHITE CHOCOLATE

**TRUFLE Z SOSEM WANILIOWYM**  
TRUFFLE WITH VANILLA SAUCE

**TARTA JABŁKOWA Z KARMELEM  
I ROZMARYNEM**  
APPLE TART WITH CARAMEL AND ROSEMARY

**TORCIK CZARNY LAS Z WIŚNIAMI I BITĄ  
ŚMIETANĄ**  
BLACK FOREST WITH CHERRY AND  
WHIPPED CREAM

**BROWNIE Z CZEKOLADOWYM FUDGE**  
BROWNIE WITH CHOCOLATE FUDGE

**CIASTO CYTRYNOWE Z BEZĄ**  
LIMON CAKE WITH MERINGA

**PUDDING ŚMIETANKOWY**  
CREAMY PUDDING

**SALAATKA OWOCOWA Z WINEM PORTO**  
FRUIT SALAD WITH PORTO WINE

### MENU SERWOWANE NOCNE SERVED NIGHT MENU

**CONSOMMÉ GRZYBOWE Z MAKARONEM  
VERMICELLI I JULIEN WARZYWNYM**  
WILD MUSHROOMS CONSOMMÉ WITH VERMICELLI  
PASTA AND VEGETABLE JULIENNE

**PIERŚ Z KURCZAKA Z MUSEM Z SUSZONYCH  
POMIDORÓW Z RYŻEM CYTRYNOWYMI SOSEM  
Z SERA BRIE, WINA I CZOSNKU**  
CHICKEN BREAST WITH SUN DRIED TOMATO  
MOUSSE, ON LEMON RICE AND BRIE CHEESE  
SAUCE WINE AND GARLIC SAUCE

**CENA OD OSOBY / PRICE PER PERSON**

**245 PLN**

# GALA WESELNA W STYLU DOKOŁA ŚWIATA

WEDDING GALA – AROUND THE WORLD

TRADYCYJNE POWITANIE CHLEBEM I  
SOLĄ TRADITIONAL WELCOME  
WITH BREAD AND SALT

WELCOME  
DRINK

## MENU SERWOWANE SERVED MENU

## PRZYSTAWKI

### APPETIZERS

**LEKKO OPIEKANY TUŃCZYK Z  
SAŁATKĄ Z OGÓRKA, MŁODEGO  
SZPINAKU I SOSU TERIYAKI**  
GENTLY BAKED TUNA STEAK WITH CUCUMBER  
SALAD, FRESH SPINACH AND TERIYAKI SAUCE

**ZUPA TOM YAM Z WARZYWNAMI  
PIEROŻKAMI WON TON I DYMKĄ**  
TOM YAM SOUP WITH VEGETABLES VON TON  
AND CHIVES

## DANIE GŁÓWNE

### MAIN COURSE

**KACZKA PEKIŃSKA Z RYŻEM JAŚMINOWYM,  
KAPUSTĄ BOK CHOY, ZIELONĄ FASOLKĄ, KIEŁKAMI  
MUNG I SOSEM POMARAŃCZOWYM CHILI**  
BEIJING STYLE DUCK, SERVED WITH  
JASMINE RICE, BOK CHOY, GREEN PEES  
MUNG SPROUTS  
AND ORANGE CHILI SAUCE

## DESER

### DESSERT

**SERNIK Z SERA RICOTTA Z SOSEM MANGO**  
RICOTTA CHEESE CAKE WITH MANGO SAUCE

## BUFET\* BUFFET\*

## PRZEKĄSKI I SAŁATKI

### APPETIZERS AND SALADS

**ROLADKI Z CIASTA RYŻOWEGO  
Z WARZYWAMI I SOSEM SEZAMOWYM**  
SPRING ROLLS WITH SESAMY SEED SAUCE

**POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA Z SOSEM Z  
WIŚNI I IMBIRU**  
PORK TENDERLOIN WITH CHERRY – GINGER SAUCE

**WĘDZONA PIERSZ Z INDYKA Z SOSEM MANDARYNKOWYM Z  
CHILI**  
SMOKED DUCK BREAST  
WITH TANGERINES CHILI SAUCE

**TRIO Z WĘDZONEGO ŁOSOSIA Z SOSEM LIMONOWYM Z  
TRAWĄ CYTRYNOWĄ**  
TRIO OF SMOKED SALMON WITH LIME AND  
LEMON GRASS SAUCE

**SATAYE Z KURCZAKA  
Z SOSEM ORZECHOWYM**  
CHICKEN SATAY WITH PEANUTS SAUCE

**PIECZONY SCHAB W PRZYPRAWIE GYROS  
Z SOSEM JOGURTOWO - CZOSNKOWYM**  
PORK GYROS WITH GARLIC – YOGHURT SAUCE

**QUICHE ZE SZPINAKIEM I SEREM PLEŚNIOWYM**  
SPINACH QUICHE WITH BLUE CHEESE

**SAŁATKA Z KREWETKAMI, MAKARONEM SOJOWYM I  
MANGO**  
SHRIMPS SALAD WITH SOYA  
NOODLE AND MANGO

**SAŁATKA Z PIERSI Z KURCZAKA Z ANANASEM I CHILI**  
CHICKEN BREAST SALAD  
WITH PINEAPPLE AND CHILI

**SAŁATKA Z KORYFENY Z GROSZKIEM CUKROWYM,  
KIEŁKAMI MUNG  
I SOSEM SŁODKO - OSTRYM**  
MAHI-MAHI SALAD WITH SNAP PEAS, MUNG  
SPROUTS AND HOT AND SWEET SAUCE

\*BUFET JEST WSTAWIANY PO MENU  
SERWOWANYM IŁUBELNANY DO 6 GODZIN

\*BUFFET IS READY JUST AFTER SERVED MENU  
UP TO 6 HOURS

## BUFET GORAĆCY

### HOT BUFFET

**ZUPA KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW Z PESTO BAZYLIOWYM**

CREAM OF BAKED TOMATOES WITH BASIL PESTO

**SZASZŁYKI Z POŁĘDWICZKI WIEPRZOWEJ MARYNOWANEJ W PRZYPRAWIE**

**5 SMAKÓW Z SOSEM HOISIN**  
PORK LOIN SHASHLIK IN CHINA 5 SPICES SEASONING AND HOISIN SAUCE

**PIERŚ Z KURCZAKA Z SOSEM BBQ**

CHICKEN BREAST IN BBQ SAUCE

**OKOŃ NILOWY Z SOSEM CYTRYNOWO - IMBIROWYM**

PAN FRIED NILE PERCH IN LEMON – GINGER SAUCE

**FILET Z LUCJANA Z SOSEM CZERWONYM CURRY**

RED SNAPPER IN RED CURRY SAUCE

**TORTILLA Z GRILLOWANYMI WARZYWAMI Z PIKANTNYM SOSEM POMIDOROWYM**

TORTILLA WITH GRILLED VEGETABLE AND SPICY TOMATO SAUCE

**ZIELONE WARZYWA Z SOSEM PIEPRZOWO - CZOSNKOWYM**

GREEN VEGETABLES WITH PEPPER-GARLIC SAUCE

**ZIEMNIAKI ZAPIEKAN ZE ŚMIETANĄ I PARMEZANEM**

POTATOES BRAISED WITH CREAM AND PARMESAN CHEESE

## BUFET Z DESERAMI

### DESSERTS BUFFET

**MUS TRUSKAWKOWY**

STRAWBERRY MOUSSE

**BROWNIE Z SOSEM WANILIOWYM**

BROWNE WITH VANILLA SAUCE

**TARTA Z GRUSZKĄ I CZEKOLADĄ**

PEAR TART WITH CHOCOLATE

**MUS TOFFI Z SOSEM WIŚNIOWYM**

MOUSSE TOFFEE WITH CHERRY SAUCE

**WYBÓR KRUCHYCH CIASTECZEK**

SELECTION OF SMALL CRISPY COOKIES

**PANNA COTTA Z SOSEM MALINOWYM**

PANNA COTTA WITH RASPBERRY SAUCE

**PUDDING WANILIOWY**

SWEET VANILLA PUDDING

**SAŁATKA OWOCOWA Z WINEM I KARMELEM**

FRUIT SALAD WITH WHITE WINE AND CARAMEL

### MENU SERWOWANE NOCNE

#### SERVED NIGHT MENU

**MEKSYKAŃSKA ZUPA GULASZOWA Z FASOLĄ**

MEXICAN BEANS SOUP

**FILET Z HALIBUTA Z POLENTĄ, SZPINAKIEM, GRILLOWANĄ CUKINIĄ I SOSEM SZAFRANOWYM**

HALIBUT SERVED WITH POLENTA, GRILLED ZUCCHINI AND SAFFRON SAUCE

**CENA OD OSOBY / PRICE PER PERSON**

**270 PLN**



# DODATKI

ADDITIVES

**W PREZENCIE OD HOTELU:  
3 POZIOMOWY TORT WESELNY**  
GIFT FROM THE  
HOTEL: 3-LEVEL  
WEDDING CAKE

SMAKI DO WYBORU  
FLAVORS TO CHOOSE

**PRALINA CZEKOLADOWA**  
CHOCOLATE PRALINE

**MANGO-MARAKUJA**  
MANGO-PASSION FRUIT

**DUET CZEKOLADOWY Z MALINAMI**  
CHOCOLATE DUET WITH RASPBERRIES

INNE OPCJE W RAMACH SPECJALNEGO  
ZAMÓWIENIA  
Z INDYWIDUALNĄ WYCENĄ OTHER OPTIONS  
UNDER THE SPECIAL ORDER WITH  
INDIVIDUAL VALUATION

**PRZYJĘCIE DLA DZIECI I OBSŁUGI**  
PARTY FOR CHILDREN AND  
SERVICES

**BEZPŁATNIE - DZIECI DO LAT 6**  
FREE - CHILDREN UNDER 6 YEARS

**40% RABATU - DZIECI OD 7 DO 12 LAT**  
40% DISCOUNT - CHILDREN FROM 7 TO 12 YEARS

**PRZEKĄSKI KOKTAJLOWE 12 PLN / SZT.**  
COCKTAIL SNACKS 12 PLN / PER PIECE

**KREWETKI W CZARNYM SEZAMIE  
NA MUSIE Z MANGO**  
PRAWNS IN BLACK SESAME ON MANGO  
MOUSSE

**PODSMAŻANY W CAJUN TUŃCZYK  
NA MUSIE Z KARCZOCHÓW**  
CAJUN FRIED TUNA ON ARTICHOKE  
MOUSSE

**BAŁTYCKI WĘDZONY ŁOSOŚ  
NA PUMPERNIKLU Z SOSEM  
Z ŻÓLTEJ MUSZTARDY**  
BALTIC SMOKED SALMON ON PUMPERNICKEL  
WITH YELLOW MUSTARD SAUCE

**FILET Z PSTRĄGA NA ROYALU  
Z CZERWONYM KAWIOREM**  
TROUT FILLET ON ROYAL WITH RED CAVIAR

**ROSTBEF ZAWINIĘTY NA ZIELONYM  
SZPARAGU Z MALINOWYM WINEGRETEM**  
ROAST BEEF  
WRAPPED IN GREEN ASPARAGUS  
WITH RASPBERRY VINAIGRETTE

**CARPACCIO Z SARNY Z TATAREM  
Z GRZYB W LEŚNYCH**  
DEER CARPACCIO WITH FOREST MUSHROOM  
TATAR

**MINI TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ  
W CHLEBIE KAWALERYJSKIM**  
MINI BEEF TARTAR IN CAVALRY BREAD

**SER MINI BURRATA Z POMIDORAMI CHERRY,  
BAZYLIĄ I PESTO**  
MINI BURRATA CHEESE WITH CHERRY  
TOMATOES, BASIL AND PESTO

**WRAP Z CIASTA RYŻOWEGO  
Z WARZYWAMI I MAJONEZEM WASABI**  
WRAP RICE CAKE WITH  
VEGETABLES AND WASABI

## STACJA LIVE COOKING LIVE COOKING STATION

CZAS TRWANIA: 2 GODZINY

DURATION: 2 HOURS

### POŁĘDWICA A'LA WELLINGTON - PIECZONA W CIEŚCIE FRANCUSKIM Z GRZYBAMI LEŚNYMI, Z SOSEM Z CZERWONEGO WINA

WELLINGTON OF BEEF TENDERLOIN - BAKED  
IN PUFF PASTRY WITH FOREST  
MUSHROOMS, WITH RED WINE SAUCE

---

CENA OD OSOBY 50 PLN  
PRICE PER PERSON

### CAŁA SZYNKA WIEPRZOWA STAROPOLSKA Z NOGĄ, Z SOSEM MUSZTARDOWYM I CHRZANEM

WHOLE OLD POLISH PORK HAM WITH HOFF,  
SERVED WITH MUSTARD AND HORSERADISH  
SAUCE

---

CENA OD OSOBY 45 PLN  
PRICE PER PERSON

### STACJA Z MAKARONAMI - TRZY GATUNKI MAKARONÓW (PENNE, FARFALLE, SPAGHETTI) ORAZ TRZY SOSY DO WYBORU (Z OWOCAMI MORZA, Z KURCZAKIEM, VEGETARIAŃSKI)

STATION WITH PASTA - THREE TYPES OF PASTA  
(PENNE, FARFALLE, SPAGHETTI) AND THREE  
SAUCES OF YOUR CHOICE (WITH SEAFOOD,  
CHICKEN,  
VEGETARIAN)

---

CENA OD OSOBY 40 PLN  
PRICE PER PERSON

### STÓŁ MIESZCZAŃSKI Z TRADYCYJNYMI WĘDLINAMI I PODROBAMI, SMALCEM Z JABŁKIEM I CEBULĄ, KISZONE OGÓRKI, CHRZAN, ĆWIKŁA, MARYNOWANA DYNIA, GRUSZKA, TRADYCYJNY CHLEB

MARKET PLACE TABLE WITH TRADITIONAL SAUSAGES  
AND OFFALS, LARD WITH APPLE AND ONION, PICKLED  
CUCUMBERS, HORSERADISH, BEETROOT, MARINATED  
PUMPKIN, PEAR, TRADITIONAL BREAD

---

CENA OD OSOBY 45 PLN  
PRICE PER PERSON

### STACJA SUSHI - WYBÓR ROLEK MAKI I NIGIRI

SUSHI STATION - A SELECTION OF ROLLS  
MAKI AND NIGIRI

---

CENA OD OSOBY 60 PLN  
PRICE PER PERSON

### FONTANNA CZEKOLADOWA Z DODATKAMI OWOCOWYMI

CHOCOLATE FOUNTAIN  
WITH FRUIT ADDITIVES

---

CENA OD OSOBY 35 PLN  
PRICE PER PERSON

### TAJSKA STACJA LODOWA - WYBÓR LODÓW I SORBETÓW Z DODATKAMI: KROJONE OWOCE, MIGDAŁY, ORZECHY, KRUSZONA CZEKOLADA Z SOSAMI DO WYBORU: TRUSKAWKOWY, CZEKOLADOWY, WANILIOWY

THAI ICE CREAM STATION - A SELECTION OF ICE  
CREAM AND SORBETS WITH ADDITIONS: SLICED  
FRUITS, ALMONDS, NUTS, CRUSHED CHOCOLATE  
WITH SAUCES TO CHOOSE: STRAWBERRY,  
CHOCOLATE, VANILLA

---

CENA OD OSOBY 35 PLN  
PRICE PER PERSON

**8 GODZINNY PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH I ALKOHOLOWYCH**  
8-HOUR PACKAGE OF NON-ALCOHOLIC AND ALCOHOLIC BEVERAGES

<b>PAKIET PACKAGE</b>	<b>CENA OD OSOBY PRICE PER PERSON</b>	<b>DODATKOWA GODZINA OD OSOBY ADDITIONAL HOUR PER PERSON</b>
NAPOJE BEZALKOHOLOWE NON ALCOHOLIC BEVERAGES	70 PLN BRUTTO	20 PLN
NAPOJE BEZALKOHOLOWE / WINO / PIWO NON ALCOHOLIC BEVERAGES / WINE / BEER	120 PLN BRUTTO	25 PLN
WELCOME DRINK / NAPOJE BEZALKOHOLOWE WINO / PIWO / WÓDKA WELCOME DRINK / NON ALCOHOLIC BEVERAGES / WINE / BEER / VODKA	160 PLN BRUTTO	25 PLN
WŁASNY ALKOHOL OWN ALCOHOL	50 PLN BRUTTO	—

\*WSZYSTKIE CENY ZAWIERAJĄ PODATEK VAT / \*ALL PRICES  
INCLUDE VAT