

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 m² 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 m² 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 TYŚIĄCĄ WYSP**
SELECTION OF MEATS WITH SAUCES: MUSTARD,
HORSERADISH 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-HORSERADISH MOUSSE

SAŁATKA JARZYNOWA Z MAJONEZEM
VEGETABLE SALAD WITH MAYONNAISE

SAŁATKA ZIEMNIACZANA 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 6H

*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

260 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 WARZEWAMI, 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
SERWOWANY I UZUPEŁNIANY DO 6H

*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

TRUFLA 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

290 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 JEST WSTAWIANY PO MENU
SERWOWANY I UZUPEŁNIANY DO 6H

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

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 GORAĄCY

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**320 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

DODATKOWO W CENIE PAKIETU WESELNEGO OFERUJEMY
ADDITIONALLY IN THE PRICE OF THE WEDDING PACKAGE WE OFFER

TORT WESELNY
WEDDING CAKE

APARTAMENT DLA PARY MŁODEJ
BRIDAL SUITE

PREFERENCYJNE CENY ZA POKOJE DLA GOŚCI WESELNYCH
PREFERENTIAL PRICES FOR ROOMS FOR WEDDING GUESTS

BEZPŁATNY PARKING DLA GOŚCI WESELNYCH
FREE PARKING FOR WEDDING GUESTS

DEGUSTACJA DAŃ
TASTING OF DISHES

BEZPŁATNE MENU DLA DZIECI DO 6 LAT
FREE MENU FOR CHILDREN UNDER 6 YEARS

DZIECI W WIEKU 6-12 LAT OBOWIĄDUJE RABAT 50%
CHILDREN AGED 6-12 YEARS RECEIVE A 50% DISCOUNT

PUNKTY BONVOY DO WYKORZYSTANIA WE WSZYSTKICH HOTELACH MARKI MARRIOT NA CAŁYM ŚWIECIE
BONVOY POINTS FOR USE AT ALL MARRIOT BRAND HOTELS WORLDWIDE

**NAPOJE
I ALKOHOLE**
BEVERAGES AND ALCOHOLS

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

PAKIET PACKAGE	CENA OD OSOBY PRICE PER PERSON	DODATKOWA GODZINA ADDITIONAL HOUR
	<small>OD OSOBY PER PERSON</small>	<small>OD OSOBY PER PERSON</small>
NAPOJE BEZALKOHOLOWE NON ALCOHOLIC BEVERAGES	90 PLN BRUTTO	20 PLN
NAPOJE BEZALKOHOLOWE / WINO / PIWO NON ALCOHOLIC BEVERAGES / WINE / BEER	190 PLN BRUTTO	25 PLN
WELCOME DRINK / NAPOJE BEZALKOHOLOWE WINO / PIWO / WÓDKA WELCOME DRINK / NON ALCOHOLIC BEVERAGES / WINE / BEER / VODKA	230 PLN BRUTTO	25 PLN
WŁASNY ALKOHOL OWN ALCOHOL	50 PLN BRUTTO	

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