



ŚWIĄTECZNE SPOTKANIE FIRMOWE

Święta Bożego Narodzenia
oraz zbliżający się koniec roku kalendarzowego
to czas refleksji, świętowania sukcesów, podsumowań
i podziękowań za wspólną pracę.

**Zapraszamy do zorganizowania wigilijnego spotkania
firmowego w Warsaw Plaza Hotel **** w Warszawie.**

Naszym Gościom zapewniamy najwyższy komfort i profesjonalną obsługę. Wyśmienite, NOWE menu przygotowane przez Szefa Kuchni – Kamila Zielińskiego i wyjątkowa atmosfera sprawią, że magia świąt zagości na Państwa spotkaniu.

Oferujemy:

- Elastyczną ofertę dopasowaną do Państwa potrzeb
- Możliwość organizacji spotkania dla grup do 420 osób
- Opcję zakwaterowania grup do 300 osób
- 150 miejsc parkingowych
- Opiekę dedykowanego Event Managera
- Świąteczną aranżację stołów

Serdecznie zapraszamy

Poniżej przedstawiamy przykładowe menu spotkania świątecznego.
Propozycję możemy dostosować do Państwa potrzeb.
Poniższa propozycja zawiera ceny netto/os i należy do podanych cen doliczyć VAT.



MENU SERWOWANE

89 PLN/os.

- tatar z młodego, wędzonego śledzia z ogórkiem i chipsem buraczanym
- zabieleny krem z podgrzybków z oliwą rozmarynową
- polędwica z dorsza z sosem szafranowym podana z ziołowym purée, marchwią karmelizowaną, cynamonem i imbirem
 - świąteczny piernik z lodami waniliowymi i sosem czekoladowym

109 PLN/os.

- gravlax z łososia z cytrusami i chrupiącymi sałatkami
- wigilijny barszcz czerwony z grzybowymi uszkami
- polędwiczka wieprzowa z sosem piernikowym podana z purée truflowym i kandyzowanymi burakami
- tradycyjny sernik z musem piernikowym i sosem pomarańczowym

139 PLN/os.

- wędzony halibut podany na sałatce z fenkuła i chrupiącego pumpernika
- consommé z dzikiego ptactwa z kluskami ziołowymi
- konfitowana noga z gęsi w wiśniowym sosie podana z ziołowymi szpeclami i karmelizowanymi warzywami
- tarta z crème anglaise, owocami i kruszonką piernikową





MENU BUFETOWE

————— 129 PLN/os. —————

ZIMNE PRZYSTAWKI

- pieczone mięsa i wędliny podane z żurawiną i chrzanem
 - wigilijna sałatka z korzennych warzyw
 - sałatka ziemniaczana z szyjkami rakowymi
 - śledź w trzech odsłonach
- wybór domowych pasztetów z konfiturą z czerwonej cebuli
- babka ziemniaczana z kiszoną kapustą i sosem grzybowym
 - mus z pstrągą z konfiturą ze śliwki i piernikiem
 - wybór pieczywa
 - masło



DANIA GORĄCE

- krem z grzybów leśnych
- schab marynowany w ziołach w sosie bakaliowym
- łosoś gotowany na parze podany ze szpinakiem
 - roladki z indyka z sosem śliwkowym
 - ziemniaki pieczone w ziołach
 - kasza pęczak z pietruszką
 - marchew duszona w maśle i miodzie
 - czerwona kapusta z rodzynkami
- kluski leniwe z palonym masłem i cynamonem

DESERY

- makowiec ze skórką z pomarańczy
 - tradycyjny świąteczny sernik
 - ciasto czekoladowe z wiśnią



MENU BUFETOWE



————— 159 PLN/os. —————

ZIMNE PRZYSTAWKI

- ryby wędzone podane z kremowym chrzanem i musem z cytryny
- sałatka z buraków z prażonymi orzechami i serem korycińskim
 - sałatka jarzynowa z majonezem
- ryba po grecku z warzywami julienne w sosie pomidorowym
- pasztet z dziczyzny z grzybami leśnymi i sosem z rokitnika
- tatar ze śledzia z jabłkiem, kalarepą i przyprawami korzennymi
- plastry pieczonego schabu z sosem musztardowym i czerwoną cebulą
 - deska serów polskich z żurawiną i winogronami
 - wybór pieczywa
 - masło

DANIA GORĄCE

- barszcz czerwony z krokietami
- poliki wołowe w sosie rozmarynowym
- okoń nilowy z sosem cytrynowo- szafranowym
- pieczona pierś z kurczaka w duszonych porach
 - kopytka z masłem orzechowym i szalwią
- palona kasza gryczana z grzybami i pieczoną dynią
- tradycyjny bigos z dziczyzną i wędzonymi owocami
 - marchew karmelizowana w pomarańczach
 - wigilijne pierogi z kapustą i grzybami

DESERY

- ciasto makowe z marcepanem
- babka wigilijna z kandyzowanymi owocami
- strudel z jabłkiem i cynamonem
- piernik z sosem śliwkowym