



Imprezy okolicznościowe

Warsaw Plaza Hotel wraz z restauracją Moments to idealne miejsce na organizację imprez okolicznościowych.

Pyszne dania, komfortowe, eleganckie wnętrza, a przede wszystkim profesjonalna obsługa i przyjemna atmosfera, są gwarancją udanego spotkania i miło spędzonych chwil w mniejszym lub większym gronie.

Do Państwa dyspozycji oddajemy 17 różnorodnych, wielofunkcyjnych sal konferencyjnych i bankietowych, które stwarzają wiele możliwości aranżacji. Można u nas zorganizować zarówno kameralną imprezę w gronie najbliższych, jak i wystawny bankiet, galę wieczorną czy eleganckie wesele. 146 komfortowych pokoi, które oferujemy, to idealne dopełnienie oferty, gdy zachodzi potrzeba zapewnienia noclegu dla Gości.

Służymy Państwu pomocą na każdym etapie organizacji przyjęcia, a dzięki temu, że Państwa wydarzenie będzie obsługiwane przez nasz profesjonalny Zespół, możecie być pewni, że na długo pozostanie ono w pamięci Państwa Gości.



MENU SILVER – 190 PLN*

ZUPA SERWOWANA *(prosimy o wybór 1 zupy)*

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Krem z pomidorów z ziołową grzanką
- Zupa grzybowa z łazankami

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE *(prosimy o wybór 1 dania)*

- Schab wieprzowy marynowany w cydrze, podany z ziemniakami gratin, warzywami oraz sosem grzybowym
- Karmazyn podany z purée ziemniaczano-cytrynowym i duszonym szpinakiem
 - Pierś z kurczaka nadziewana ricottą w sosie z sera pleśniowego, podana z grillowanymi warzywami i purée ziemniaczano-musztardowym

PRZYSTAWKI ZIMNE W BUFECIE *(uzupełniane do 4 godzin)*

- Carpaccio z buraka podane z kozim serem, prażonymi orzechami i dressingiem miodowym
- Mozzarella z pomidorami, grillowaną cukinią i dressingiem balsamicznym
 - Wybór wędlin, mięs pieczonych i pasztetów, podanych z piklami oraz sosem żurawinowym
- Sałatka Cezar z kurczakiem, grzankami, pomidorkami cherry i parmezanem
- Sałatka makaronowa z tuńczykiem, warzywami i sosem z suszonych pomidorów
 - Sałatka makaronowa z salami i pieczoną papryką
 - Sałatka grecka z dressingiem winegret

DESERY W BUFECIE *(uzupełniane do 4 godzin)*

- Filetowane owoce sezonowe
 - Sernik z pistacjami
- Mus czekoladowy z wiśnią
 - Tiramisu



MENU GOLD – 230 PLN*

PRZYSTAWKA SERWOWANA *(prosimy o wybór 1 przystawki)*

- Carpaccio z łososia z marynowanym koprem włoskim, podane z majonezem cytrynowym, musztardą jabłkową, kaparami i oliwą cytrynową
- Sałatka z pomidorkami cherry i kulkami mozzarelli, podana na grillowanej cukinii z pomarańczą oraz polana dressingiem balsamiczno-bazyliowym

ZUPA SERWOWANA *(prosimy o wybór 1 zupy)*

- Żurek staropolski podany z jajkiem i kielbasą
 - Włoski bulion rybny z owocami morza
 - Krem grzybowy podany z oliwą ziołową

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE *(prosimy o wybór 1 dania)*

- Noga kaczki z purée ziemniaczano-śliwkowym, karmelizowanym jabłkiem i sosem pieprzowym
- Polędwiczka wieprzowa z sosem jeżynowym, porem truflowym i musem chrzanowym
 - Zrazy wołowe z pieczonymi ziemniakami francuskimi, fasolką szparagową i sosem z czerwonego wina

PRZYSTAWKI ZIMNE W BUFECIE *(uzupełniane do 4 godzin)*

- Roladki z grillowanej cukinii z serem ricotta, suszonymi pomidorami, rukolą i sosem jogurtowo-ziołowym
- Tatar wołowy z ogórkiem konserwowym, cebulą szalotką i grzybami
 - Pieczone plastry indyka na musie tuńczykowo-kaparowym
 - Schab po warszawsku z musem chrzanowym
 - Ryba po grecku
- Wybór wędlin, mięs pieczonych i pasztetów, podanych z piklami oraz sosem żurawinowym
- Sałatka Cezar z kurczakiem, grzankami, pomidorkami cherry i parmezanem
 - Sałatka Cobb z ziołowymi grzankami i dressingiem winegret
 - Sałatka z wędzonym łososiem, warzywami, kaparami i dressingiem jogurtowo-miętowym
 - Sałatka grecka z dressingiem winegret

DANIE SERWOWANE PO 2 GODZINACH *(prosimy o wybór 1 propozycji)*

- Boeuf Stroganow
- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Zupa gulaszowa

DESERY W BUFECIE *(uzupełniane do 4 godzin)*

- Filetowane owoce sezonowe
 - Jabłecznik
- Brownie z orzechami włoskimi
- Ciasto jogurtowe z owocami
- Galaretka owocowa z bitą śmietaną
- Beza z kremem kajmakowym



MENU PLATINUM – 280 PLN*

PRZYSTAWKA SERWOWANA *(prosimy o wybór 1 przystawki)*

- Carpaccio wołowe z rukolą, parmezanem i pomidorkami koktajlowymi
- Sałatka z kaczką, szparagami, owocami granatu i dressingiem jeżynowym
 - Tatar z wędzonego łosia, z kaparami i piklowanym ogórkiem

ZUPA SERWOWANA *(prosimy o wybór 1 zupy)*

- Żurek staropolski
- Bulion rybny z owocami morza
- Krem grzybowy podany z oliwą ziołową
- Krem z pieczonych buraków podany z kozim serem

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE *(prosimy o wybór 1 dania)*

- Kaczka podana na szpeclach ziołowych z gruszką i sosem pomarańczowym
 - Policzki wołowe z włoskimi kopytkami ziemniaczanymi, pieczonymi warzywami korzennymi i sosem pieczeniowym
- Dorsz podany z czarną soczewicą, warzywami z sosem szafranowym i pieczonymi pomidorkami
- Łosoś pieczony w cytrusach podany z dzikim ryżem, szparagami i sosem cytrynowym

PRZYSTAWKI ZIMNE W STOŁACH *(uzupełniane do 4 godzin)*

- Roladki z grillowanej cukinii z serem ricotta, suszonymi pomidorami, rukolą i sosem jogurtowo-ziołowym
- Tatar wołowy z ogórkiem konserwowym, cebulą szalotką i grzybami
 - Pieczone plastry indyka na musie tuńczykowo-kaparowym
 - Schab po warszawsku z musem chrzanowym
 - Ryba po grecku
 - Wybór wędlin, mięs pieczonych i pasztetów, podanych z piklami oraz sosem żurawinowym
- Sałatka Cezar z kurczakiem, grzankami, pomidorkami cherry i parmezanem
 - Sałatka Cobb z ziołowymi grzankami i dressingiem winegret
 - Sałatka z wędzonym łososiem, warzywami, kaparami i dressingiem jogurtowo-miętowym
 - Sałatka grecka z dressingiem winegret

DANIE SERWOWANE PO 2 GODZINACH *(prosimy o wybór 1 propozycji)*

- Boeuf Stroganow
- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Zupa gulaszowa

DESERY W BUFECIE *(uzupełniane do 4 godzin)*

- Filetowane owoce sezonowe
 - Jabłecznik
 - Tarta śliwkowa
- Tiramisu z zieloną herbatą
- Mus oreo z owocami leśnymi
 - Pudding chia z mango





MENU DLA DZIECI (3-10 LAT)

(dodatkowe potrawy przygotowane specjalnie dla najmłodszych Gości)

ZUPA SERWOWANA *(prosimy o wybór 1 zupy)*

- Rosół z makaronem
- Zupa pomidorowa
- Zupa ogórkowa

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE *(prosimy o wybór 1 dania)*

- Nuggetsy z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki
 - Makaron spaghetti z sosem bolońskim
- Klopsiki wieprzowe w lekkim sosie śmietanowym z kopytkami i surówką z marchewki

Koszt za dziecko w wieku 3-10 lat – 50% ceny wybranego menu dla dorosłych.

Dzieci do 3 lat uczestniczą w imprezie bezpłatnie.

Maksymalna liczba dzieci objętych rabatami nie może przekroczyć 30% łącznej liczby osób na przyjęciu.

USŁUGI DODATKOWO PŁATNE

- Desery na bazie lodów własnej produkcji – 25 PLN/porcja
- Opłata korkowa – 25 PLN/os.
- Istnieje możliwość wniesienia własnego tortu na imprezę – opłata talerzykowa – 15 PLN/os.
- Dodatkowe napoje:
 - Soki owocowe (pomarańczowy, jabłkowy) – 15 PLN/os.
(uzupełniane do 4 godzin)
 - Soki owocowe (pomarańczowy, jabłkowy) oraz napoje gazowane (Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley Tonic) – 35 PLN/os.
(uzupełniane do 4 godzin)

SPECJALNE CENY ALKOHOLI

Wino białe wytrawne 0,75 l	70 PLN
Wino czerwone wytrawne 0,75 l	70 PLN
Wódka Wyborowa 0,5 l	95 PLN
Wódka Finlandia 0,5 l	120 PLN
Beczka piwa Żywiec 20 litrów	500 PLN
Whisky Ballantine's 0,7 l	190 PLN

INFORMACJE DODATKOWE

W przypadku udziału mniejszej liczby osób, koszt pozostaje niezmienny.
Różnica między liczbą wynikającą z rezerwacji, a faktyczną,
zostanie doliczona do rachunku.

Rezerwacja gwarantowana wyłącznie po podpisaniu umowy i wpłaceniu zadatku.

*Oferta ważna dla minimum 20 osób dorosłych.


Uroczystości poniżej 20 osób – dopłata 20% ceny wybranego menu.

Wszystkie podane ceny zawierają VAT.

Czas trwania uroczystości jest przewidziany do 6 h.

* * *

W cenę każdego menu wliczone są napoje:
kawa, herbata, woda niegazowana w karafkach.



Warsaw Plaza Hotel
ul. Łączyńy 5, Warszawa
mice@warsawplazahotel.pl
www.warsawplazahotel.pl