Przyjęcia weselne

Warsaw Plaza Hotel wraz z restauracją Moments to idealne miejsce na organizację przyjęć weselnych.

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

Do Państwa dyspozycji oddajemy kilkanaście różnorodnych, wielofunkcyjnych sal bankietowych, które stwarzają wiele możliwości aranżacji. Można u nas zorganizować zarówno kameralną, elegancką imprezę w gronie najbliższych, jak i wystawne wesele dla kilkudziesięciu czy kilkuset osób. 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.

WARSAW PLAZA HOTEL

MENU SREBRNE – 240 PLN/os.

ZUPA SERWOWANA *(prosimy o wybór jednej zupy)*

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Krem z pomidorów z ziołową grzanką
- Zupa grzybowa z łazankami
- Krem z białych warzyw z oliwą z pestek dyni

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

- Polędwiczka wieprzowa marynowana w pieprzu, podana w sosie wiśniowym z pieczonymi ziemniakami oraz warzywami sezonowymi
- Zrazy wołowe podane z pieczonymi ziemniakami francuskimi, fasolką szparagową i sosem z czerwonego wina
- Dorsz w cieście podany z purée ziemniaczano-cytrynowym i pieczonymi pomidorkami

DESER SERWOWANY *(prosimy o wybór jednego deseru)*

- Sernik z sosem malinowym
- Tarta ze śliwką podana z lodami waniliowymi

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 sosem żurawinowym oraz piklami
- Sałatka Cezar z kurczakiem, grzankami, pomidorkami koktajlowymi i parmezanem
- Sałatka Panzanella
- Jajka faszerowane w sosie tatarskim
- Śledź w śmietanie z jabłkiem i ogórkiem kiszonym
- Wybór pieczywa, masła smakowe

BUFET NOCNY *(uzupełniany do 4 godzin)*

- Tradycyjny polski żurek
- Żółte curry z warzywami
- Pierogi z mięsem
- Stripsy z kurczaka
- Gołąbki z soczewicą w sosie paprykowym
- Pieczone ziemniaki
- Wybór owoców w całości
- Ciasta domowego wypieku (3 rodzaje)

MENU ZŁOTE – 300 PLN/os.

ZUPA SERWOWANA *(prosimy o wybór jednej zupy)*

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Krem z białych warzyw z oliwą truflową
- Bulion rybny z owocami morza
- Minestrone z pesto i parmezanem

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

- Pierś kaczki z sosem jeżynowym, podana z dyniowym gnocchi oraz pieczonym burakiem
- Policzek wołowy podany z purée musztardowym, młodymi warzywami i sosem z czerwonego wina
- Łosoś podany z blanszowanym szpinakiem, ryżem imbirowym i sosem szafranowym

DESER SERWOWANY *(prosimy o wybór jednego deseru)*

- Jabłecznik z lodami waniliowymi
- Tiramisu

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, szalotką i grzybami
- Pieczone plastry indyka na musie tuńczykowo-kaparowym
- Roladki z musem chrzanowym w galarecie
- Ryba po grecku
- Wybór wędlin, mięs pieczonych i pasztetów, podanych z sosem żurawinowym oraz piklami
- Sałatka Cobb z ziołowymi grzankami i dressingiem winegret
- Sałatka jarzynowa
- Śledź w trzech smakach
- Pieczony boczek z musem bawarskim
- Ciasta domowego wypieku (4 rodzaje)
- Owoce filetowane
- Wybór pieczywa, masła smakowe

BUFET NOCNY *(uzupełniany do 4 godzin)*

- Boeuf Strogonow
- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Lasagne z sosem bolońskim
- Kieszonki drobiowe z sosem teriyaki
- Pierogi z jabłkiem w śmietanie

MENU PLATYNOWE – 350 PLN/os.

PRZYSTAWKA SERWOWANA *(prosimy o wybór jednej przystawki)*

- Carpaccio wołowe z rukolą, marynowanymi grzybami i oliwą truflową
- Carpaccio z buraka z rukolą i kozim serem
- Sałatka z wolno pieczonym łososiem i dressingiem jogurtowo-miętowym

ZUPA SERWOWANA *(prosimy o wybór jednej zupy)*

- Zupa kokosowa podana z kurczakiem i grzybami
- Żurek staropolski
- Bulion rybny z owocami morza

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

- Cielęcina z kluskami śląskimi, pieczonymi warzywami i sosem tymiankowym
- Noga kaczki z sosem jeżynowym, dyniowym gnocchi oraz pieczonym burakiem
- Karmazyn pieczony z sosem krewetkowym, podany z cytrynowym purée, brokułami i prażonymi migdałami
- Okoń pieczony w cytrusach z sosem na bazie białego wina, podany na purée z groszku oraz z porem w truflach

DESER SERWOWANY *(prosimy o wybór jednego deseru)*

- Lody rzemieślnicze z owocami sezonowymi
- Brownie z orzechami i karmelem
- Jabłecznik z lodami waniliowymi

PRZYSTAWKI ZIMNE W STOŁACH *(uzupełniane do 6 godzin)*

- Szynka parmeńska z melonem i kremem balsamicznym
- Deska włoskich wędlin i serów
- Sałatka jarzynowa
- Schab po warszawsku
- Śledź w 3 odsłonach
- Tortilla z kurczakiem i warzywami
- Karp marynowany w cytrusach z warzywami
- Roladki z łososia wędzonego z koperkiem i rukolą
- Wybór pieczywa, masła smakowe

BUFET NOCNY *(uzupełniany do 4 godzin)*

- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Boeuf Strogonow
- De volaille z masłem
- Ziemniaki pieczone
- Skrzydełka z kurczaka w sosie Buffalo
- Ryż w warzywami w stylu azjatyckim
- Pierogi z łososiem
- Ciasta domowego wypieku (4 rodzaje)
- Owoce filetowane

W PAKIECIE OFERUJEMY

- Powitalną lampkę wina musującego*
- Salę weselną dostosowaną do liczby uczestników*
- Pokrowce na krzesła w kolorze białym*
- Parkiet*
- Drobne dekoracje kwiatowe na stołach i bufetach*
- Parking zewnętrzny*
- Dostęp do rzutników i ekranów – możliwość prezentacji, wyświetlania filmów i zdjęć na ekranach podczas przyjęcia*
- Apartament dla nowożeńców**

*oferta obowiązuje przy rezerwacjach powyżej 50 osób
**oferta obowiązuje przy rezerwacjach powyżej 100 osób

USŁUGI DODATKOWO PŁATNE

- Fontanna czekoladowa
- Stół wiejski
- Pakiety z napojami
- Oprawa muzyczna

INFORMACJE DODATKOWE

- Menu dla dzieci do lat 10 – **50% ceny wybranego menu**
- Opłata korkowa – **35 PLN**
- Opłata talerzykowa za serwis własnego tortu – **15 PLN**
- Wszystkie podane ceny zawierają VAT

KONTAKT:

tel. **+48 693 932 751** – Joanna Grafa

tel. **+48 605 196 103** – Klaudia Stanuchowska

tel. **+48 885 886 500** – Monika Zakrzewska

mice@warsawplazahotel.pl

www.warsawplazahotel.pl