



OD

**78** PLN

osoba

## ***Świąteczne Przysmaki***

**Mercure Warszawa Airport**  
to doskonałe miejsce na  
świąteczno-noworoczne spotkanie firmowe

Zapytaj o wolny termin:

**Izabela Hyła** | tel.: +48 22 575 29 62 | e-mail: H8999-SL@accor.com

**Hubert Malarowski** | tel.: +48 22 575 29 63 | e-mail: H8999-SL1@accor.com

Gwarantujemy przepyszne menu i miłą obsługę.

***Zapraszamy !***

**KLIMATYZOWANA SALA  
PROFESJONALNA OBSŁUGA  
BOGATE I SMACZNE MENU  
BEZPIECZNY PARKING  
KOMFORTOWY NOCLEG**



***Szanowni Państwo,***

*Z przyjemnością pragniemy przedstawić Państwu ofertę świąteczno-noworoczną **Hotelu Mercure Warszawa Airport**. Nasza restauracja jest doskonałym miejscem do organizacji przyjęć dla Państwa pracowników lub klientów.*

*Przedstawione poniżej propozycje zawierają:*

- wynajem sali restauracyjnej*
- świąteczne dekoracje stołów i bufetów oraz muzykę w tle*
- bogate menu wigilijno-świąteczne: przystawki, dania gorące, desery*
- atrakcyjne pakiety alkoholowe*
- preferencyjne ceny pokoi oraz garażu*

*Koszt przyjęcia zależy od wybranego menu. Cena zawiera podatek VAT.  
Gorąco polecamy organizację przyjęcia w hotelu **Mercure Warszawa Airport**.*

# **Przyjęcie świąteczne w formie bufetu**

## **Menu I**

### **Zimne przekąski:**

- *Pasztet z żurawiną*
- *Mięsa pieczone i wędliny*
- *Śledzie w oleju z cebulą i marynowanymi grzybami*
- *Mix sałat z sosem malinowym i serem pleśniowym*
- *Marynowane warzywa*
- *Pieczycwo, masło*

### **Zupa :**

*(do wyboru jedna z rodzaju)*

- *Barszcz czerwony z pasztecikiem*
- *Consommé warzywne*

### **Dania Główna:**

- *Smażony karp na maśle z ziołami i pieczarkami*  
*Pierogi z kapustą i grzybami*
- *Bigos staropolski z suszonymi grzybami i wędzoną śliwką*  
*Ziemniaki po polsku*  
*Kasza z warzywami masłem klarowanym*

### **Desery:**

- *Jabłecznik z prażonymi jabłkami i cynamonem*
- *Makowiec z rodzynkami*
- *Wigilijny kompot z suszu*

**78 PLN brutto od osoby**  
**bufet uzupełniany do 2 godzin, min. 20 osób**

# **Przyjęcie świąteczne w formie bufetu**

## **Menu II**

### **Zimne przekąski:**

- Mięsa pieczone z sosem żurawinowym*
- Tatar ze śledzia na plastrach pieczonego buraka*
- Matyjasy w zalewie korzennej okraszony aromatyzowaną oliwą i słodką cebulą*
  - Ryba po grecku na kruchych warzywach*
    - Pickle i marynaty*
    - Chrzan, ćwikła, sos tatarski*
    - Wybór pieczywa, masło*

### **Salatki i sałaty:**

- Sałatka śledziowa z czerwoną cebulą i zielonym groszkiem*
  - Wybór kruchych sałat z sosami*
  - Tradycyjna sałatka jarzynowa*

### **Dania na ciepło:**

- Barszcz czerwony z uszkami grzybowymi*
  - Pierogi z kapustą i grzybami*
- Dorsz w sosie z białej cebuli i białym winie*
- Kandyzowana marchewka w przyprawach korzennych z pomarańczami i rodzynkami*
  - Smażone ziemniaki z ziołami*

### **Ciasta i desery polskie:**

- Domowy makowiec*
  - Kutia*
  - Strudel z jabłkami*

*Wigilijny kompot z suszu*

**108 PLN brutto od osoby**  
**bufet uzupełniany do 4 godzin, min. 20 osób**

## Przyjęcie świąteczne w formie serwowanej:

### **3 daniowe menu I / 67 PLN brutto za osobę**

- Zupa grzybowa z łazankami i świeżym koperkiem
- Wieprzowina w sosie tymiankowym z puree, warzywami i sosem rozmarynowym
  - Domowy sernik z sosem malinowym
  - Woda, Kawa, herbata

### **3 daniowe menu II / 95 PLN brutto za osobę**

- Carpaccio z pieczonego buraka z serem i sosem balsmico
- Pieczona kaczka marynowana w ziołach z czerwoną kapustą i ziołowymi kopytkami
  - Sernik z makiem i bakaliami
  - Woda, kawa, herbata

### **4 daniowe menu III / 115 PLN brutto za osobę**

- Carpaccio z łososia marynowanego w koprze, czerwonym pieprzu z sałatą z rukoli i buraków
  - Zupa krem z borowików ze śmietaną
- Smażony karp królewski k z sosem piernikowym, gotowanymi brokułami i ziemniakami
  - Torcik makowy z sosem cynamonowym
  - Woda, kawa, herbata

### **4 daniowe menu IV / 135 PLN brutto za osobę**

- Tatar z łososia na plastrach chrupiącego ogórka z sosem cytrusowym
  - Barszcz czerwony z krokietem
- Grillowane kotleciki cielęce z puree selerowym, warzywami i sosem rozmarynowym
  - Brulle z cukrem trzcinowym
  - Woda, kawa, herbata

### **5 daniowe menu V / 156 PLN brutto za osobę**

- Paszтет domowy z sosem żurawinowym i marynowanymi grzybami
  - Zupa borowikowa
- Smażony sandacz z sosem szczypiorkowym, duszoną kapustą i ziemniakami
  - Torcik z musem makowym na sosie winno – wiśniowym
  - Woda, kawa, herbata



## Napoje

### **Welcome Drink – 10 pln/os**

*Wino grzane z cynamonem i anyżem  
z dodatkiem miodu gryczanego i pomarańczy*

#### **PAKIET I**

*soki owocowe, napoje gazowane:  
Pepsi, Mirinda, 7-up,*

**Do 2 h – 20 pln**

**Do 4 h – 40 pln**

#### **PAKIET II**

*napoje bezalkoholowe zimne i gorące  
piwo:*

*Żywiec (z beczki)*

*wino domowe „Oria” białe i czerwone*

**Do 2 h – 45 pln**

**Do 4 h – 65 pln**

#### **PAKIET III**

*napoje bezalkoholowe zimne i gorące  
piwo:*

*Żywiec (z beczki)*

*wino domowe „Oria” białe i czerwone*

*wódka Soplica Szlachetna*

*whisky:*

*Jack Daniel`s / Jack Daniel`s Fire /*

*Jack Daniel`s Honey*

*Gin Seagram`s,*

*rum Bacardi*

**Do 2 h – 79 pln**

**Do 4 h – 99 pln**



**Ceny zawierają podatek VAT**