



Air Hotel w Warszawie zaprasza do organizacji przyjęcia rodzinnego

Serwujemy wyśmienite dania w eleganckich wnętrzach nowoczesnego obiektu. Potrawy, które przygotowujemy dla naszych gości, to nie tylko kompozycje smakowe, współczesna forma tradycyjnych dań zachwyca również zmysł wzroku.

W ramach oferty zapewniamy:

Profesjonalną obsługę i wsparcie w przygotowaniach

Eleganckie i nowoczesne sale

Dekoracje kwiatowe

Możliwość projekcji zdjęć i filmów w trakcie trwania przyjęcia

Miejsce na organizację zabaw przez animatora

Bezpłatny parking

Preferencyjne ceny noclegów

Bezpłatny udział dla dzieci do 6 lat

50% ceny dla dzieci do 12 lat

Usługi dodatkowo płatne:

Dekoracje kwiatowe według indywidualnego projektu

Personalizowane podziękowania dla gości

Menu serwowane I

Zupa (jedna do wyboru)

Rosół z bażanta, makaron, marchewka

Krem z białych warzyw z chipsami z jarmużu, oliwa truflowa

Danie główne (jedno do wyboru)

Duszona wołowina w winnym sosie z puree i buraczkami

Łosoś, ziemniaki gratin, marchewka w trzech kolorach w sosie pomarańczowo imbirowym

Przystawki i sałatki w stole (wybór 10 pozycji)

Deska mięs pieczystych, pasztet

Deska serów z orzechami i winogronami

Galaretka z cielęciny

Warzywa pieczone z kozim serem

Tartar wołowy z piklami

Tortilla z kurczakiem

Łosoś z na pumperniklu z serkiem almette i ogórkiem

Sajgonki warzywne

Szynka włoska z melonem

Sałatka na słodko z kozim serem i granatem

Makaronowa z tuńczykiem

Cezar z kurczakiem na sałacie rzymskiej

Istanbul z kaszą bulgur, miętą, pomidorem i kaparami

Dodatki

Sosy, pikle, marynaty,

Maselka ziołowe z bułeczkami

Bufet deserów

Trzy rodzaje ciast domowych

Owoce filetowane

Napoje

Kawa, herbata

Woda, soki w karafkach

PRZYJĘCIE RODZINNE



Menu serwowane II

Zupa (jedna do wyboru)

Rosół z bażanta z pielmieni

Barszcz biały z jajkiem i palonym ziemniakiem

Danie główne (jedno do wyboru)

Kaczka confit, kluski śląskie, kwiaty cukinii w maśle oliwkowym

Turbot w sosie rokitnikowym z kaszą bulgur i szparagami

Deser (jeden do wyboru)

Beza z kremem i owocami

Włoskie tiramisu

Danie kokilkowe

Gulasz wołowy z lanymi kluseczkami

Przystawki i sałatki w stole

Deska mięs pieczystych, pasztet

Deska serów z orzechami i winogronami

Galaretką z cielęciny

Warzywa pieczone z kozim serem

Tartar wołowy z piklami

Tortilla z kurczakiem

Łosoś z na pumperniku z serkiem almette i ogórkiem

Sajgonki warzywne

Szynka włoska z melonem

Sałatka na słodko z kozim serem i granatem

Makaronowa z tuńczykiem

Cezar z kurczakiem na sałacie rzymskiej

Istanbul z kaszą bulgur, miętą, pomidorem i kaparami

Dodatki

Sosy, pikle, marynaty

Masełka ziołowe z bułeczkami

Bufet deserów:

Trzy rodzaje ciast domowych

Owoce filetowane

Napoje

Kawa, herbata

Woda, soki w karafkach



Zapraszamy do rezerwacji terminów

Gabriela Olborska

Kontakt telefoniczny 503 756 996

lub mailowy g.olborska@airhotel.pl

