

H15

HOTEL H15 BOUTIQUE
WARSZAWA

—  —
DESTIGO
HOTELS

PRZYJĘCIA
OKOLICZNOŚCIOWE



PROPOZYCJA MENU

PRZYSTAWKI:

(półmiski na stole)

Pieczyno i Masło

- ❖ Carpaccio z buraka z kozim serem, borówkami i malinową emulsją
 - ❖ Tatar na grzance
- ❖ Gravlax na sałatce z kopru włoskiego, split sos
 - ❖ Talerz wędlin i serów
- ❖ Krewetki w panko, pikantny majonez
 - ❖ Tartaletki 3 rodzaje (z warzywami, mus jajeczny/indyk, twarożek truflowy/melon/szynka szwarczwaldzka)
 - ❖ Sałatka Waldorf
- ❖ Śledź matias, kompresowane jabłko, crème fraiche
 - ❖ Humus z warzywami
- ❖ Sałatka ze szparagami, truskawkami, sosem miodowo musztardowym na miksie sałat
 - ❖ Sałatka nicejska
 - ❖ Sałatka cesar
- ❖ Tortilla z twarożkiem ziołowym i warzywami

ZUPY:

(serwowane)

- ❖ Rosół drobiowo-wołowy z makaronem i warzywami
- ❖ Krem pomidorowy z grzanką i pesto bazyliowym
 - ❖ Krem ze szparagów, karmelizowany ananas
- ❖ Krem z ziemniaka i topinamuru, chips z jarmużu, oliwa truflowa
- ❖ Krem z kiszzonego ogórka, jajko poche, crème fraiche

DANIA GŁÓWNE:

(serwowane)

- ❖ Noga z kaczki, jabłko, kluski śląskie, mus z czerwonej kapusty, jus z miodem pitnym,
- ❖ Kaczka, mus z rabarbaru, fasolka szparagowa, ziemniak hasellback, jus
- ❖ Polędwiczka wieprzowa, chips z boczku, brokuł, puree ziemniaczane, jus cydrowy
 - ❖ Okoń morski, puree z selera, brokuł, velouté,
 - ❖ Dorada, mus z groszku zielonego z miętą, zielone warzywa, velouté,
 - ❖ Rolada z indyka, gratina ziemniaczana, pieczone warzywa, sos grzybowy,
 - ❖ Risotto ze szparagami, pomidorki cherry, gremolata, grana padano,
- ❖ Ravioli ze szparagami i mascarpone, emulsja maślana, pomidorki cherry, grana padano.

H15

HOTEL H15 BOUTIQUE
WARSZAWA

DESTIGO
HOTELS



PROPOZYCJA MENU

DESERY:

(dostępne na bufecie)

- ❖ Domowa szarlotka,
- ❖ Sernik z białą czekoladą,
- ❖ Panna cotta z owocami sezonowymi,
- ❖ Mus czekoladowy w kieliszku z wiśniami, honey comb,
 - ❖ Owoce filetowane,
 - ❖ Tiramisu,
 - ❖ Ciasto z rabarbarem,
 - ❖ Brownie z czerwonej fasoli

DANIA DLA DZIECI:

(serwowane)

- ❖ Rosół z indyka, makaron, marchewka,
 - ❖ Fish cakes, frytki, mizeria,
- ❖ Nuggetsy z kurczaka, frytki, surówka z marchewki,
- ❖ Makaron z sosem pomidorowym i grana padano

NAPOJE:

- ❖ Kwa, herbata,
- ❖ Woda



HOTEL H15 BOUTIQUE
WARSZAWA


DESTIGO
HOTELS



OFERTY CENOWE

(wybór z powyższych propozycji)

Wariant 1

3 przystawki

1 zupa

2 dania główne

2 desery

Cena: 350 zł brutto / osoba

Wariant 2

5 przystawek

2 zupy

2 dania główne

3 desery

Cena: 450 zł brutto / osoba

Wariant 3

6 przystawek

2 zupy

3 dania główne

4 desery

Cena: 600 zł brutto / osoba

Wariant 4

MENU W FORMIE BUFETU

(dla grup powyżej 20 osób)

6 przystawek

2 zupy

4 dania

5 deserów

Cena: 850 zł brutto / osoba



HOTEL H15 BOUTIQUE
WARSZAWA


DESTIGO
HOTELS





HOTEL H15 BOUTIQUE
WARSZAWA



KONTAKT

Katarzyna Stępień

Tel. +48 796 280 300

kstepien@hotelh15boutique.pl

HOTEL H15 BOUTIQUE

Poznańska 15, Warszawa

Tel. +48 22 553 87 00

repcja@hotelh15boutique.pl

