H15

HOTEL H15 BOUTIQUE
WARSZAWA

DESTIGO
HOTELS

PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE



PROPOZYCJA MENU

PRZYSTAWKI:

(półmiski na stole)

Pieczywo 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 szwardzwaldzka)
- Sałatka Waldorf
- Śledź matias, kompresowane jabłko, crème fraiche
- Humus z warzywami
- Sałatka ze szparagami, truskawkami, sosem miodowo musztardowym na miksie sałat
- Sałatka nicejska
- Sałatka cezar
- 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 kiszonego 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





H15

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

H15

HOTEL H15 BOUTIQUE
WARSZAWA

DESTIGO
HOTELS









HOTEL H15 BOUTIQUE
WARSZAWA

DESTIGO
HOTELS

KONTAKT

Katarzyna Tabaka

Tel. +48 535 711 681

ktabaka@hotelh15boutique.pl

HOTEL H15 BOUTIQUE

Poznańska 15, Warszawa

Tel. +48 22 553 87 00

recepcja@hotelh15boutique.pl