

Dzieci do lat 3 - GRATIS

Do lat 10 - 50% rabatu

Ceny już od 275 zł za osobę*



Szanowni Państwo, oddajemy w Wasze ręce ofertę kompleksowej organizacji obiadu po uroczystości ślubnej. Zdajemy sobie sprawę, iż każde takie przyjęcie, to szczególne wydarzenie, zrobimy wszystko by był to najpiękniejszy wieczór w Państwa życiu.

Cena organizacji przyjęcia zawiera*:

Wykwintne przekąski uzupełniane przez cały czas trwania przyjęcia
Trzy dania gorące serwowane przez kelnerów
Bufet z ciastami i owocami
Napoje gazowane oraz soki bez limitów ilościowych
Wystrój kwiatowy
Profesjonalną obsługę

Ceny już od 275 zł za osobę*

Polecamy dodatkowe usługi:

Bar z obsługą (cena bez alkoholu) – 1700 zł
Bufet SUSHI (trzy kawałki na osobę) – 30 zł/os
Piwo beczkowe 20l – 580zł
Fontanna czekoladowa – 990 zł – 1590 zł
Pokoje - powyżej 10 pokoi - **25% rabatu**
Deser serwowany 25 zł
Dodatkowe II danie 50 zł
Przekąski i sałatki na stołach – 25 zł/ os.

Zapraszamy do kontaktu z działem sprzedaży

tel.: +48 22 574 20 10
Warszawa@Hotellord.pl

* Poniżej 20 osób doliczany jest serwis w wysokości 10% wartości przyjęcia . W dni świąteczne ceny do ustalenia z działem sprzedaży .

Menu nr I

Zimne przekąski na bufecie :

Półmiski wędlin i aromatycznych mięs
pieczonych
Schab po warszawsku w galarecie
Półmiski ryb wędzonych
Szparagi w szynce glazurowane
Paszteły z kurkami marynowanymi
Galaretki z drobiu
Wędzona pierś z soczystej kaczki
podana z kolendrą

Salatki na bufecie:

Caprese sycylijskie z sosem balsamico
Mix świeżych sałat z grillowanym
kurczakiem i czerwonym pesto

Dodatki:

Półmiski zielone, marynaty
Sosy: tatarski, chrzanowy, cumberland
Pieczywo mieszane, masło smakowe

Dania główne serwowane:

Zupa: Krem z pomidorów z dodatkiem
bazylii i prażonych orzechów włoskich
Danie główne: Zrazy wieprzowe zawijane
w sosie borowikowym, ziemniaki z wody
z koperkiem, modra kapusta.
Danie kokilkowe: Indyk orientalny

Desery na osobnym bufecie:

Wybór domowych ciast i musów
Owoce filetowane

Napoje:

Sok owocowy, woda mineralna,
Napoje gazowane (Pepsi, Mirinda, 7up)
Kawa, herbata

Cena 275 zł za osobę, przyjęcie do 3 godzin



Zapraszamy do kontaktu z działem sprzedaży

tel.: +48 22 574 20 10
Warszawa@Hotellord.pl

Menu nr II

Zimne przekąski na bufecie:

Wybór wędlin i aromatycznych mięs pieczonych
Rolada z indyka z pistacjami
podana z sosem cumberland
Polędwiczka wieprzowa
z jabłkiem w glazurze
Półmiski ryb wędzonych
Befszyk tatarski
Grillowane płatki cukinii i bakłażana
rolowane z kozim twarożkiem,
karmelizowaną cebulką i tymiankiem
Deska serów gatunkowych

Salatki na bufecie:

Salatka z krabów z tuńczykiem
z sosem amerykańskim
Salatka curry
Salatka z serem rokpol, gruszką
i orzechami włoskimi i grzankami
z aromatycznymi ziołami

Dodatki:

Półmiski zielone, marynaty
Sosy: tatarski, chrzanowy, cumberland
Pieczywo mieszane, masło smakowe

Dania główne serwowane:

Zupa: Krem z brokułów z groszkiem
ptysiowym

Danie główne:

Pierś z kurczaka faszerowana suszonymi
pomidorami, szpinakiem i serem
pleśniowym w sosie kremowym z oliwkami
z ryżem białym mieszanym z dzikim
i warzywami z wody

Danie kokilkowe: Wołowina po burgundzku

Desery na osobnym bufecie:

Panna cotta z sosem malinowym
Wybór ciast domowych i musów
Owoce filetowane

Napoje:

Sok owocowy, woda mineralna,
Napoje gazowane (Pepsi, Mirinda, 7up)
Kawa/herbata

Cena 285 zł za osobę, przyjęcie do 6 godzin



Zapraszamy do kontaktu z działem sprzedaży

tel.: +48 22 574 20 10
Warszawa@Hotellord.pl

Menu nr III

Zimne przekąski na bufecie:

Półmiski wędlin i aromatycznych
mięś pieczonych
Sandacz faszerowany różowym łososiem
w galarecie
Pierś z kaczki marynowana
w żurawinie z winiakiem
Roladki z bakłażana z suszonymi
pomidorami i twarogiem ziołowym
Melon z szynką parmeńską
Roladki z łososia wędzonego
w cieście koperkowym
Półmiski ryb wędzonych
Paszтет z kurkami marynowanymi
Rolada z kurczaka ze szpinakiem
i suszonymi pomidorami

Sałatki na bufecie:

Sałatka grecka
Sałatka ze świeżym szpinakiem, jajkiem,
prażonym boczkiem i grzankami
Sałatka z tuńczykiem i kiełkami
słonecznika

Dodatki:

Półmiski zielone, marynaty
Sosy: tatarski, chrzanowy, cumberland
Pieczywo mieszane, masło smakowe

Dania główne serwowane:

Zupa: Delikatna zupa krem z porów
z bekonem

Danie główne: Polędwiczka wieprzowa
w cieście francuskim z grzybami i sosem
hiszpańskim podana z ziemniakami
zapiekаныmi w ziołach i grillowanymi
warzywami

Deser serwowany: Lody z gorącymi
malinami

Danie kokilkowe: Kurczak z brokułami
i kaparami w sosie śmietanowym

Desery na osobnym bufecie:

Tiramisu
Wybór domowych ciast i musów
Owoce filetowane

Napoje:

Sok owocowy, woda mineralna,
Napoje gazowane (Pepsi, Mirinda, 7up)
Kawa, herbata

Cena 295 zł za osobę, przyjęcie do 6 godzin

Zapraszamy do kontaktu z działem sprzedaży

tel.: +48 22 574 20 10
Warszawa@Hotellord.pl