

WESTIN®

Niebiańskie wesele

W THE WESTIN WARSAW



Niebiańskie wesele w The Westin Warsaw

W hotelu Westin wiemy jak ważny jest dzień Waszego ślubu i zadbamy o każdy jego szczegół oraz dobre samopoczucie Wasze i Waszych gości. Decydując się na przyjęcie w naszym hotelu możecie być pewni, że spełni ono najwyższe wymagania.

W zależności od potrzeb możemy zorganizować galę weselną dla nawet 300 osób.



Joanna Grafa, Supervisor Działu Planowania Grup i Konferencji z największą przyjemnością pomoże Wam zorganizować Niebiańskie Przyjęcie Weselne w The Westin Warsaw.

Joanna Grafa, tel. 22 450 87 10

Joanna.grafa@westin.com

Niebiańskie wesele – Pakiet

Planując wesele w hotelu The Westin Warsaw możesz wybierać spośród różnych opcji.

Wybierz tę, która jest dla Ciebie najodpowiedniejsza, a organizację pozostaw nam.

Każdy z oferowanych pakietów zawiera:

- Udekorowany apartament dla Młodej Pary
- Wczesny wymeldowanie i późne wymeldowanie do apartamentu

- Śniadanie podane do pokoju oraz niespodziankę od hotelu
- Wynajem sali i obsługę
- Ustawienie sceny i parkietu
- Dekoracje kwiatowe na stołach
- Pokrowce na krzesła
- Szatnię dla gości

W trosce o naszych gości.

Jeśli chcieliby Państwo uzyskać szczegółowe informacje na temat składników poszczególnych dań, nasza obsługa jest do Państwa dyspozycji. Uprzejmie prosimy o przekazanie podczas składania zamówienia wszelkich informacji dotyczących Państwa diety, alergii lub nietolerancji pokarmowej.

MENU



Tradycyjna gala weselna – Menu

PLN 210 za osobę (cena zawiera 8% VAT)

- Cena ważna dla min. 100 osób, przy min. 50 osobach cena +15%
- Powitalny Chleb Weselny

Menu serwowane

Zupa (jedna do wyboru):

- Zupa z białych warzyw z dodatkiem oliwy truflowej
- Krem z zielonego groszku z wędzonym łososiem
- Krem z karczochów, kalafiora i imbiru z oliwą czosnkową

Danie główne (jedno do wyboru):

- Polędwiczka wieprzowa w delikatnym musie ziołowym, sosem truflowy i tartą ze szpinaku, karczochów i suszonych pomidorów

- Pierś kurczaka faszerowana grzybami leśnymi, podana z zapiekаныmi ziemniakami, grillowaną cukinią i sosem ziołowym
- Marynowany w teriyaki stek z łososia podany z ryżem jaśminowym, zieloną fasolką z masłem imbirowym i sałatką z kiełków



Tradycyjna gala weselna – Menu

Bufet wieczorny

➤ Dostępny przez 6 godziny po menu serwowanym

Zimne przekąski:

- Pieczony indyk z konfiturą z żurawiny
- Pieczony schab po warszawsku z musem chrzanowym
- Tatar z wołowiny z tradycyjnymi dodatkami
- Wybór wędzonych ryb (łosoś, pstrąg, sum, makrela) z sosem musztardowo-koperkowym i chrzanowym
- Terrina z kaczki z orzechami
- Roladka z kurczaka
- Ser mozzarella z pomidorami i świeżą bazylią
- Marynowane małże nowozelandzkie i kalmary w stylu włoskim

- Pikantne czarne i zielone oliwki
- Staropolskie wędliny i pieczenie z wyborem sosów
- Grzyby i warzywa marynowane

Zupa:

- Żurek z szynką i warzywami



Tradycyjna gala weselna – Menu

Dania główne:

- Wybór pierogów: z kapustą, z grzybami i ruskich
- Gulasz wieprzowy „myśliwski”
- Kluski śląskie
- Makaron tortiglioni z sosem z prawdziwków i parmezanem
- Kurczak z pieczonymi warzywami i czerwonym curry
- Ryż jaśminowy
- Warzywa z woka

Desery:

- Sałatka ze świeżych owoców
- Smażone gofry z wyborem dżemów w stylu fusion
- Tiramisu z płatkami gorzkiej czekolady
- Pudding z wiśniami i płatkami białej czekolady

- Comber czekoladowy z wiśniówką
- Panna cotta z sosem truskawkowym
- Sernik z kruszonką czekoladową
- Wybór ciast w stylu fusion
- Mini tortoletki z owocami
- Tort piętrowy z dekoracją (do uzgodnienia z szefem cukierni)



Tradycyjna gala weselna – Menu

Dodatki (cena za osobę):

- Koktajl truskawkowy PLN 15
- Truskawki podawane na tacach:
 - Truskawki w białej czekoladzie
 - Truskawki w ciemnej czekoladzie
 - Truskawki z zielonym pieprzem
- Bufet koktajlowy powitalny PLN 20
- Stacja z fontanną czekoladową PLN 10
- Stacja z wyborem lodów i sorbetów w stylu fusion z dodatkami PLN 12
- Stacja z wyborem sushi i maków PLN 10
- Stacja „carving” z pieczoną wołowiną PLN 10



Niebiańska gala weselna – Menu

PLN 235 za osobę (cena zawiera 8% VAT)

- Cena ważna dla min.100 osób , przy min. 50 osobach cena +15%
- Powitalny chleb weselny

Truskawki do szampana:

- Truskawki w białej czekoladzie
- Truskawki w ciemnej czekoladzie
- Truskawki z zielonym pieprzem

Menu serwowane

Zupa (jedna do wyboru):

- Zupa z białych szparagów z dodatkiem oliwy truflowej
- Orientalna zupa z kawałkami kurczaka i mlekiem kokosowym
- Krem z borowików z łazankami



Danie główne (jedno do wyboru):

- Pierś perliczki podana na tarcie z karczochami i koprem włoskim, warzywnym ratatouille, oraz z ciepłą salsą pomidorową z limonką i zielonym pieprzem
- Marynowana w tamaryndzie kaczka podana z warzywami sosem mandarynkowym z chilli, ryżem jaśminowym

Niebiańska gala weselna – Menu

- Marynowany w teriyaki stek z łososia podany z ziemniaczanym puree z dodatkiem wasabi, zieloną fasolką z masłem imbirowym
- Filet z miecznika aromatyzowany bazylią i cytryną, zapiekane plasterki ziemniaków, sałatka z rukoli i koktajlowych pomidorków
- Polędwiczka wieprzowa w delikatnym musie ziołowym, zapiekanka z kaszy, kurek i szpinaku, zielona fasolka oraz sos pieczeniowy z aromatem trufli

Bufet wieczorny:

- Dostępny przez 6 godzin, po menu serwowanym

Zimne przekąski:

- Pieczony indyk z wiśniami i marynowanym imbirem
- Pieczona cielęcina podana w sosie z tuńczyka

- Carpaccio z marynowanej w orientalnych przyprawach polędwicy wołowej z oliwą i rukolą
- Wybór wędzonych ryb (łosoś, pstrąg, makrela) z sosem musztardowo-koperkowym i chrzanowym
- Terrina z kaczki z orzechami
- Ser mozzarella z pomidorami i świeżą bazylią



Niebiańska gala weselna – Menu

- Marynowane małże nowozelandzkie i kalmary w stylu włoskim
- Pikantne czarne i zielone oliwki
- Staropolskie wędliny i pieczenie z wyborem sosów
- Grzyby i warzywa marynowane

Dania gorące:

- Żurek z szynką i warzywami
- Wybór pierogów: z kapustą, z grzybami i ruskich
- Gulasz wieprzowy „myśliwski”
- Kluski śląskie
- Makaron garganelli z owocami morza i szpinakiem
- Kurczak z bakłażanem, papryką, grzybami i zielonym curry
- Ryż jaśminowy
- Warzywa z woka

Desery:

- Sałatka ze świeżych owoców
- Smażone gofry z wyborem dżemów i innymi tradycyjnymi dodatkami
- Tiramisu z płatkami gorzkiej czekolady
- Zapiekany krem z wiśniami i płatkami białej czekolady



Niebiańska gala weselna – Menu

- Delikatny comber czekoladowo - korzenny z wiśniówką
- Panna cotta z sosem truskawkowym
- Sernik z kruszonką czekoladową z nutą anyżu
- Tarta owocowa z kremem czekoladowym
- Terrina czekoladowo-miętowa
- Delikatny mus truskawkowy
- Kremowa tarta maracuja
- Tort piętrowy z dekoracją (do uzgodnienia z szefem cukierni)

Dodatki (cena za osobę):

- Koktajl truskawkowy PLN 15
- Truskawki podawane na tacach:
 - Truskawki w białej czekoladzie
 - Truskawki w ciemnej czekoladzie
 - Truskawki z zielonym pieprzem

- Bufet koktajlowy powitalny PLN 20
- Stacja z fontanną czekoladową PLN 10
- Stacja z wyborem lodów i sorbetów w stylu fusion z dodatkami PLN 12
- Stacja z wyborem sushi i maków PLN 10
- Stacja „carving” z pieczoną wołowiną PLN 10



Gala weselna – Smaki świata menu

PLN 255 za osobę (cena zawiera 8% VAT)

- Cena ważna dla min.100 osób , przy min. 50 osobach cena +15%
- Powitalny chleb weselny

Menu serwowane

Przystawka (ustawiona na stołach):

- Szynka parmeńska, marynowane suszone figi i świeża truskawka
- Delikatny pasztet z gęsi podany z galaretką z żubrówki i pumperniklem
- Wędzona pierś indyka podana na tarcie ze szpinaku i koziego sera

Zupa (jedna do wyboru):

- Orientalna zupa z mleka kokosowego z kurczakiem i kolendrą
- Krem z zielonego groszku z akcentem zielonego curry i sera pleśniowego
- Zupa krem z pora i raków

Danie główne serwowane (jedna do wyboru):

- Marynowana w tamaryndzie kaczka podana z warzywami sosem mandarynkowym z chilli

- Marynowany w teriyaki stek z łososia podany z ziemniaczanym puree z dodatkiem wasabi zieloną fasolką z masłem imbirowym
- Polędwiczka wieprzowa w delikatnym musie ziołowym, podana z plastrami pieczonych ziemniaków, sałatką z rukoli, grilowaną cukinią i sosem ziołowym



Gala weselna – Smaki świata menu

Bufet

➤ Dostępny przez 6 godzin po menu serwowanym

Przekąski zimne:

- Mozzarella z wędzonym bakłażanem ,pomidorami i kolendrowym pesto z imbirem
- Pikantne czarne i zielone oliwki
- Dwa rodzaje sałaty, świeże ogórki, pomidory i papryka
- Śledź w trzech smakach:
 - W przyprawach korzennych,
 - Z grzybami,
 - w pomidorach
- Wybór wędzonych ryb z sosem musztardowo – koperkowym i chrzanowym (łosoś, pstrąg, sum, makreła)
- Pieczony schab wieprzowy ze śliwką kalifornijską
- Pieczona pierś indyka z konfiturą z ananasa i bazylii
- Roladka z kurczaka
- Staropolskie wędliny i pieczenie z wyborem sosów:

– Żurawinowy

– Tatarski

Domowe marynaty

Świeże pieczywo i masło

Stacja z sushi i maki:

- Wybór sushi i maki z warzyw i świeżych ryb podane z tradycyjnymi dodatkami

Gala weselna – Smaki świata menu

Sałatki:

- Sałatka z grillowanym kurczakiem, kruchą sałatą i sosem majonezowym z anchowice
- Sałatka z makaronu, z salami, pieczona papryką i suszonymi pomidorami
- Sałatka z marynowanych paluszków krabowych, słodkiej papryki, mango i kolendry z dresingiem ze świeżych ziół
- Sałatka z mini mozzarella, koktajlowych pomidorków i marynowanych oliwek

Dania gorące:

- Pieczony gyros z wieprzowiny z plastrami świeżych warzyw i chlebkiem pita
- Filet z łososia z sosem cytrynowo-szafranowym
- Kurczak z bakłażanem, papryką, grzybami i zielonym curry
- Plasterki wołowiny w stylu orientalnym z grzybami, bambusem, kukurydzą z sosem pieprzowo – ostrygowym

- Wybór azjatyckich przekąsek z sosem chili
- Wybór pierogów: z kapustą, z grzybami i ruskich
- Ryż jaśminowy
- Warzywa gotowane na parze z masłem
- Plastry pieczonych ziemniaków z dodatkiem świeżych ziół



Gala weselna – Smaki świata menu

Desery:

- Pieczony sernik ricotta z kruszonką
- Wybór ciast w stylu fusion
- Tiramisu z płatkami gorzkiej czekolady
- Szarlotka z orzechami i cynamonem
- Panna cotta waniliowa z sosem truskawkowym
- Tarta owocowa z kremem czekoladowym
- Czekoladowy comber korzenny z wiśniówką
- Pudding z wiśniami i płatkami białej czekolady
- Torcik z mlecznej czekolady z kremem z mango
- Tort piętrowy z dekoracją (do uzgodnienia z szefem cukierni)

Danie serwowane o północy:

- Barszcz czerwony z pasztecikiem

Dodatki (cena za osobę):

- Truskawki w białej czekoladzie PLN 10
- Bufet koktajlowy powitalny PLN 20
- Stacja „carving” z pieczoną wołowiną PLN 10
- Stacja z fontanną czekoladową PLN 10
- Stacja z wyborem lodów i sorbetów w stylu fusion z dodatkami PLN 12



Gala weselna – The Westin menu

PLN 310 za osobę (cena zawiera 8% VAT)

- Cena ważna dla min.80 osób , przy min. 50 osobach
cena +15%
- Powitalny chleb weselny

Truskawki do szampana:

- Truskawki w białej czekoladzie
- Truskawki w ciemnej czekoladzie
- Truskawki z zielonym pieprzem

Menu serwowane

Zimna przekąska:

- Szynka parmeńska z kulkami melona

Coś na oczyszczenie smaku:

- Sorbet cytrynowy

Danie główne:(jedna do wyboru)

- Plastry polędwicy wołowej marynowanej w trawie

żubrowej z plastrami ziemniaków i pieczeniowym sosem z czarnym pieprzem

- Filet z miecznika aromatyzowany bazylią i cytryną, zapiekane plasterki ziemniaków, sałatka z rukoli i koktajlowych pomidorków
- Marynowana w tamaryndzie kaczka podana z warzywami sosem mandarynkowym z chilli, ryżem



Gala weselna – The Westin menu

Deser:

- Panna cotta na podeście z biszkoptu czekoladowego z sosem malinowym i płatkami gorzkiej czekolady

Buffet:

- Dostępny przez 6 godzin po menu serwowanym

Bufet zimnych przekąsek:

- Maki i sushi z dodatkami
- Pasztet z gęsi z galaretką z żubrówki na pumperniklu
- Wędzona pierś z indyka na tarcie ze szpinaku i koziego sera
- Ser mozzarella z pomidorami
- Wędzony łosoś
- Staropolskie wędliny i pieczenie
- Deska serów

Sałatki:

- Wybór grillowanych warzyw

- Sałatka nicejska
- Sałatka grecka

Dodatki:

- Świeże pieczywo oraz masła smakowe,
- Oliwki, warzywa marynowane

Zupa:

- Orientalna zupa z kaczki z pierożkami won ton



Gala weselna – The Westin menu

Dania gorące:

- Wybór pierogów: z kapustą i grzybami, ruskie
- Eskalopki z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym
- Pieczona kaczka z jabłkami i sosem żurawinowym
- Makaron Garganelli z owocami morza
- Pieczony łosoś z sosem szafranowo cytrynowym
- Warzywa z woka
- Ryż jaśminowy
- Pieczone ziemniaki z ziołami
- Kluski śląskie

Desery:

- Smażone gofry z wyborem dżemów
- Owoce sezonowe krojone
- Tiramisu z płatkami gorzkiej czekolady
- Sernik pieczony
- Mini eklerki
- Pudding pistacjowy z owocami leśnymi
- Tarta owocowa z kremem waniliowym

- Terina czekoladowo mietowa
- Mus ricotta na kremie gjanduia
- Lekki torcik brzoskwiowy
- Mus z mlecznej czekolady i wiśniami
- Ciasto czekoladowe „brownie”
- Tort piętrowy z dekoracją (do uzgodnienia z szefem cukierni)



Gala weselna – The Westin menu

Zupa serwowana o północy:

- Żurek z szynką, jajkiem i warzywami

Dodatki:

- Koktajl truskawkowy PLN 15
- Truskawki podawane na tacach
 - Truskawki w białej czekoladzie
 - Truskawki w ciemnej czekoladzie
 - Truskawki z zielonym pieprzem
- Bufet koktajlowy powitalny PLN 20
- Stacja z fontanną czekoladową PLN 10
- Stacja z wyborem lodów i sorbetów w stylu fusion z dodatkami PLN 12
- Stacja z wyborem sushi i maków PLN 10
- Stacja „carving” z pieczoną wołowiną PLN 10



Gala weselna – w stylu polskim menu

PLN 355 za osobę (cena zawiera 8% VAT)

- Cena ważna dla min.80 osób , przy min. 50 osobach
cena +15%
- Powitalny chleb weselny

Truskawki do szampana:

- Truskawki w białej czekoladzie
- Truskawki w ciemnej czekoladzie
- Truskawki z zielonym pieprzem

Przekąski (ustawiona na stole)

- Wybór wędzonych ryb z sosem musztardowo – koperkowym i chrzanowym (łosoś, pstrąg, sum, makrela)
- Marynowany w trawie żubrowej łosoś, podany z sosem miodowym z Krupnikiem
- Śledzie korzenne, w oliwie z cebulą, rolmopsy z marnowanymi owocami
- Ryba “po grecku”
- Tradycyjne mięsa i wędliny z sosem żurawinowym i marynatami

- Delikatny pasztet z gęsi podany z galaretką z Żubrówki i pumpernikiem
- Wybór pieczonych mięs z sosami tatarskim i chrzanowym
- Warzywa marynowane
- Masło i pieczywo



Gala weselna – w stylu polskim menu

Sałatki:

- Sałatka z raków i warzyw z sosem koperkowym
- Sałatka z pieczonego schabu wieprzowego z ziemniakami i sosem musztardowym
- Sałatka z pikantną gruszką, serem pleśniowym, miksem sałat i oliwą z awokado i pomarańczy

Menu serowane

Zupa:

- Krem ze szparagów

Dania główne (jedna do wyboru):

- Pieczona polędwica wołowa z czarnym pieprzem, pieczonymi ziemniakami i sałatką z pomidorków koktajlowych i rukoli
- Halibut podany z zapiekanymi ziemniakami i sosem cytrynowo-szafranowym

Bufet

- Dostępny przez 6 godzin po menu serwowanym

Dania główne:

- Filet z łososia w sosie cytrynowo maślanym ze szpinakiem
- Filet z suma w sosie nelsonskim
- Pieczona kaczka z jabłkami i sosem żurawinowym
- Zrazy z wołowiny w sosie grzybowym
- Kluski śląskie
- Opiekane ziemniaki z majerankiem
- Warzywa gotowane



Gala weselna – w stylu polskim menu

Desery:

- Wybór lodów z tradycyjnymi dodatkami oraz sosami
- Sałatka ze świeżych owoców
- Mini pączki i eklerki
- Ciasto piaskowe z owocami
- Tarta z kremem waniliowym i owocami
- Mini torcik brzoskwiowy
- Krem jogurtowy z owocami
- Pieczony comber korzenny nasączony wiśniówką
- Tort piętrowy z dekoracją (do uzgodnienia z szefem cukierni)

Bufet nocny:

- Dostępny po północy na 6 godzin

Zupa:

- Barszcz czerwony z uszkami

Dania gorące:

- Pieczona pierś indyka nadziewana śliwkami i morelami w delikatnym sosie pieczeniowym
- Gulasz wieprzowy „myśliwski”
- „Mini gołąbki” z cielęciną w sosie z pieczonych pomidorów
- Wybór polskich pierogów: z kapustą i grzybami, ruskie i z pieczoną gęsią



Gala weselna – w stylu polskim menu

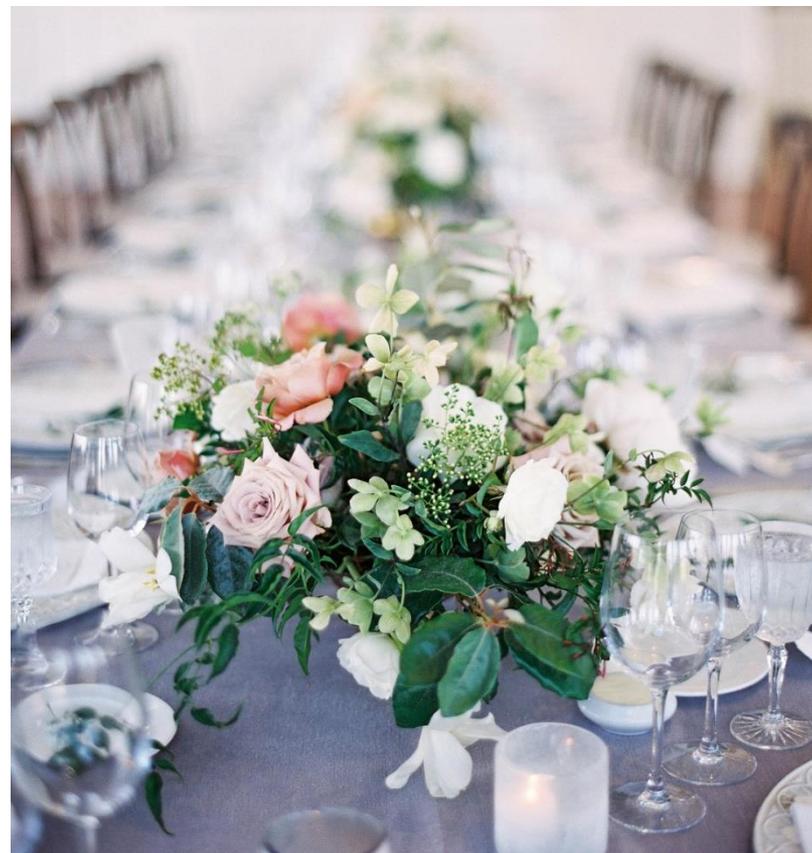
- Kluski śląskie z boczkiem i cebulą
- Warzywa grillowane z ziołami

Desery:

- Sernik z kruszonką czekoladową
- Tradycyjna szarlotka podana na ciepło z sosem waniliowym, truskawkowym i cynamonowym
- Makowiec
- Ciasta z owocami
- Rolada jabłkowa
- Kremówka z wiśniami

Dodatki PLN 10:

- Stacja z wyborem sushi i maki
- Stacja „carving” z pieczoną wołowiną
- Stacja z fontanną czekoladową
- Stacja z wyborem lodów i sorbetów w stylu fusion z przyprawami



Wybierz swoje menu serwowane „Gala”

Przekąski:

- Carpaccio z wołowiny, parmezanem i oliwą cytrynową, podane z bukietem sałaty rukola
- Tatar z wędzonego łososia z ogórkiem i sosem z czerwonego kawioru
- Sałatka „nicejska” podana z wędzonym na ciepło łososiem, jakim przepiórczym i vinegrettem z kolendry i imbiru
- Tatar wołowy z tradycyjnymi dodatkami: marynowanymi grzybami, cebulą i ogórkiem konserwowym
- Pieczone mini pierogi z gęsi podane z duszonymi rakami w maśle i czosnku

DANIA główne (wybierz swój zestaw):

- Grillowane plastry polędwicy wołowej marynowane w trawie żubrowej, sałatka z rukoli, ziemniak pieczony w maśle rozmarynowym, sos pieczeniowy z balsamico **lub**
- Filet z miecznika aromatyzowany bazylią i cytryną, zapiekane plasterki ziemniaków, sałatka z rukoli i koktajlowych pomidorków PLN165



Wybierz swoje menu serwowane „Gala”

- Marynowana w tamaryndzie kaczka podana z warzywami, sosem mandarynkowym z chilli i ryżem jaśminowym **lub**
- Marynowany w teriyaki stek z łososia podany z ziemniaczanym purée z dodatkiem wasabi, zieloną fasolką z masłem imbirowym PLN 155
- Pierś perliczki podana na tarcie z karczochami i koprem włoskim, warzywnym ratatouille, ciepłą salsą pomidorową z limonką i zielonym pieprzem **lub**
- Filet z halibuta zapiekany w prowansalskich ziołach podany z tartą z karczochami, młodą fasolką i sosem cytrynowo szafranowy PLN 165
- Polędwiczka wieprzowa w delikatnym musie ziołowym, zapiekanka z kaszy, kurek i szpinaku, zielona fasolka oraz sos pieczeniowy z aromatem trufli **lub**
- Filet z okonia z cytryną oraz teriną z kaszy gryczanej,

podany z sałatką warzywną i kremowym sosem rakowym PLN150

- Pieczona kaczka w polskim stylu z czerwoną kapustą, jabłkami i pieczonymi ziemniakami **lub**
- Filet z sandacza zapiekany w maśle ziołowym, plastry ziemniaków, młoda fasolka i sos cytrynowy z szafranem PLN165



Wybierz swoje menu serwowane „Gala”

Desery:

- Ciasto czekoladowe z pikantną gruszką, sorbetem z limonki i wasabi oraz słonym sosem toffi
- Sernik ricotta z sosem z miodowego karmelu, pomidorów i imbiru
- Mus mascarpone o smaku toffii z sosem cytrynowo – miętowym
- Terina cytrynowa z gorzką czekoladą, kawiozem z wiśni i aromatyczny sosem jabłkowym
- Duet z czekolady i kokosa z karmelizowanym ananasem i salsa z czerwonego pieprzu
- Mus truskawkowy z biszkoptem czekoladowym, salsa z truskawek i Martini oraz sos ze słodkiego octu balsamicznego
- Tiramisu z sosem czekoladowym i wiśniami amarena

Dodatki PLN 15:

- Orientalna zupa z kawałkami kurczaka i mlekiem kokosowym
- Krem z zielonego groszku z akcentem zielonego curry i sera pleśniowego



- Krem z karczochów, kalafiora i imbiru z oliwą czosnkową
- Zupa pomidorowa z serkiem mascarpone i bazylią
- Zupa krem z białych warzyw z dodatkiem oliwy truflowej
- Tradycyjny żurek z szynką i gotowanym jajkiem

Koktajl powitalny – Menu

PLN 25 za osobę (cena zawiera 8% VAT)

Przekąski:

4 przekąski na osobę

- Szynka parmeńska z pikantnym sosem z suszonych fig
- Mini mozzarella z koktajlowym pomidorkiem i pesto bazyliowym
- Wędzona pierś indyka z tartą szpinakową i marynowaną wiśnią „amarena”
- Tatar z wędzonego łososia z ogórkiem i koperkiem
- Pasztet z gęsi z galaretką z żubrówki
- Mini tortilla z ogórkiem i kremowym serem z koperkiem

Dodatki: PLN 7

- Szynka holsztyńska z kiełkami groszku i pikantnym ciastkiem

- Tarta z pikantną tygrysią krewetką z chili i kolendrą
- Mini terina z paluszków krabowych i szpinaku podana na cieście francuskim
- Mini roladka z sera feta, arbuza i kiełków rzodkiewki zawinięta w papier ryżowy



Pakiety z napojami bezalkoholowymi

PLN 55 za osobę (cena zawiera 23% VAT)

- Konsumpcja bez ograniczeń do 10 godzin
- *Dodatkowe godziny płatne PLN 8 od osoby za godzinę

- **Soki:**

- Pomarańczowy
- Grejpfrutowy
- Jabłkowy

- **Woda mineralna** Kinga Pienińska

- Woda gazowana
- Woda niegazowana



Pakiety z napojami alkoholowymi

Podstawowy

PLN 105 za osobę (cena zawiera 23% VAT)

- Konsumpcja bez ograniczeń do 10 godzin
- *Dodatkowe godziny płatne PLN 10 od osoby za godzinę

Wina:

- Dominio Espinal Blanco, Castano, Macabeo Yecla, Spain
- Dominio Espinal Tinto, Castano, Monastrell & Syrah Yecla, Spain

• Soki:

- Pomarańczowy
- Grejpfrutowy
- Jabłkowy

• Napoje gazowane:

- Coca-cola
- Fanta
- Sprite
- Tonic



• Woda mineralna Kinga Pienińska

- Woda gazowana
- Woda niegazowana

Przy wyborze dowolnego pakietu alkoholowego lampka wina musującego Capetta Pinot Corte Castello Westin Selection serwowanego na powitanie, będzie prezentem od hotelu

Pakiety z napojami alkoholowymi

Konserwatywny

PLN 145 za osobę (cena zawiera 23% VAT)

- Konsumpcja bez ograniczeń do 10 godzin
- *Dodatkowe godziny płatne PLN 20 od osoby za godzinę

Wina:

- Dominio Espinal Blanco, Castano, Macabeo Yecla, Spain
- Dominio Espinal Tinto, Castano, Monastrell & Syrah Yecla, Spain

Napoje alkoholowe:

- Wódka bols lub wyborowa
- Żubrówka
- Piwo tyskie gronie :

• **Soki:**

- Pomarańczowy
- Grejpfrutowy
- Jabłkowy

• **Napoje gazowane:**

- Coca-cola
- Fanta
- Sprite
- Tonic

• **Woda mineralna** Kinga Pienińska

- Woda gazowana
- Woda niegazowana

Pakiety z napojami alkoholowymi

Ekskluzywny

PLN 200 za osobę (cena zawiera 23% VAT)

- Konsumpcja bez ograniczeń do 10 godzin
- Dodatkowe godziny płatne PLN 20 od osoby za godzinę

Wina:

- Dominio Espinal Blanco, Castano, Macabeo Yecla, Spain
- Dominio Espinal Tinto, Castano, Monastrell & Syrah Yecla, Spain

Napoje alkoholowe:

- Wódka bols lub wyborowa
- Żubrówka
- Gordon's gin
- Campari bitter
- Martini extra dry

- Grant's whisky
- Bacardi rum
- Piwo Tyskie Gronie
- **Soki:**
 - Pomarańczowy
 - Grejpfrutowy
 - Jabłkowy
- **Napoje gazowane:**
 - Coca-cola
 - Fanta
 - Sprite
 - Tonic
- **Woda mineralna**
Kinga Pienińska
 - Woda gazowana
 - Woda niegazowana



Opłata korkowa

- Na państwa życzenie skomponujemy pakiety z dowolnie wybranymi napojami i alkoholami
- Za wybrane napoje i alkohole możemy obciążyć również według spożycia

PLN 25 za osobę (cena zawiera 23% VAT)

- Gdy napoje bezalkoholowe pozostają po stronie hotelu a napoje alkoholowe po stronie klienta

PLN 45 za osobę (cena zawiera 23% VAT)

- Gdy wszystkie napoje po stronie klienta



Dziękujemy

