

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](mailto: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

---

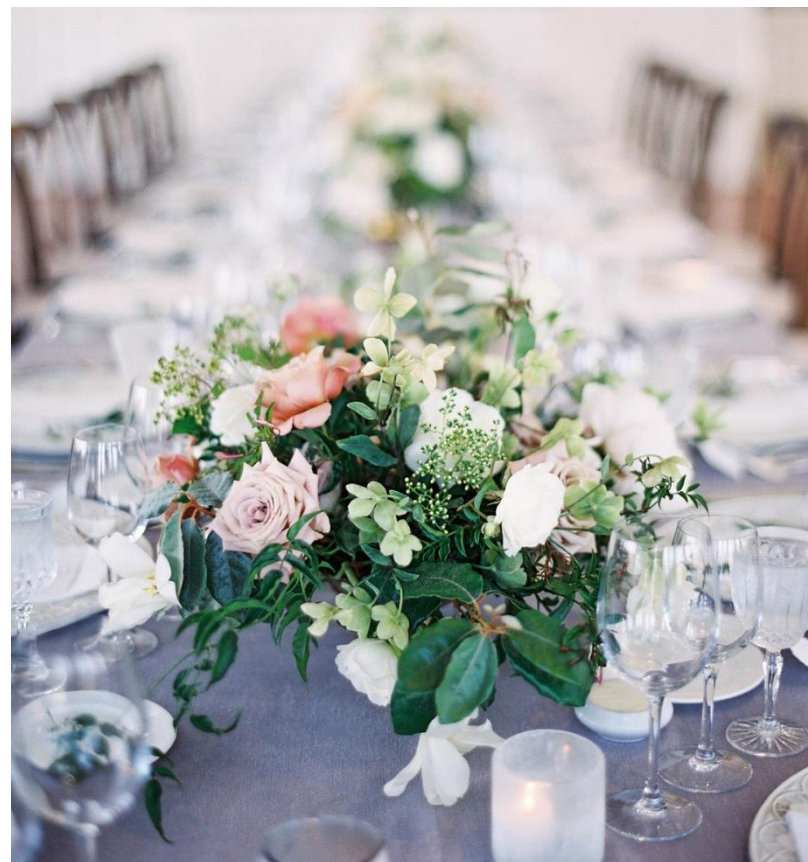
- Kluski śląskie z boczkiem i cebulą
- Warzywa grillowane z ziołami

## **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, młoda fasolka 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 ananase i salsą 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 łososa 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

