



STUDNIÓWKA



CROWNE PLAZA[®]

AN IHG[®] HOTEL

WARSAW - The HUB

DO WYBORU JEDNA OPCJA MENU SERWOWANEGO ORAZ JEDNA OPCJA MENU W FORMIE BUFETU

MENU SERWOWANE

MENU I

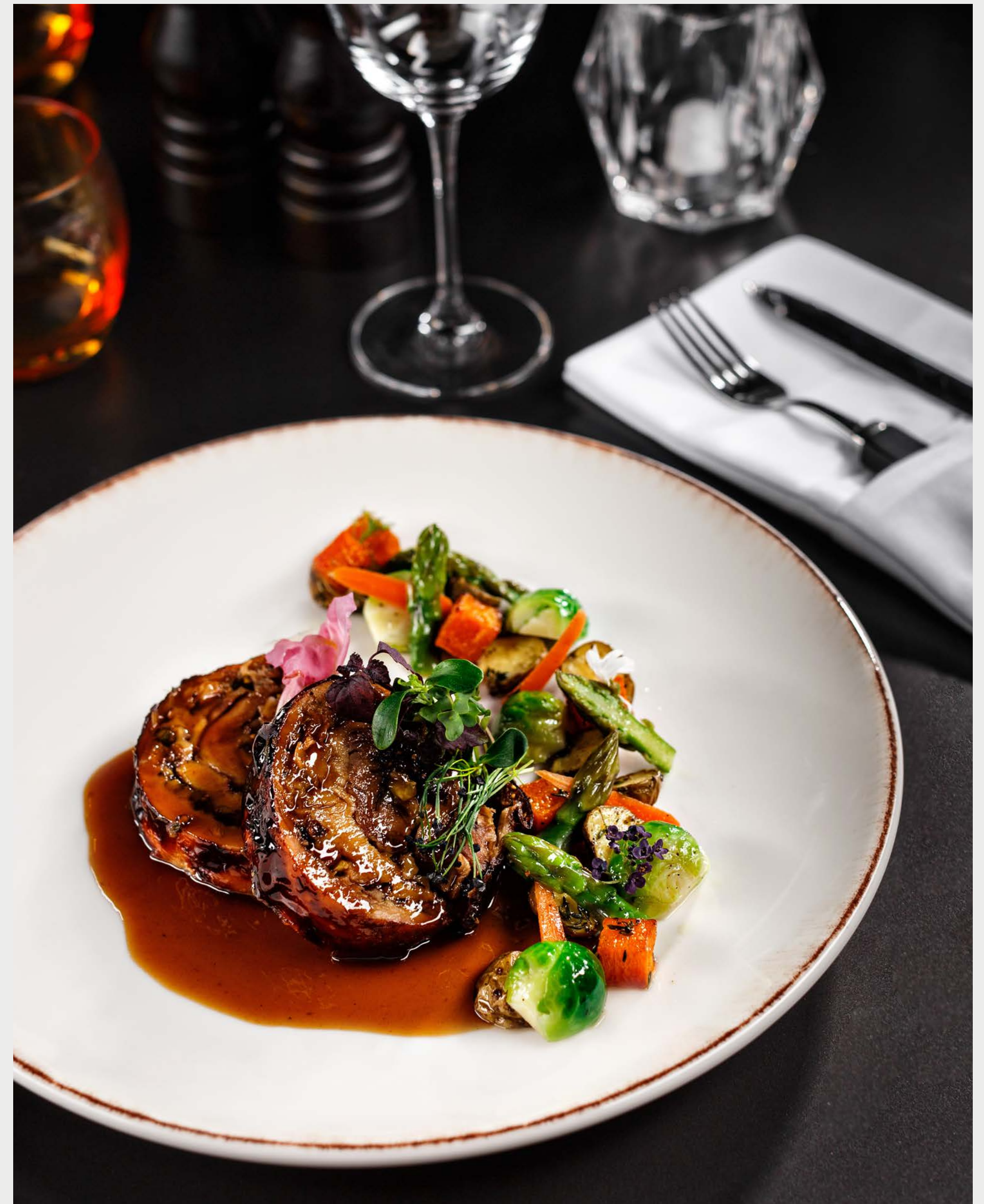
- Krem z białych warzyw z oliwą truflową i trybulą
- Balotyna z kurczaka z purée ziemniaczano-szczypiorkowym i warzywami sezonowymi

MENU II

- Minestrone z bazyliowym pesto
- Medaliony z polędwiczki wieprzowej z sosem ziołowym, ziemniaki gratin i bukiet warzyw korzennych

MENU III

- Consommé z kaczki z lubczykiem i szpeclami
- Filet z troci podany z sosem maślanym, czarną soczewicą i panache z zielonych warzyw



BUFET I

MIĘSA PIECZONE

Schab ze śliwkami, karkówka, boczek

WĘDLINY DOMOWE

Szynka wędzona, Kindziuk, kabanosy, fuet wieprzowy, pasztet mięsny

Dodatki: żurawina do mięs, sos chrzanowy

Schab po warszawsku

Wędzona polędwica z dorsza z sosem chimichurri

Medaliony z łososia, sałatka z mango z kolendrą

Ryba po grecku

Pieczona wołowina z salsą warzywną

SALAŃKI

Sałatka z tuńczyka z pieczonymi warzywami, jajkiem i oliwkami

Grecka - feta, pomidor, ogórek

Sałatka tajska z wołowiny z warzywami i kiełkami fasoli mung

Sałatka z kalafiora curry z kaszą bulgur i pieczoną cukinią z ziołami prowansalskimi

Mix sałat z dodatkami - skomponuj własną sałatkę (bufet sałatkowy z sezonowymi warzywami i dodatkami)

Wybór pieczywa, masła, margaryny oraz dressingów

WYBÓR SERÓW

pleśniowy, koryciński, brie z ziołami, ementaler, chutney gruszkowy, suszone owoce, orzechy

ZUPA

Żurek z jajkiem i białą kiełbasą

DANIA GŁÓWNE

Grillowana pierś z kurczaka z ragout pomidorowym

Duszona wołowina w sosie chrzanowym

Pieczony łosoś, oliwa z oliwek, suszone pomidory

Warzywa ogrodowe, masło ziołowe

Bakłażan z serem kozim i pomidorami

Ziemniaki pieczone z rozmarynem

Szafranowy ryż

DESERY

Tradycyjna szarlotka z prażonymi migdałami

Serniczek z granatem

Mus z trzech czekolad

Pudding z tapioki z mango

Beza z kremem waniliowym

Kamyk marakuja

Sałatka owocowa

Tiramisu

BUFET II

MIĘSA PIECZONE

Schab ze śliwkami, karkówka, boczek

WĘDLINY DOMOWE

Szynka wędzona, Kindziuk, kabanosy, fuet wieprzowy, pasztet mięsny

Dodatki: żurawina do mięs, sos chrzanowy

Tymbaliki drobiowe z warzywami korzennymi

Sandacz po sarmacku z jajkiem i sosem koktajlowym

Medaliony z łososią, sałatka z mango z kolendrą

Tatar z cukinii i suszonych pomidorów z sosem balsamico

Soczyste płatki pieczonej cielęciny podane z sosem Vitello Tonnato

Wybór śledzi w trzech marynatach

SAŁATKI

Sałatka Cezar, grillowany kurczak

Szpinak, gorgonzola, winogrona, orzechy, sos balsamiczny

Pomidory, mozzarella, oliwa bazyliowa

Sałatka z kalafiora curry z kaszą bulgur i pieczoną cukinią z ziołami prowansalskimi

Mix sałat z dodatkami - skomponuj własną sałatkę (bufet sałatkowy z sezonowymi warzywami i dodatkami)

Wybór pieczywa, masła, margaryny oraz dressingów

ZUPA

Tom kha kai - orientalna zupa z kurczaka

DANIA GŁÓWNE

Ragout z indyka z warzywami korzennymi

Saltimbocca z cielęciny w maślanym sosie

Sandacz po polsku z jajkiem gotowanym i brokułami

Warzywa ratatouille

Kopytka szpinakowe, sos śmietanowy

Makaron ryżowy z warzywami z woka

DESERY

Tradycyjna szarlotka z prażonymi migdałami

Serniczek z granatem

Ganache czekoladowy

Pudding z tapioki z mango

Beza z kremem waniliowym

Ptysie z kremem mascarpone

Sałatka owocowa

Tiramisu

BUFET III

MIĘSA PIECZONE

Schab ze śliwkami, karkówka, boczek

WĘDLINY DOMOWE

Szynka wędzona, Kindziuk, kabanosy, fuet wieprzowy, pasztet mięsny

Dodatki: żurawina do mięs, sos chrzanowy

Schab po warszawsku

Tatar wołowy z dodatkami

Gravlax z troci z tapenadą oliwkową

Tartaletki ze szpinakiem i krewetkami

Grillowane warzywa z sosem balsamicznym

Żółte i czerwone pomidory z marynowaną mozzarellą i bazyliowym pesto

SAŁATKI

Kurczak, winogrona, orzechy włoskie

Sałatka nicejska z tuńczykiem i fasolą

Grecka - pomidor, cebula czerwona, ogórek, ser feta

Mix sałat z dodatkami - skomponuj własną sałatkę

(bufet sałatkowy z sezonowymi warzywami i dodatkami)

Wybór pieczywa, masła, margaryny oraz dressingów

ZUPA

Zupa toskańska z ziołowymi grzankami

DANIA GŁÓWNE

Pieczona kaczka z jabłkami, sos żurawinowy

Policzki wołowe w sosie cygańskim z wędzoną papryką

Okoń, sos z białego wina, pomidory, koperek

Wybór sezonowych warzyw gotowanych na parze

Sajgonki z wieprzowiną, słodki sos chilli

Kasza bulgur z oliwą kukurydzianą

DESERY

Beza z kremem mascarpone

Serniczek z granatem

Tarta cytrynowa z bezą

Pudding z tapioki z mango

Panna cotta z owocami

Mus z marakui

Sałatka owocowa

Tiramisu

Cena: 315 PLN brutto od osoby | Cena nie zawiera 13,5% opłaty serwisowej

Czas trwania serwisu: do 6 godzin

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy

Napoje gazowane: Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic

Wybór świeżo mielonych kaw: Espresso, Caffè Latte, Caffè Crema, Cappuccino

Gorąca czekolada

Wybór herbat z całego świata

Cena: 110 zł brutto od osoby | Cena nie zawiera 13,5% opłaty serwisowej

Czas trwania serwisu: do 8 h



W CENIE KAŻDEGO PAKIETU

- sala na wyłączność
- dodatkowe pomieszczenie dla opiekunów
- parkiet, scena
- pokrowce na krzesła
- szatnia dla gości



Z przyjemnością przedstawimy również rekomendacje na dodatkowe usługi podczas imprezy:

- tort / stacja z lodami / fontanna czekoladowa
- usługa florystyczna
- aranżacja przestrzeni
- oprawa muzyczna
- fotobudka
- oświetlenie



Crowne Plaza® Warsaw The HUB
Rondo Daszyńskiego 2, 00-843 Warszawa

Tel. 22 377 34 50 | convention.warsawhub@ihg.com
convention.warsawhub@ihg.com