



OFERTA ŚWIĄTECZNA



CROWNE PLAZA[®]

AN IHG[®] HOTEL

WARSAW - The HUB

MAGICZNE ŚWIĘTA BOŻEGO NARODZENIA W HOTELU CROWNE PLAZA® WARSAW - THE HUB

Święta to cudowny czas, a okres przedświąteczny to najlepszy moment na podsumowanie mijającego roku. To również idealna chwila na podziękowanie swoim pracownikom bądź kontrahentom.

W magicznych wnętrzach naszego Hotelu przy specjalnie stworzonym na tę okazję menu pełnym tradycyjnych potraw, będą Państwo mogli spędzić więcej czasu ze swoimi współpracownikami.

Zapraszamy do zapoznania się z naszą tegoroczną Ofertą Świąteczną.



W cenę każdego pakietu wliczone są podstawowe dekoracje świąteczne



MENU SERWOWANE SZEFA KUCHNI

PRZYSTAWKA

Tatar z troci z musem z awokado

ZUPA

Krem z homara z tortellacci z małżami świętego Jakuba

DANIE GŁÓWNE

Pierś z perliczki ze szpinakiem i risotto borowikowym

DESER

Beza z żurawiną i owocami leśnymi

Cena: 190 PLN netto od osoby

Cena nie zawiera podatku 8% VAT oraz 13,5% opłaty serwisowej

Oferta ważna dla minimum 20 osób

MENU SERWOWANE - SKOMPONUJ WŁASNE MENU

PRZYSTAWKI ZIMNE

Sałatka z szyjek rakowych z sałatami ogrodowymi i kawiozem z pstrąga

Rolada z sandacza z owocami morza i sałatką z glonów wakame

Wędzona pierś z kaczki z marmoladą z wiśni i sałatką z selera z orzechami

Marynowana troć z piklami i sosem miodowo-musztardowym

PRZYSTAWKI CIEPŁE

Łazanki z kapusta i grzybami

Świąteczne pierogi z kapustą, suszoną śliwką i okrasą

Balotyna z sandacza w sosie rakowym

Kulebiak z kapusty wigilijnej z grochem

ZUPY

Świąteczny barszcz czerwony z uszkami

Staropolska zupa grzybowa ze śmietaną i domowymi kluskami

Krem ze słodkowodnych raków z koperkową pianką

Kremowa zupa z pieczonej dyni z oliwą i prażonymi pestkami

DANIA GŁÓWNE

Filet z dorsza z brokułami, sosem szampańskim i ziemniakami truflowymi

Filet z łososia z szpinakowymi kluseczkami i warzywnym ragout

Pieczona kaczka podana z karmelizowanymi buraczkami, jabłkiem i ziemniakami po polsku w sosie piernikowym

Polędwiczka wieprzowa sous vide z zapiekanymi ziemniakami z grzybami, modra kapusta z cynamonem i prażonym jabłkiem

DESERY

Ciasto orzechowe z chutney z owoców leśnych

Miodowiec z bakaliami i sosem piernikowym

Czekoladowy sacher z powidłami śliwkowymi

Strucla jabłkowa z sosem waniliowym

Tradycyjny sernik krakowski

Cena: 3 dania: 205 PLN netto od osoby 4 dania: 230 PLN netto od osoby 5 dań: 250 PLN netto od osoby

Ceny nie zawierają podatku 8% VAT oraz 13,5% opłaty serwisowej / Oferta ważna dla minimum 20 osób

BUFET SZEFA KUCHNI

BUFET ZIMNY

Filet z łososia z domowej wędzarni z wyborem sosów i warzyw
Śledzie w tradycyjnych marynatach
Gotowane filety z karpia z galarecie, cząstki cytryny
Wybór mięs pieczystych, pasztetów oraz wędlin rzemieślniczych z sosami i piklami
Pieczona wołowina z sosem tatarskim
Sałatka farmerska z peklowanej szynki z ziemniakami
Sałatka jarzynowa
Sałatka z pieczonych czerwonych buraków z rodzynkami, sos jogurtowy

BUFET GORĄCY

ZUPY

Barszcz wigilijny z pasztecikami
Kremowa zupa z pieczonej dyni z oliwą i prażonymi pestkami

DANIA GORĄCE

Udka z kaczki confit podane z jabłkami i pomarańczą
Wołowina po burgundzku z warzywami korzennymi
Mini golonki w sosie chrzanowym
Filet z sandacza w sosie szampańskim
Pierogi z kapustą i grzybami
Ziemniaki opiekane z aromatycznymi ziołami
Bukiet sezonowych warzyw
Smażone na maśle szpecele z ziołami

DESERY

Świeże owoce filetowane
Mini beza z owocami
Ciasto karmelowo-gruszkowe
Mus czekoladowy
Kutia z bakaliami
Piernik
Szarlotka

KOLACJA W FORMIE BUFETU - SKOMPONUJ WŁASNE MENU

BUFET ZIMNY

Krewetki zapiekane ze szpinakiem i gorgonzolą

Gotowane filety z karpia w galarecie, cebulki balsamiczne

Pieczona rolada z boczku ze śliwką, marynowana dynia

Ryba po grecku

Karp po żydowsku w jabłkowej galarecie

Łosoś z domowej wędzarni z dodatkami

Wybór śledzi w marynatach i rolmopsy

Polskie wędzone ryby z kremem chrzanowym

Galantyna z kaczki z wątróbką i ziemniakami

Wybór mięs pieczystych i pasztetów z sosami i piklami

Świąteczny pasztet z gęsi z marynowanymi grzybami

SALATKI

Sałatka śledziowa po góralsku z brokułami i kwaśną śmietaną

Sałatka jarzynowa

Sałatka farmerska z peklowanej szynki z ziemniakami

Sałatka nicejska z oliwkami

Sałatka szopska z fetą

Sałatka Waldorf z jabłkiem i selerem

Sałatka z pieczonych czerwonych buraków z rodzynkami, sos jogurtowy

Sałatka z pieczonego kurczaka, orzechów włoskich i kukurydzy



BUFET GORĄCY

ZUPY

- Barszcz czerwony z uszkami
- Zupa grzybowa z łazankami
- Zupa ze słodkowodnych raków
- Zupa rybna z pomidorami i kolendrą

DANIA GORĄCE

- Karp w szarym sosie
- Łosoś ze szpinakiem i sosem szampańskim
- Smażony sandacz z sosem ze skorupiaków
- Golonka wieprzowa duszona w sosie piwnym
- Pieczona kaczka w sosie piernikowym z jabłkami
- Polędwiczka wieprzowa w kremowym sosie kurkowym
- Gulasz cielęcy z migdałami i kasztanami
- Kurczak po polsku z majerankiem
- Pieczony filec z pstrąga w migdałach
- Pierś z perliczki w sosie żurawinowo-żubrówkowym
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Świąteczny bigos



DODATKI

Ziemniaki po polsku

Kluski śląskie

Kasza gryczana z kurkami

Bukiet sezonowych warzyw

Smażone na maśle szpecle z ziołami

Kapusta wigilijna

Buraczki karmelizowane w miodzie

DESERY

Sernik

Szarlotka

Sacher z powidłami śliwkowymi

Piernik z marynowanymi wiśniami

Świeże owoce filetowane

Croquant czekoladowy

Tiramisu

Ciasto karmelowo-gruszkowe

Mus czekoladowy

Panna cotta

Kutia z bakaliami





CENY

BUFET I

3 przekąski, 2 sałatki, 1 zupa, 3 dania główne, 3 dodatki, 3 desery

Cena: 215 PLN netto od osoby

BUFET II

5 przekąsek, 4 sałatki, 2 zupy, 4 dania główne, 4 dodatki, 4 desery

Cena: 240 PLN netto od osoby

BUFET III

8 przekąsek, 4 sałatki, 2 zupy, 6 dań głównych, 4 dodatki, 8 deserów

Cena: 260 PLN netto od osoby

*Cena nie zawiera podatku 8% VAT oraz 13,5% opłaty serwisowej
Czas trwania bufetu: do 4 godzin | Każda kolejna godzina płatna dodatkowo 20%
Oferta ważna dla minimum 20 osób*

BUFET NOCNY

MENU I

BUFET ZIMNY

Sałatka ziemniaczana z chrupiącym boczkiem

Sałatka z tuńczykiem, jajkiem i fasolką szparagową

Wybór mięs pieczystych i swojskich wędlin z dodatkiem ćwikły i chrzanu

Wybór serów zagrodowych z dodatkami

Śledzie w tradycyjnych marynatach

Grillowane warzywa z wędzonym twarogiem i kiełkami groszku

Wybór świeżo wypieczonego pieczywa

BUFET GORĄCY

Barszcz czerwony z uszkami

Stroganoff wołowy z grzybami portobello

Ryż jaśminowy

Warzywa korzenne pieczone

Pierogi z soczewicą

Cena: 130 PLN netto od osoby

Cena nie zawiera podatku 8% VAT oraz 13,5% opłaty serwisowej

Czas trwania bufetu: do 2 godzin | Oferta ważna dla minimum 20 osób





MENU II

BUFET ZIMNY

Sałatka z wędzonego suma z brokułami i kwaśną śmietaną

Sałatka szopska z jajkiem na twardo

Wybór mięs pieczystych i swojskich wędlin z dodatkiem ćwikły i chrzanu

Wybór serów zagrodowych z dodatkami

Gravlax z mikro liśćmi

Buratta z kolorowymi pomidorami

Tatar ze śledzi z burakami i jajkiem

BUFET GORĄCY

Żur na zakwasie

Gulasz z dzika z pędami sosny

Kluski śląskie

Pieczony pasternak

Gnocchi z orzechami i klarowanym masłem

Cena: 110 PLN netto od osoby

Cena nie zawiera podatku 8% VAT oraz 13,5% opłaty serwisowej

Czas trwania bufetu: do 2 godzin | Oferta ważna dla minimum 20 osób

STACJE NA ŻYWO

Stacja z domowymi pierogami z dodatkiem okrasy i suszonych śliwek

Cena: 55 PLN netto od osoby

Pieczona szynka w miodzie i goździkach z sosem calvados

Cena: 65 PLN netto od osoby

Pieczony antrykot wołowy z kością z sosem rozmarynowym

Cena: 75 PLN netto od osoby

Czas trwania serwisu: do 2 godzin

Oferta ważna dla minimum 20 osób

Cena nie zawiera podatku 8% VAT oraz 13,5% opłaty serwisowej



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:

Do 2 godzin: 45 PLN netto od osoby

Do 4 godzin: 60 PLN netto od osoby

Do 6 godzin: 70 PLN netto od osoby

Do 8 godzin: 80 PLN netto od osoby

PAKIET NAPOJÓW I

Welcome drink do wyboru: grzane wino / wino musujące / nalewka

Wino białe

Wino czerwone

Piwo lokalne

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:

Do 2 godzin: 130 PLN netto od osoby

Do 4 godzin: 145 PLN netto od osoby

Do 6 godzin: 160 PLN netto od osoby

Do 8 godzin: 195 PLN netto od osoby

PAKIET NAPOJÓW II

Welcome drink do wyboru: grzane wino / wino musujące / nalewka

Wino białe i czerwone

Wódka Ostoya

Whisky

Piwo lokalne

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:

Do 2 godzin: 145 PLN netto od osoby

Do 4 godzin: 165 PLN netto od osoby

Do 6 godzin: 185 PLN netto od osoby

Do 8 godzin: 215 PLN netto od osoby



PAKIET NAPOJÓW III

Welcome drink do wyboru: grzane wino / wino musujące / nalewka

Wino musujące

Wino białe

Wino czerwone

Piwo lokalne

Wódka Ostoya

Rum: Bacardi, Captain Morgan

Gin Seagram's

Whisky, Bourbon: Ballantine's, Grant's, Jameson, Jim Beam

Aperol

Martini: Bianco, Extra Dry, Rosso, Rosato

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

Oferta koktajlowa na bazie powyższych alkoholi:

Mohito

Aperol Spritz

Negroni

Wódka / Whisky Sour

Mad Dog

Wódka / Martini

Apple Pie

Cena:

Do 2 godzin: 165 PLN netto od osoby

Do 4 godzin: 195 PLN netto od osoby

Do 6 godzin: 215 PLN netto od osoby

Do 8 godzin: 245 PLN netto od osoby

PAKIET NAPOJÓW IV

Welcome drink do wyboru: grzane wino / wino musujące / nalewka

Wino białe

Wino czerwone

Piwo lokalne

Wódka Ostoya

Rum (dark, light): Bacardi, Captain Morgan

Gin Beefeater

Tequila Olmeca

Whisky: Jack Daniel's, Ballantine's, Jameson, Chivas Regal

Hennessy V.S.

Martini: Bianco, Extra Dry, Rosso, Rosato

Kahlúa

Aperol

Jägermeister

Cachaça

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

Oferta koktajlowa na bazie powyższych alkoholi:

Long Island Ice Tea

Strawberry Margarita

Caipirinha

White Russian

Jägerbomb

Mohito

Aperol Spritz

Negroni

Wódka / Whisky Sour

Mad Dog

Wódka / Martini

Apple Pie

Tequila Sunrise

Cena:

Do 2 godzin: 195 PLN netto od osoby

Do 4 godzin: 225 PLN netto od osoby

Do 6 godzin: 255 PLN netto od osoby

Do 8 godzin: 295 PLN netto od osoby

Podane ceny nie zawierają podatku 23% VAT oraz 13,5% opłaty serwisowej



Crowne Plaza® Warsaw The HUB
Rondo Daszyńskiego 2, 00-843 Warszawa
convention.warsawhub@ihg.com