



PRZYJĘCIE WESELNE



CROWNE PLAZA[®]

AN IHG[®] HOTEL

WARSAW - The HUB

PRZEŻYJ TEN NIEZWYKŁY DZIEŃ W HOTELU CROWNE PLAZA® WARSAW - THE HUB

Zdajemy sobie sprawę, że ceremonia zaślubin to jedno ze szczególnych wydarzeń w życiu każdej pary. Organizując przyjęcie weselne w naszym Hotelu mogą być Państwo pewni, że zarówno Para Młoda, Rodzice jak i Goście, będą wspominali ten dzień jako wspaniałe przeżycie.

Nowoczesne wnętrza, wykwintne menu i doświadczony zespół to wizytówka naszego Hotelu. Indywidualne podejście oraz dbałość o detale sprawią, że będą się Państwo czuli wyjątkowo na każdym etapie planowania uroczystości.

W celu zapoznania się z naszą ofertą organizacji przyjęć weselnych prosimy o przesłanie wiadomości na adres mailowy: convention.warsawhub@ihg.com

**Oferta ważna przy organizacji przyjęcia dla minimum 50 osób
Ofertę dla mniejszych grup przygotowujemy indywidualnie według Państwa potrzeb*



PAKIETY WESELNE

Przygotowaliśmy dla Państwa trzy pakiety weselne. Każdy z nich obejmuje:

- tradycyjne przywitanie chlebem i solą
- powitalny poczęstunek w formie koktajlowej oraz wino musujące serwowane podczas oczekiwania na Młodą Parę
- 3 rodzaje menu do wyboru
- bufet uzupełniany przez 5 godzin
- stół z regionalnymi przysmakami
- zupa podawana w bufecie po północy
- tort
- pakiet napojów bezalkoholowych z nielimitowaną konsumpcją do 8 godzin



Wszystkie pakiety weselne zawierają także:

- degustację wybranego menu serwowanego przygotowanego dla Pary Młodej
- bezpłatne menu dla dzieci do lat 6 oraz 50% rabatu dla dzieci między 7. a 12. rokiem życia
- 50% rabatu na menu dla obsługi weselnej
- parkiet, scena
- czerwony dywan
- szatnia
- możliwość wykonania sesji zdjęciowej we wnętrzach Hotelu

ZAKWATEROWANIE

W naszej ofercie bezpłatnie proponujemy:

- noc w apartamencie dla Pary Młodej z dostępem do Studio Lounge oraz możliwością wcześniejszego zakwaterowania i późnego wymeldowania
- powitalną wstawkę w apartamencie Pary Młodej (butelka Prosecco i słodka niespodzianka)
- śniadanie w Restauracji Nova Wola lub serwowane przez Room Service
- późne śniadanie w sali na wyłączność dla gości weselnych mieszkających w Hotelu następnego dnia
- preferencyjne stawki na zakwaterowanie dla gości weselnych

DODATKOWO...

- zapraszamy Parę Młodą na wykwintną kolację do naszej Restauracji Nova Wola oraz nocleg w jednym z naszych wyjątkowych pokoi w pierwszą rocznicę ślubu
- przygotowaliśmy również dodatkowy rabat na kolejne wydarzenie rodzinne dla Państwa Młodych (chrzciny, komunie, urodziny, rocznice i inne przyjęcia) w terminie do 24 miesięcy od przyjęcia weselnego



MENU I

PRZEKĄSKI POWITALNE W FORMIE KOKTAJLOWEJ - trzy opcje do wyboru

Grillowany tuńczyk z kawiozem owocowym

Carpaccio z polędwicy wołowej, sos musztardowy

Kurczak tandoori z raitą jogurtową

Włoska szynka z marynowanym karczochem

Vol-au-vent, mus z perliczki, żurawina

Crostini z marynowaną trocią i tapenadą warzywną

Wędzona pierś z kaczki z figą i musztardą kiwi

Tarta z mozzarellą, pomidorami i musem bazyliowym

Tarta z kozim serem i suszonymi pomidorami

Marynowane tofu z salsą warzywną

Ser brie z pikantnym sosem jabłkowym

MENU SERWOWANE - jedna opcja do wyboru

OPCJA I

Pieczona wołowina umami, świeże sałaty ogrodowe, ser Koryciński

Zupa z pieczonych warzyw z kalafiozem curry

Grillowany łosoś, purée ziemniaczano-dyniowe, ciepła sałatka ze szpinaku i pomidorów

OPCJA II

Sałatka z ośmiornicy, rukola z owocami goji, mus z pieczonej pietruszki

Zupa ze świeżych pomidorów ze śmietaną, bazylią, ziołowe grzanki

Wolno pieczona pierś z perliczki, zapiekanka ziemniaczana z grzybami, warzywa sezonowe gotowane na parze

**Na specjalne życzenie Szef Kuchni może przygotować menu wegetariańskie*

BUFET ZIMNY

MIĘSA PIECZONE

Schab ze śliwkami, karkówka, boczek

WĘDLINY DOMOWE

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

Wieprzowina sous vide w ziołach śródziemnomorskich z marynowanymi karczochami

Tatar wołowy z dodatkami

Plastry marynowanego łososa z sosem z maślanki z curry i kaparami

Tymbaliki drobiowe z warzywami korzeniowymi

Ryba po grecku

Śledź z cebulą, jabłka

Pomidory malinowe z serem korycińskim i musem z kolendry

Wytrawna tarta z brokułami i dynią

SALATKI

Salatka z makaronu sojowego z kurczakiem w panko, gotowane na parze brokuły i słodki sos chilli

Salatka grecka - pomidor, cebula czerwona, ogórek, ser feta



BUFET GORĄCY

Pieczona kaczka z jabłkami, sos żurawinowy

Polędwiczka wieprzowa z sosem kurkowym

Okoń morski z sosem kaparowym

Grillowane warzywa z ziołami

Pierogi ze szpinakiem, ragout z czerwonej cebuli w balsamico

Pieczone ziemniaki, czosnek, majeranek

BUFET SŁODKI

Tradycyjna szarlotka z prażonymi migdałami

Pieczony seromak

Mus z trzech czekolad

Pudding z tapioki z mango

Tarta z gruszkami

Sałatka owocowa

Tiramisu

ZUPA PODAWANA W BUFECIE PO PÓŁNOCY

Żurek z jajkiem i białą kielbasą

Cena: 395 PLN brutto od osoby

Cena nie zawiera 14,5% opłaty serwisowej | Oferta ważna dla minimum 50 osób

W cenę pakietu wliczony jest podstawowy pakiet napojów bezalkoholowych

w nielimitowanej konsumpcji do 8 godzin



MENU II

PRZEKĄSKI POWITALNE W FORMIE KOKTAJLOWEJ - trzy opcje do wyboru

Grillowany tunczyk z kawiozem owocowym

Carpaccio z polędwicy wołowej, sos musztardowy

Kurczak tandoori z raitą jogurtową

Włoska szynka z marynowanym karczochem

Vol-au-vent, mus z perliczki, żurawina

Crostini z marynowaną trocią i tapenadą warzywną

Wędzona pierś kaczki z tofu

Tarta z mozzarellą, pomidorami i musem bazyliowym

Tarta z kozim serem i suszonymi pomidorami

Marynowane tofu z salsą warzywną

Ser brie z pikantnym sosem jabłkowym

MENU SERWOWANE - jedna opcja do wyboru

OPCJA I

Pomidory, burrata, kawior z grillowanego bakłażana, rukola, oliwa bazyliowa

Krem z grzybów, ziołowa pianka

Cielęcina z szatwią i szynką parmeńską, gnocchi zielone warzywa, sos ziołowy

OPCJA II

Marynowana troć wędrowna, pieczony burak, sos jogurtowy

Consommé z kaczki, makaron, warzywa, lubczyk

Polędwiczka wieprzowa, pieczone ziemniaki ziołowe, warzywa z woka

**Na specjalne życzenie Szef Kuchni może przygotować menu wegetariańskie*

BUFET ZIMNY

MIĘSA PIECZONE

Schab, boczek z majerankiem i czosnkiem, karkówka

Grillowane słodkie ziemniaki z pieczonym indykiem, karczochami i sosem chimichurri

Dodatki: żurawina do mięs, sos chrzanowy

Soczyste płatki pieczonej cielęciny podane z sosem Vitello Tonnato

Wędzony sum z warzywną tapenadą

Jajka faszerowane musem z łososia i czerwonym kawiolem

Rolada z sandacza z owocami morza i sałatką z glonów wakame

Wędzona polędwiczka z dorsza z sosem chimichurri

Wybór śledzi w trzech marynatach

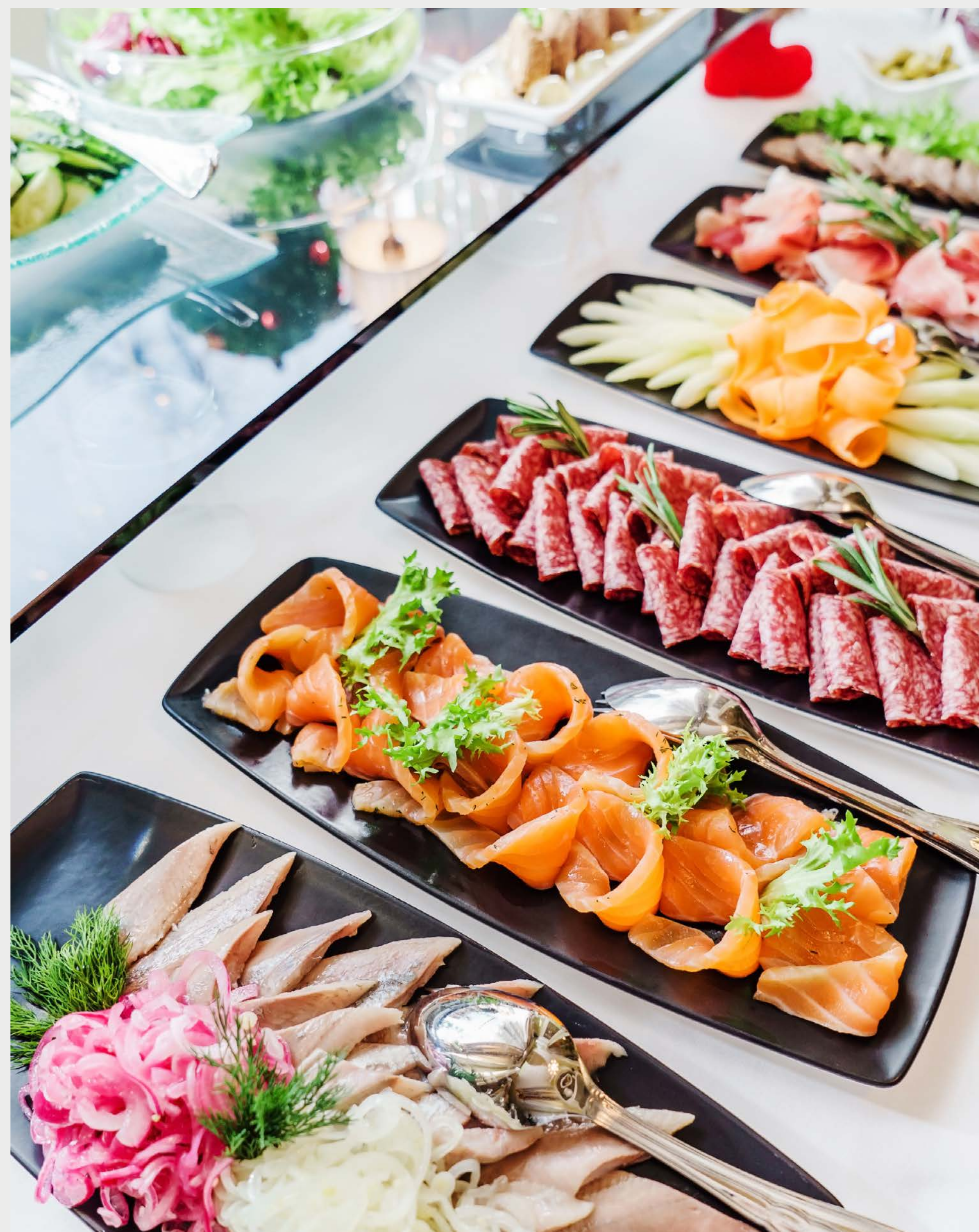
SAŁATKI

Sałatka Cezar, grillowany kurczak

Szpinak, gorgonzola, winogrona, orzechy, sos balsamiczny

Sałatka z pieczonych warzyw z oliwkami i suszonymi pomidorami

Sałatka z kalafiora curry z czarną soczewicą i pieczoną cukinią z ziołami prowansalskimi



BUFET GORĄCY

Medalion z polędwiczki wieprzowej w ziołowej marynacie z sosem kurkowym

Duszona wołowina w sosie chrzanowym

Sandacz po polsku z jajkiem gotowanym i brokułami

Warzywne ratatouille

Kopytka szpinakowe z prażonymi orzechami

Makaron ryżowy z warzywami z woka

BUFET SŁODKI

Tradycyjna szarlotka z prażonymi migdałami

Pieczony seromak

Ganache czekoladowy

Pudding z tapioki z mango

Brûlée pistacjowe

Ptysie z kremem mascarpone

Sałatka owocowa

Tiramisu

ZUPA PODAWANA W BUFECIE PO PÓŁNOCY

Węgierska zupa gulaszowa

Cena: 425 PLN brutto od osoby

Cena nie zawiera 14,5% opłaty serwisowej / Oferta ważna dla minimum 50 osób

W cenę pakietu wliczony jest podstawowy pakiet napojów bezalkoholowych

w nielimitowanej konsumpcji do 8 godzin



MENU III

PRZEKĄSKI POWITALNE W FORMIE KOKTAJLOWEJ - trzy opcje do wyboru

Grillowany tuńczyk z kawiozem owocowym

Carpaccio z polędwicy wołowej, sos musztardowy

Kurczak tandoori z raitą jogurtową

Włoska szynka z marynowanym karczochem

Vol-au-vent, mus z perliczki, żurawina

Crostini z marynowaną trocia i tapenadą warzywną

Wędzona pierś kaczki z tofu

Tarta z mozzarellą, pomidorami i musem bazyliowym

Tarta z kozim serem i suszonymi pomidorami

Marynowane tofu z salsą warzywną

Ser brie z pikantnym sosem jabłkowym

MENU SERWOWANE - jedna opcja do wyboru

OPCJA I

Wędzona pierś z kaczki, tarta z zielonych warzyw, karmelizowana figa, sos z dzikiej róży, brioche

Zupa z topinamburu, oliwa truflowa, trybula

Polędwica wołowa, zapiekane ziemniaki aromatyzowane truflami, grillowane szparagi, sos z czerwonego wina

OPCJA II

Sałatka z krewetek z pieczonym batatem, groszkiem cukrowym i mango

Consommé z bażanta, ravioli grzybowe

Kotleciki jagnięce, polenta z suszonymi pomidorami, ragout warzywne, sos indyjski curry

**Na specjalne życzenie Szef Kuchni może przygotować wariant wegetariański*

BUFET ZIMNY

WĘDLINY DOMOWE

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

Wolno pieczona wołowina z salsą z oliwek i suszonych pomidorów

Gotowana ośmiornica w stylu sycylijskim z suszonymi pomidorami i pieczonymi warzywami

Tatar z tuńczyka marynowanego w sosie teriyaki z mango z czarnym sezamem

Tymbaliki z białych ryb w galaretkie pomidorowej

Gotowane na parze plastry dyni pizmowej, marynowany ser typu bałkańskiego, pasta z pieczonych warzyw ajvar

Bakłażan zapiekany z pomidorami, bazylią i serem Mimolette

SALATKI

Sycylijska sałatka z owoców morza

Sałatka z tuńczyka z pieczonymi warzywami, jajkiem i oliwkami

Grecka - feta, pomidor, ogórek

Sałatka z grillowanej wieprzowiny z pieczonymi ziemniakami, ogórkiem konserwowym i sosem rémoulade

Sałatka z młodego szpinaku z pomarańczą, serem gorgonzola i sosem balsamicznym

Wybór polskich serów: lazur, koryciński, brie z ziołami, ementaler, chutney gruszkowy, suszone owoce, orzechy

BUFET GORĄCY

Rolada z cielęciny ze szpinakiem i oliwkami, ragout z papryki wędzonej

Gulasz z dzika aromatyzowany wyciągiem z sosny

Grillowany łosoś w sosie ze skorupiaków

Ryż smażony z krewetkami i kapustą pak choi

Tradycyjny Stroganoff wołowy

Warzywa ogrodowe, masło ziołowe

Bakłażan z serem kozim i pomidorami

Ziemniaki w śmietanie, ser grana padano

Lasagne warzywne

Pilaw ryżowy

BUFET SŁODKI

Beza z kremem mascarpone

Pieczony seromak

Tarta cytrynowa z bezą

Pudding z tapioki z mango

Panna cotta z owocami

Mus z marakui

Sałatka owocowa

Tiramisu

ZUPA PODAWANA W BUFECIE PO PÓŁNOCY

Żurek z jajkiem i białą kielbasą

Krem z pomidorów i pieczonych warzyw



Cena: 455 PLN brutto od osoby

Cena nie zawiera 14,5% opłaty serwisowej | Oferta ważna dla minimum 50 osób

W cenę pakietu wliczony jest podstawowy pakiet napojów bezalkoholowych

w nielimitowanej konsumpcji do 8 godzin

Dodatkowo zachęcamy do wyboru jednej z poniższych stacji na żywo:

Pieczona wołowina, sos pieczeniowy, chrzan, pieczone warzywa	90 PLN od osoby
Wellington z łososia, sos cytrynowo-szałwiowy, zapiekane ziemniaki	75 PLN od osoby
Szynka Podkomorzy, sos pieczeniowy, kopytka ziemniaczane	75 PLN od osoby
Bliny, kwaśna śmietana, łosoś wędzony, kawior z łososia	65 PLN od osoby
Placki ziemniaczane, potrawka z kurczaka lub Stroganoff wołowy	55 PLN od osoby
Bigos, chleb wiejski	50 PLN od osoby
Czekoladowa fontanna z dodatkami	40 PLN od osoby
Lody z dodatkami	30 PLN od osoby
Naleśniki z dodatkami	30 PLN od osoby

*Czas trwania serwisu: do 2 godzin
Cena nie zawiera 14,5% opłaty serwisowej
Ceny zawierają podatek VAT*



PAKIETY NAPOJÓW

PAKIET PODSTAWOWY

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

Wybór herbat z całego świata

*Wliczony w cenę każdego z menu
Czas trwania serwisu: do 8 godzin*



PAKIET BRĄZOWY

Wino białe i czerwone

Piwo

Wódka Ostoya

Cena: 130 PLN brutto od osoby | Cena nie zawiera 14,5% opłaty serwisowej

Czas trwania serwisu: do 8 godzin

PAKIET SREBRNY

Wino białe i czerwone

Piwo

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

Cena: 180 PLN brutto od osoby | Cena nie zawiera 14,5% opłaty serwisowej

Czas trwania serwisu: do 8 godzin

PAKIET ZŁOTY

Wino musujące lub Prosecco

Wino białe i czerwone

Piwo

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

Cena: 255 PLN brutto od osoby | Cena nie zawiera 14,5% opłaty serwisowej

Czas trwania serwisu: do 8 godzin

OPŁATA KORKOWA

W przypadku wniesienia własnego alkoholu, opłata korkowa wynosi 80 PLN brutto od osoby lub 55 PLN brutto za butelkę (maksymalnie 1 liter).





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