

TO TWÓJ DZIEŃ I TWOJE — WESELE —



OFERTA & MENU

Courtyard by Marriott Warsaw Airport | ul. Żwirki i Wigury 1J, 00-906 Warszawa |
Twój osobisty doradca i koordynator przyjęć weselnych: Katarzyna Wolak
T: 22 650 01 24, T: 604 104 776 | katarzyna.wolak@courtyard.com.pl
warszawacourtyard.pl

ODLOTOWE WESELE W WYJĄTKOWYM MIEJSCU W WARSZAWIE

NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA (FAQ)

Co wyjątkowego zapewnia hotel?

- czterogwiazdkowy standard hotelu i usług
- uśmiechniętego i pomocnego opiekuna wesela
- nową salę balową o powierzchni 433 m² dla 150 - 230 osób

Czy możemy mieć pewność, że oferta kulinarna hotelu spełni nasze wyjątkowe oczekiwania?

- Szef Kuchni przygotuje smaczne i eleganckie dania weselne, dostosowane do preferencji Młodej Pary
- przed weselem zapraszamy na degustację wybranych dań

Czy hotel może wyjątkowo pomóc przy oprawie wesela?

- na życzenie zapewnimy oprawę muzyczną, dekoracje kwiatowe, profesjonalnego fotografa i oświetlenie sali (za dodatkową opłatą)

Czy Goście mogą wynająć pokój w hotelu?

- oferujemy Gościom weselnym preferencyjne ceny na noclegi ze śniadaniem

Czy są jakieś wyjątkowe bonusy?

- za organizację wesela można uzyskać punkty w programie lojalnościowym Marriott Bonvoy, a zbierane punkty wymienić na noclegi w jednym z 7000 hoteli Marriott

Co sprawi, że Nowożeńcy poczują się wyjątkowo?

Młoda Para otrzyma od hotelu wyjątkowe prezenty ślubne:

- **Nocleg w apartamencie**
- salę balową z dębowym parkietem
- listwy ledowe przy bufetach
- Możliwość wyświetlania prezentacji na ekranach
- scena
- miejsca parkingowe na parkingu P6





WANILIOWA TRADYCJA 252 zł | os

Chleb weselny na powitanie

Przekąski zimne bufet

- Schab faszerowany śliwką i morelą
- Śledzie łososiowe w oleju
- Wybór pieczonych mięs, wędlin, kielbas polskich i pasztetów, z marynowanymi warzywami
- Tymbaliki z drobiu

Sałatki

- Sałatka jarzynowa
- Sałatka z grillowanym kurczakiem | suszone pomidory
- Sałatka z grillowanych warzyw | ser feta

Dodatki: sos szpinakowy | tzatziki | marynowane grzyby i warzywa | wybór pieczywa z masłem ziołowym

Dania serwowane

Na wejście

Flaki wołowe z pulpetami cielęcymi lub
Rosół z wiejskiej kaczki z lanymi kluskami i warzywami



Kotlet schabowy | marchewka i salsefia pieczona w miodzie | ziemniaki pieczone z koprem lub

Kotlet szwajcarski | warzywa sezonowe | ziemniaki smażone | wybór surówek



Ciepła szarlotka | lody waniliowe

Dania gorące bufet

- Zupa chrzanowa z białą kielbasą i jajkiem
- Golonka pieczona w piwie
- Kotlet de volaille
- Pierogi z cielęciną | puder z bekonu
- Kopytka z prażoną cebulą
- Pieczone ziemniaki
- Kapusta z kminkiem
- Gotowane warzywa

Desery i owoce

- Mus truskawkowy
- Makowiec z bakaliami
- Sernik wiedeński
- Tarta z musem waniliowym i gruszkami
- Owoce filetowane: arbuz, melon, kiwi aromatyzowane miętą



BIAŁA CZEKOLADA 332 zł | os

Chleb weselny na powitanie

Przekąski zimne

- Wędzony łosoś z marakują i cytryną
- Łosoś marynowany w soli morskiej, koprze i koniaku
- Filet z wędzonego pstrąga
- Wędzony węgorz
- Śledzie w różnych smakach: z buraczkami | z marynowanymi warzywami | w oleju
- Quiche ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Roladki ze schabu pieczonego z puszystym chrzanem
- Rolada z kurczaka z suszonymi pomidorami i pistacjami
- Wędzony rostbef po angielsku | ser blue | pieczona kolorowa papryka
- Pasztet cielęcy pieczony ze smardzami w bekonie
- Talerz mięs pieczonych: karkówka | schab | boczek | szynka wieprzowa

Sałatki

- Plastry pomidorów | mozzarella | oliwa z oliwek | sos pesto
- Sałatka cesar z kurczakiem | grzanki zielone
- Sałatka z grillowanym serem halloumi

Dodatki: sos musztardowo brzoskwiniowy | sos tatarski | sos chrzanowy | marynowane grzyby i warzywa | wybór pieczywa z masłem ziołowym

Dania serwowane

Na wejście

Rosół z makaronem i warzywami
lub

Krem ze świeżych pomidorów z oliwą
truflową i ziołowymi grzankami



Pierś z kaczki sous vide | puree z szarej
renety | kopytka orkiszowe | sos demi-glace
z żurawiną



Sernik z białej czekolady z konfiturą
żurawinową

Dania nocne

- Polędwiczki wieprzowe zawinięte w
ciasto filo | kapusta faszerowana komosą
ryżową | zielona fasolka | puder z bekonu
| sos winny
- Kurczak w zielonym curry

Nad ranem: żurek z białą kielbasą i jajkiem

Desery i owoce

- Kruche babeczki z owocami
- Szarlotka
- Duet serowo makowy
- Kremówka
- Profiterole z musem czekoladowo
orzechowym
- Mus z gorzkiej czekolady
- Panna cotta z malinami
- Owoce świeże filetowane



MALINOWY MUS 340 zł | os

Chleb weselny na powitanie

Przekąski zimne na stole lub bufecie

- Tatar z wędzonego łososia z serkiem śmietankowym | ogórek | szczypiorek
- Łosoś marynowany w cytrusach
- Mus z pstrągą wędzonego w glonach nori
- Śledzie w różnych smakach: po kaszubsku | w śmietanie | w oleju
- Polędwiczki wieprzowe sous vide w sosie calvados
- Rozbief wołowy | majonez wasabi | kielki groszku
- Piersi z wędzonej kaczki | chutney z owoców cytrusowych
- Pasztet drobiowy z borowikami
- Rolada z boczku z wędzonymi śliwkami
- Pomidorki koktajlowe z serkami ziołowymi

Sałatki

- Sałatka z wędzonym kurczakiem z curry | brzoskwinie
- Radiccio z szynką parmeńską | ser feta | pieczone figi
- Sałatka ze świeżych warzyw | ser wędzony | winegret rozmarynowy

Dodatki: sos tatarski | sos chrzanowo koperkowy | sos żurawinowy | marynowane grzyby i warzywa | wybór pieczywa z masłem ziołowym

Dania serwowane

Na wejście

Zupa krem z grzybów leśnych | słone kruche ciasto z kminkiem

lub

Zupa krem z zielonego groszku | wędzony pstrąg



Udko z kaczki confit | puree z modrej kapusty | ziemniaki gratin z gruszką | marchewka



Delikatny mus z białej czekolady | ciemny biszkopt bezglutenowy | maliny

Dania nocne bufet

- Żur z chrzanem i białą kielbasą
- Pieczona cielęcina z sosem tymiankowym i duszonymi bocznikami
- Kluski ziemniaczane z prażoną cebulą
- Pieczone warzywa sezonowe
- Chilli con carne
- Lasagne warzywne z sosem szpinakowym

Desery i owoce

- Crème brûlée
- Mus z białej czekolady z wiśniami
- Pudding z tapioki z truskawkami
- Duet serowo mاکowy
- Sałatka ze świeżych owoców



Z BEZĄ W CHMURACH 378 zł | os

Chleb weselny na powitanie

Przekąski zimne bufet

- Pomidory faszerowane
- Pescaccio z łososia z pestkami granatu
- Wybór wędlin i pasztetów: szynka szwarcwaldzka, kabanosy, kindziuk, pasztet z żurawiną
- Rillettes z kaczki

Sałatki

- Sałatka farmerska z grillowanym kurczakiem | sos czosnkowy
- Sałatka z makaronu cavatelli | brokuła | salami picante
- Sałatka z pieczonych buraków | dojrzewający ser | pestki dynii

Dodatki: sos szpinakowy | tzatziki | marynowane grzyby i warzywa | wybór pieczywa z masłem ziołowym

Dania serwowane

Francuska zupa cebulowa | grzanki z serem gruyere
lub

Krem z zielonych warzyw z serem lazur | chips z pestek dyni



Comber z sarny | topinabur | gratin z kolorowej marchewki | sos demi-glace z jeżynami
lub

Łosoś sous vide | czarna soczewica | bób | sos cytrynowo maślany



Malinowa chmura | maliny | kruche ciasto | ser mascarpone | śmietana | beza

Dania gorące bufet

- Zupa tajska tom kha z mlekiem kokosowym | kurczak | warzywa
- Policzki wołowe | sos korzenny demi-glace
- Pieczony indyk w sosie mandarynkowo imbirowym
- Pierogi z soczewicą
- Polędwica z dorsza | sos maślano cytrynowy
- Kluski spaetle z masłem ziołowym
- Ziemniaki opiekane z ziołami
- Gotowane warzywa

Desery i owoce

- Mus truskawkowy
- Makowiec z bakaliami
- Sernik wiedeński
- Tarta z mussem waniliowym i gruszkami
- Owoce filetowane: arbuz, melon, kiwi aromatyzowane miętą



DODATKOWE PYSZNOŚCI

czas trwania 2 godz.

Stół staropolski (minimum 50 osób)

Wędzona szynka podkomorzego z nogą | kiełbasa wiejska | myśliwska | kaszanka | pasztetowa | salceson włoski i ozorkowy | rolmopsy z warzywami | smalec z wędzonką i jabłkiem | ogórki kiszane | kapusta kiszona | ćwikła z chrzanem | chrzan tarty | kosz wiejskiego pieczywa

35 zł | os

Stacja polska (minimum 50 osób)

Szynka pieczona w całości | sos pieprzowy

55 zł | os

Stacja francuska

Poładwica wołowa w cieście francuskim Wellington | borowiki | sos Roquefort lub

Filet z łososia ze szpinakiem w cieście filo | sos szafranowy

48 zł | os

Stacja deserowa

Gofry | naleśniki z jabłkami | pierożki z serem
Dodatki: mandarynki i brzoskwinie z syropu | wiśnie w żelu | truskawki | konfitura śliwkowa | bita śmietana | sos truskawkowy i czekoladowy

28 zł | os

Stacja lodowa

Pięć smaków lodów i sorbetów
Dodatki: sos karmelowy | malinowy | brzoskwiniowy | orzechy | migdały | rodzynki | kruszona czekolada | krojone świeże owoce

33 zł | os

Fontanna czekoladowa

Pianki owocowe | beziki | biszkopty
Owoce świeże krojone

33 zł | os

Koktajl powitalny

Bliny z kwaśną śmietaną i łososiem
Rolowana grillowana cukinia | kremowy serek
Wędzona pierś z kaczki | konfitura z żurawiny
Mus z wątróbek na sękaczu

28 zł | os

Na życzenie przygotujemy dania wegańskie i wegetariańskie



NAPOJE W PAKIETACH

Zestaw I

soki owocowe
pepsi cola, mirinda, 7 up
woda mineralna
kawa i herbata

76 zł | os | 4 h

87 zł | os | 8 h

Zestaw II

wino musujące
wino domowe czerwone i białe
soki owocowe
pepsi cola, mirinda, 7 up
woda mineralna
kawa i herbata

79 zł | os | 4 h

114 zł | os | 8 h

Zestaw III

wino musujące
wino domowe czerwone i białe
polska wódka
polskie piwo
soki owocowe
pepsi cola, mirinda, 7 up
woda mineralna
kawa i herbata

114 zł | os | 4 h

160 zł | os | 8 h

**Wszystkie ceny podane
w ofercie zawierają VAT.**

**Rozpocznij nową podróż życia
z hotelu
Courtyard by Marriott Warsaw Airport**



WARUNKI OFERTY WESELNEJ

Po podpisaniu umowy na organizację wesela wymagana jest wpłata zaliczki w wysokości 3.000 zł brutto. Pozostała kwota płatna na 7 dni przed uroczystością.

Oferta zawiera:

1. Apartament dla Nowożeńców

Apartament dla Nowożeńców wraz ze śniadaniem serwowanym przez room-service w specjalnej cenie 49 PLN brutto, bez względu na koszt całkowity przyjęcia weselnego. W ramach oferty nowożeńcom przysługuje przedłużona doba hotelowa od 10.00 w dniu wesela do 16.00 dnia następnego. Wartość wynajęcia apartamentu dla Nowożeńców nie podlega wymianie na ekwiwalent gotówkowy.

2. Pokoje dla Gości

Hotel oferuje pokoje standardowe w promocyjnych cenach. Możliwość dokonania rezerwacji dla Gości weselnych pokoi standardowych w cenie specjalnej musi zostać potwierdzona w dziale rezerwacji.

3. Parking dla Gości

Bez względu na koszt całkowity przyjęcia weselnego, hotel zapewni Gościom weselnym wliczone miejsca parkingowe w miarę dostępności miejsc na parkingu hotelowym P6.

Miejsca na parkingu P1 w specjalnej cenie 35 PLN brutto/dobę.