



WIGILIA FIRMOWA

HOTEL LORD**** WARSAW AIRPORT

WIGILIA FIRMOWA

Szanowni Państwo,

Święta to wyjątkowy czas w roku. To moment, który sprzyja refleksji, wspólnym podsumowaniom i budowaniu relacji w zespole.

Hotel Lord**** w Warszawie, położony zaledwie kilka minut od Lotniska Chopina, to idealne miejsce na świąteczne spotkanie firmowe w eleganckiej oprawie.

Stylowe wnętrza, wyśmienita kuchnia (również wegetariańska i wegańska) oraz profesjonalna obsługa tworzą atmosferę, w której każdy gość czuje się wyjątkowo.

Dobrze dobrane atrakcje wzbogacą wieczór i sprawiają, że wydarzenie pozostaje na długo w pamięci uczestników.

Powierz nam organizację tego wyjątkowego wieczoru - zadbamy, by był pełen klasy, smaku i świątecznego ciepła.

TWOJA KOLACJA TWÓJ WYBÓR

SKOMPONUJ ŚWIĄTECZNE MENU

PRZEKĄSKI ZIMNE

do wyboru

Tatar z łososia
Roladki z sandacza i łososia
Karp faszerowany po żydowsku
Śledź w czerwonym kubraczku
Koreczki śledziowe ze śliwką kalifornijską
Szynka babuni z grzybami marynowanymi
Jajko faszerowane krewetkami
Paszтет w cieście z wątróbką
Tradycyjny karp w galarecie
Karp faszerowany z rodzynkami
Koreczki z marynowanych śledzi w otulinie z cebuli
Półmisek mięs pieczystych
Ryba po grecku
Jajka faszerowane pieczarkami
Półmisek ryb wędzonych
Paszтety domowe z morelą
Rolada z sandacza ze szpinakiem
Sałaty kolorowe z wątróbką z sosem malinowym
Jajko faszerowane musem z ryb wędzonych
Mintaj w sosie krymskim
Rolmopsy śledziowe na grzance z konfiturą z cebuli
Kulabiak faszerowany dorszem ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
Paszтет drobiowy w cieście francuskim
Śledź z cebulą i estragonem w oleju lnianym

SALATKI

do wyboru

Sałátka grecka
Sałatka curry
Sałatka pieczarkowa
Sałatka z krabów
Sałatka nicejska
Sałatka ze śledzia atlantyckiego
Sałatka z tuńczyka i kukurydzy
Sałatka ze szpinakiem i mozzarellą
Sałatka śledziowa pod pierzynką
Sałatka z kurczakiem i sosem anchovies
Sałatka z ananasem i serem pleśniowym
Sałatka ze świeżego szpinaku i boczku z sosem aioli
Sałatka makaronowa
Sałatka jarzynowa

PRZEKĄSKI GORĄCE

do wyboru

Pierogi faszerowane sandaczem
Kapusta z borowikami i suszonymi śliwkami
Kapusta z grochem w naleśnikowej skorupce
Krokiety z kapustą i grochem
Kapusta z grzybami i olejem lnianym
Łazanki zapiekane z kapustą i grzybami
Paszteciki z ciasta francuskiego z serem mozzarella i pieczarkami
Pierogi z soczewicą
Pierogi z grzybami
Pierogi z kapustą i grzybami



TWOJA KOLACJA TWÓJ WYBÓR

SKOMPONUJ ŚWIĄTECZNE MENU

ZUPY

do wyboru

Barszcz z pieczonych buraków z uszkami
Krem ziemniaczany z wędzonym łososiem
Zupa grzybowa z łazankami
Zupa z dorsza z warzywami i tymiankiem
Zupa migdałowa
Krem z dyni z topinamburem z chili

DANIA GŁÓWNE

do wyboru

Karp smażony w migdałach
Sandacz w sosie ziołowym
Karp w sosie polskim
Pierś z kurczaka supreme z suszonymi owocami
w sosie rozmarynowo - śliwkowym
Medaliony wieprzowe z grzybami i serem pleśniowym
Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym
Fileciki z indyka z żurawiną
Mintaj smażony, obłożony porami pod beszamelem
Karp pieczony z pieczarkami
Schab z orzechami, rodzynkami i suszonymi śliwkami
Karkówka pieczona z jąłowcem i marmoladą z róży
Szynka pieczona z goździkami
Rolada z indyka z żurawiną
Filet z pstrąga w sosie prowansalskim
Parowany filet z łososia w sosie kaparowo-oliwkowym
Okoń nilowy w sosie śmietanowo-bazyliowym
Filet z karpia w sosie pieczarkowym
Morszczuk w cieście sezamowym
Dorsz na szpinaku z mozzarellą
Łosoś w sosie cytrynowo-szafranowym

DESERY

do wyboru

Kutia | Keks | Makowiec | Piernik | Sernik
Strucla makowa z rodzynkami
Tarta kremowo - wiśniowa
Zebra z owocami
Tarta piernikowa
Rolada borówkowa
Miodownik z kremem
Krucha tarta makowo - bakaliowa
Wieniec świąteczny z masą makową
Orzechowiec z gruszką
Kluski z makiem i bakalią
Patera świeżych owoców
Kompot z suszonych owoców



CENNIK

KOLACJA SERWOWANA

	4h	6h	8h
PRZEKĄSKI ZIMNE	4	5	7
SAŁATKI	2	2	3
PRZEKĄSKI GORĄCE	1	2	2
ZUPY	1	1	1
DANIA GŁÓWNE	1	1	2
DESERY	3	4	5
	185 zł	205 zł	230 zł



KOLACJA BUFETOWA

	4h	6h	8h
PRZEKĄSKI ZIMNE	4	5	7
SAŁATKI	2	2	3
PRZEKĄSKI GORĄCE	2	2	2
ZUPY	1	2	2
DANIA GŁÓWNE	2	2	3
DESERY	4	5	6
	175zł	195 zł	220 zł



	4h	6h	8h
Kawa, herbata, woda, napoje gazowane, soki owocowe	65 zł	75 zł	85 zł
Przekąski na stołach	25 zł	25 zł	25 zł



Ceny podane w ofercie są cenami netto za osobę.

PAKIETY OPEN BAR

DO 4 H | DO 6 H | DO 8 H

I PAKIET

Kawa, herbata
Woda mineralna
Soki owocowe
Napoje gazowane

Piwo Żywiec

Wino bankietowe

h	4	6	8
zł/os.	105	130	155

II PAKIET

Kawa, herbata
Woda mineralna
Soki owocowe
Napoje gazowane

Piwo Żywiec

Wino bankietowe

Wódka Wyborowa

h	4	6	8
zł/os.	120	145	155

III PAKIET

Kawa, herbata
Woda mineralna
Soki owocowe
Napoje gazowane

Piwo Żywiec

Wino bankietowe

Wódka Wyborowa

Ballentines / Red Label

h	4	6	8
zł/os.	145	170	180

IV PAKIET *

Kawa, herbata
Woda mineralna
Soki owocowe
Napoje gazowane

Piwo Żywiec

Wino bankietowe

Wódka Wyborowa

Ballentines / Red Label

Bacardi

Sigrans

h	4	6	8
zł/os.	155	180	190

V PAKIET *

Kawa, herbata
Woda mineralna
Soki owocowe
Napoje gazowane

Piwo Żywiec

Wino bankietowe

Wódka Wyborowa

Ballentines / Red Label

Bacardi

Sigrans

Campari

Martini

h	4	6	8
zł/os.	180	215	240

VI PAKIET *

Kawa, herbata
Woda mineralna
Soki owocowe
Napoje gazowane

Piwo Żywiec

Wino bankietowe

Wódka Wyborowa

Ballentines / Red Label

Bacardi

Sigrans

Campari

Martini

Tequila Sierra – Repasado

Likier smakowy

h	4	6	8
zł/os.	215	255	300



OBSŁUGA BARMAŃSKA 900 ZŁ

*Przy wybranych pakietach,
dla grup liczących powyżej
30 osób obsługa barmańska

GRATIS !

Ceny podane w ofercie są cenami netto.



HOTEL LORD****

Al. Krakowska 218, 02-219 Warszawa

Hotellord.pl

DZIAŁ SPRZEDAŻY:

Warszawa@Hotellord.pl

+48 (22) 574 20 10

+48 609 601 541

+48 691 678 125

+48 665 588 008

