
Oferta organizacji

wesela



+48 22 574 20 20
warszawa@hotellord.pl
www.HotelLord.pl

Hotel Lord ★★★★★
Al. Krakowska 218
02-219 Warszawa

Hotel Lord

Szanowni Państwo,

Dziękujemy za zainteresowanie ofertą naszego Hotelu. Od lat zajmujemy się kompleksową organizacją wesel i zdajemy sobie sprawę z wyjątkowego charakteru tej uroczystości. Jest to naszym zdaniem jeden z najpiękniejszych momentów w życiu, a jego organizację powinniśmy przekazać w ręce osób, które wiedzą w jaki sposób sprawić, żeby ten dzień był idealną wizualizacją waszych oczekiwań.

Wychodząc naprzeciw wszystkim potrzebom, przygotowaliśmy specjalnie dopasowane pakiety menu, które mamy nadzieję, przypadną Państwu do gustu.

Zapraszamy również na indywidualne spotkanie z naszym specjalistą, w każdą sobotę po wcześniejszym umówieniu. Na spotkaniu przy kawie w naszej restauracji, odpowie on na wszelkie pytania i oprowadzi Państwa po naszych wnętrzach. Zaufało nam już wiele par, a ich pozytywne opinie są dla nas najlepszą motywacją do pracy.

Doskonałe miejsce na zorganizowanie wesela! Razem z małżonkiem nie możemy być bardziej zadowoleni z organizacji. Sala pięknie przystrojona, zwłaszcza kompozycje z kwiatów zrobiły wrażenie na naszych gościach. Słyszeliśmy same komplementy odnośnie jakości serwowanych dań. Impreza bardzo nam się udała, głównie dzięki zaangażowaniu pracowników hotelu. (...)

Pani Iwona P./ opinia na facebook.com

27.05.2017 - data naszego ślubu oraz wesela w hotelu Lord! Chcielibyśmy podziękować za cudowną organizację! Pełna obsługa na 6+! Wszystkie wymagania oraz prośby spełnione! Sala kryształowa przygotowana tak jak sobie wymarzyłam! Goście byli zdumieni dekoracjami na stołach oraz pysznymi potrawami! (...)

Pani Eliza F./ opinia na facebook.com

Serdecznie zapraszamy!



oferta

Co nas wyróżnia?

Możliwość **indywidualnego** skomponowania menu

Oferta przygotowana w standardzie **Prestige**

Dania zimne, desery oraz napoje **bez limitu** ilościowego

Specjalne menu dla gości na diecie wegetariańskiej

Kuchnia **wyjątkowego** Szefa Kuchni

3 sale bankietowe **do wyboru**

Profesjonalna obsługa kelnerska

Możliwość wyboru **aranżacji świetlnej** sali

Opieka Dyrektora ds. gastronomii przez cały czas trwania imprezy

Specjalna oferta na organizację wieczorów panieńskich i kawalerskich w naszym Klubie i SPA

Możliwość organizacji **ceremonii ślubnej** na terenie hotelu

profoto

W PREZENCIE OD HOTELU:

Apartament na noc poślubną ze śniadaniem do łóżka dla Młodej Pary **GRATIS**

Aż **10 pokoi** dwuosobowych **GRATIS*** i specjalne ceny na pozostałe pokoje dla Gości weselnych

Atrakcyjne ceny menu dla dzieci i podwykonawców

Brak opłaty korkowej

Brak opłaty serwisowej za własny tort

Udostępnienie tarasu widokowego do ślubnej sesji zdjęciowej

Welcome **drink GRATIS**

Tradycyjne **powitanie** chlebem i solą **GRATIS**

Dekoracja kwiatowa stołów i świece na stoły **GRATIS**

*dotyczy wesel od 50 osób, dla wesel poniżej 50 osób 2 pokoje gratis

|



menu

trzydniowy posiłek	zupa	na start	serwowane
	II danie z dodatkami	na start	serwowane
	deser	na start	serwowane
dania ciepłe	II danie z dodatkami	przed północą	serwowane
	danie kokilkowe	po północy	serwowane
	zupa	nad ranem	serwowane
dania zimne	sałatki	3 rodzaje	bufet
	pieczywo mieszane + masła smakowe	6 rodzaj	bufet
	świeże warzywa + sosy	4 rodzaje	bufet
	przekąski zimne	9 rodzaj	bufet
	marynaty	4 rodzaje	bufet
napoje ciepłe i zimne	kawa i herbata	bez limitu	bufet
	napoje gazowane	bez limitu	na stołach
	soki owocowe	bez limitu	na stołach
	woda	bez limitu	na stołach
desery i owoce	desery	5 rodzaj	bufet
	ciasta domowe	5 rodzaj	bufet
	owoce filetowane	5 rodzaj	bufet

Przekąski zimne na stołach dostępne za dopłatą





Powierzchnia

 **350 m²**

SALA WITRAŻOWA



parkiet 130 m²



od 110 do 200 os.



od 96 do 156 os.



Powierzchnia

 **543 m²**

SALA WITRAŻOWA + SALE LUSTRZANE



parkiet 130 m²



od 200 do 400 os.



od 156 do 300 os.



www.Hotellord.pl

|

e-mail: Warszawa@Hotellord.pl

tel. +48 22 574 20 20

tel. +48 22 574 20 10



Powierzchnia

 **334 m²**

SALA KRYSTAŁOWA



parkiet 125 m²



od 100 do 180 os.



od 96 do 156 os.

*możliwość zmiany krzeseł sali Kryształowej na białe, za dodatkową opłatą 15 zł /krzesło



Powierzchnia

 **180 m²**

SALA WIDOKOWA



parkiet 55 m²



od 50 do 80 os.



od 50 do 78 os.



www.Hotellord.pl

|

e-mail: Warszawa@Hotellord.pl

tel. +48 22 574 20 20

tel. +48 22 574 20 10

dodatkowo

Przy organizacji wesela otrzymują Państwo **50% zniżki** na skorzystanie z parkingu naszego hotelu.

TEMATYCZNE ATRAKCJE oraz LIVE COOKING do wyboru

tatar z polędwicy wołowej - tradycyjny tatar wołowy z drobno siekanymi, domowymi marynatami, oliwą z oliwek, cebulką i kaparami (ok. 100 g/osobę)

fontanna czekoladowa - słodka atrakcja z ciepłą, płynną czekoladą, spływającą kaskadami z fontanny, w której można zanurzać świeże owoce dołączone do zestawu.

gofry z owocami - pyszna, słodka opcja dla smakoszy kruchych wafli z bitą śmietaną, udekorowanych świeżymi owocami i wieloma dodatkami do wyboru.

Do wyboru jeden z trzech tematów.

kuchnia włoska - wspaniałe kolory, aromatyczne zapachy, różnorodność przypraw i świeżych składników to kwintesencja kuchni włoskiej w wykonaniu naszego Szefa kuchni.

kuchnia azjatycka - kuchnia niezwykle aromatyczna, pełna warzyw i ryżu. Zdrowa i smaczna opcja dla tych, którzy chcą poznać nowe, oryginalne smaki orientu.

kuchnia polska - tradycyjne polskie smaki, które nasz Szef kuchni ubiera w nowoczesną, barwną formę, idealną nawet dla najwybredniejszych smakoszy.

Do wyboru jeden z trzech tematów.

sushi - najważniejszy element tradycyjnej kuchni Japonii. Łączenie charakterystycznych w niej składników jest sztuką i prawdziwym rarytasem dla podniebienia.

plonące prosię - waga pieczonego prosiaka to 9-13 kg (ok. 100 g łącznie / osobę).

łosoś w sosie miodowo-gorzycowym - łosoś marynowany w soli morskiej i białym pieprzu z koperkiem, z sosem miodowo-gorzycowym z limonką. Wyśmienite danie dla każdego podniebienia (ok. 80 g /osobę).

Do wyboru jeden z trzech tematów w cenie.

stół wiejski - na naszym wiejskim stole znajdziesz m.in. pyszne kiełbasy wiejskie, kaszankę, salceson włoski ozorkowy, smalec z cebulką, szynkę wędzoną Podkomorzy, pikle czy grzybki marynowane (ok. 150 g / osobę).

Do dyspozycji przez całą noc.

Szczegóły cen wszystkich dodatków u naszego doradcy.



* Oferta dla przyjęć większych niż 50 osób, liczenia dla wszystkich uczestników imprezy



open bar

WYBIERZ SWÓJ PAKIET ALKOHOLI NA WESELE*

	I	II	III
alkohol na stołach			
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
alkohol w barze	✓	✓	✓
		✓	✓
		✓	✓
		✓	✓
		✓	✓
			✓
			✓
			✓
			✓
			✓
			✓
			✓
			✓

obsługa barmańska - zdecyduj się na profesjonalnie przygotowywane koktajle i drinki, które uatrakcyjnią każdy wieczór. Zamawiając obsługę barmańską otrzymują Państwo: Obsługę przez profesjonalnego barmana, owoce oraz miętę do przygotowania drinków oraz ich dekoracji, słomki, lód, syropy barmańskie, soki oraz właściwie dobrane do serwowanych drinków szkło.

cena za całość do 10 godzin, dodatkowo płatne.

Akceptujemy alkohol zakupiony we własnym zakresie, jeżeli w jego skład wchodzi alkohol podstawowy, jak wino białe / czerwone, wódka, piwo - bez opłaty korkowej. Każdy pozostały alkohol wymaga opłaty korkowej za dodatkową opłatą za każde 0,5l alkoholu.*



* Wymagamy dowodu zakupu z legalnego źródła. Oferta dla wesel od min. 30 os.



www.HotelLord.pl

I

e-mail: Warszawa@HotelLord.pl

tel. +48 22 574 20 20

tel. +48 22 574 20 10



ŚCIANKI KWIATOWE ORAZ FOTELE GLAMOUR

Wyróżnij Swoje przyjęcie!

Zapraszamy do wynajęcia ścianek kwiatowych, które przygotowaliśmy specjalnie z myślą o szczególnym uatrakcyjnieniu tak wyjątkowego dnia, jakim jest przyjęcie weselne. Nasze ścianki to kompozycja ponad 2 tysięcy kwiatów, które łącznie tworzą niezwykle oryginalne tło oraz są możliwe do umieszczenia w wybranym przez parę młoda miejscu.*

Ścianki składają się z czterech łączących się modułów:

2 x 80x240 cm oraz 2 x 120x240 cm

Polecamy również fotele glamour dla Młodej Pary, które się idealnie komponują ze ścianką kwiatową.

Dodatkowo płatne

Cena uwzględnia oświetlenie ledowe w wybranym kolorze.

Dodatkowo płatne



* Ścianki oraz trony możliwe do wynajęcia wyłącznie na terenie Hotelu Lord po wcześniejszym omówieniu szczegółów pod nr. tel. +48 22 574 20 20 lub +48 574 20 10.





MENU WESELNE



W CENIE MENU WESELNEGO

POWITANIE PARY MŁODEJ
PRZYWITANIE CHLEBEM I SOLĄ ORAZ TOAST KIELISZKIEM WINA MUSUJĄCEGO

UROCZYSTA KOLACJA SERWOWANA
zupa, danie główne, deser

PŁONĄCY UDZIEC
SHOW Z KUCHARZEM
Płonący udziec, sos pieczeniowy, kluski śląskie, warzywa sezonowe
lub

DANIE GORĄCE SERWOWANE

TORT - SHOW Z KELNERAMI I FONTANNAMI TORTOWYMI

DANIE KOKILKOWE

KRZEPIĄCA ZUPA

BUFET ZIMNY
z przekąskami, sałatkami oraz dodatkami

BUFET DESEROWY
z wyborem domowych ciast, deserów i owoców

NAPOJE
NAPOJE GAZOWANE, soki, woda gazowana i niegazowana
świeżo parzona kawa oraz szeroki wybór herbat

POLECAMY NASZE ATRAKCJE KULINARNE KOMPOZYCJA WŁASNA - TO ZACHWYCA GOŚCI

STACJE LIVE COOKING KUCHARZAMI
STÓŁ WIEJSKI
ATRAKCJE NA BUFET
SŁODKIE ATRAKCJE
BAR I ALKOHOLE
WYKWINTNE DANIA GŁÓWNE - SPECJALNOŚĆ HOTELU LORD



UROCZYSTA KOLACJA

ZUPA

1 zupa do wyboru | 2 zupy do wyboru – za dodatkową opłatą

Rosół drobiowo wołowy z pulpecikami drobiowymi i królewskim makaronem

Zupa borowikowa z domowymi łazankami

Krem pomidorowy z bazyliowym pesto i ziołowymi grzankami

Flaczki staropolskie przyprawione na sposób domowy

Rosół z leśnych grzybów z kluskami kładzionymi

DLA VEGETARIAN

Krem pomidorowo-bazyliowy z grzankami | Flaczki z boczniaka | Krem z groszku z miętą

DLA DZIECI

1 zupa do wyboru

Rosół drobiowo-wołowy z pulpecikami i makaronem. Zupa pomidorowa z makaronem i ryżem

DANIE GŁÓWNE

1 danie do wyboru

Polędwiczka w cieście francuskim z grzybami, pieczonym ziemniakiem i grillowanymi warzywami

Pierś kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami z ziemniakami gratin i karmelizowaną mini marchewką

Policzki wołowe sous-vide z sosem chrzanowym podane z puree ziemniaczanym i gotowanymi warzywami

Eskalopki wieprzowe w sosie własnym z kopytkami i modrą kapustą

Udko kaczki confit w sosie z czerwonego wina z kluskami śląskimi i karmelizowanymi buraczkami

DLA VEGETARIAN

1 danie do wyboru

Panierowany camembert z ziemniaczanymi półksiężycami oraz bukietem warzyw gotowanych na parze

Grillowany tempeh, peperonata, kasza kuskus

DLA DZIECI

1 danie do wyboru

Nuggetsy z kurczaka, frytki, sałatka ze świeżego ogórka z dodatkiem słodkiej śmietany

Domowy hamburger w chrupiącej bułce z ziemniaczanymi półksiężycami i musem marchewkowo-jabłkowym

DESER

1 deser do wyboru

Lody waniliowe z gorącymi malinami lub wiśniami

Torcik bezowy a la Pavlova z owocami i sosem malinowym

Sorbet owocowy w trzech smakach

Parfait bananowe z ajerkoniakiem

Ciepłe ciastko daktylowe z sosem toffi i lodami cytrynowymi

Mus z ciemnej czekolady z sosem truskawkowym



PŁONĄCY UDZIEC

SHOW Z KUCHARZAMI

Pieczony w całości udziec wieprzowy, sos pieczeniowy, kluski śląskie, kapusta z jabłkiem i wędzonką
lub

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

1 danie do wyboru

Pieczona szynka w sosie chrzanowym z zasmażanymi buraczkami i puree ziemniaczanym
Zrazy wieprzowe w sosie własnym z kaszą gryczaną i kapustą czerwoną z jabłkiem i wędzonką
Kurczak piccata w sosie pomidorowym z grillowanym ziemniakiem i fasolką szparagową
Udko z kurczaka duszone w czerwonym winie z ziemniakami dauphine i gotowanymi warzywami
Schab pieczony w sosie własnym z pieczonymi ziemniakami z rozmarynem i warzywami grillowanymi

DLA WEGETARIAN

1 danie do wyboru

Lasagne warzywna z pesto pomidorowym | Tagliatelle lub penne z sosem Szefa Kuchni

DLA DZIECI

na życzenie | 1 danie do wyboru

Pierogi domowe w trzech smakach | Naleśnik z serkiem waniliowym | Pizza margherita

TORT

SHOW Z KELNERAMI

i fontannami iskier

DANIE GORĄCE

KOKILKOWE

1 danie do wyboru

Boeuf Strogonow
Ragoût warzywne
Makaron fusili z kurczakiem i kaparami
Wołowina po burgundzku
Indyk na styl orientalny

DANIE GORĄCE

KRZEPIĄCA ZUPA

1 danie do wyboru

Barszcz czerwony z pasztecikiem
Żurek z jajkiem i kiebasą
Krem ziemniaczano-czosnkowy z chipsem z wędzonego boczku
Krem z ogórków kwaszonych z oliwą truflową
Krem z czerwonych buraków z serem feta i groszkiem ptysiowym



BUFET ZIMNY

RYBNE

3 do wyboru

Łosoś gravlax

Mini ptysie z tuńczykiem i kaparami

Roladki z łososia z musem szczypiorkowym w ziołowym naleśniku

Sandacz faszerowany łososiem podany w galaretkie

Roladki z krewetkami koktajlowymi

Łosoś po marynarce

Śledź na 3 sposoby

Bliny gryczane zwieńczone polędwiczka z wędzonego suma

Roladka z łososia wędzonego z serkiem ricotta

Filet z sandacza w galarecie z sosem kawiorowym

MIĘSNE

3 do wyboru

Polędwiczka wieprzowa faszerowana szparagami

Chrupiąca tortilla z cielęcina

Zielone szparagi zawinięte w pieczony rostbef

Tortilla nadziewana kurczakiem po meksykańsku z sosem salsa

Półmisek staropolskich wędlin, pasztetów i mięs pieczonych na domowy sposób

Indyk w maladze z owocami

Schab po warszawsku z nadzieniem chrzanowym

Pasztet z marynowanymi grzybami

Galantyna wieprzowa zawijana z omletem pieczarkowym

Glazurowana roladka z piersi kurczaka ze szpinakiem

BEZMIĘSNE

3 do wyboru

Jajka faszerowane pastami warzywnymi

Mozzarella zawijana w grillowany bakłażan z bazyliowym pesto

Domowe paszteciki z suszonymi pomidorami, bazylią i oliwkami

Mini quiche z crème fraîche

Przysmaki serowe z chrupiącymi tostami

Roladka z grillowanej cukinii z ziołowym serkiem

Pomidorki koktajlowe z mozzarellą i bazylią

Ptysie faszerowane musami jajecznymi

Cukinia faszerowana serem mozzarella i oliwkami

Deska serów gatunkowych z winogronami i grissini

Brokuły smażone w cieście piwnym



SAŁATKI

3 do wyboru

Sałatka z szynką, wędzonym serem i świeżymi warzywami
Sałatka grecka z oliwkami i serem feta
Sałatka brokułowa z grillowanym kurczakiem, serem feta i pomidorkami cherry
Sałatka curry z kurczakiem i ananase
Sałatka nicejska z wędzonym tuńczykiem
Sałatka z liści świeżego szpinaku z marynowaną gruszką i pleśniowym serem
Sałatka z brokułem, kalafiolem i wędzoną szynką
Bukiet sałat z awokado, grejpfrutem i granatem
Sałatka ziemniaczana z pieczonym boczkiem, ogórkiem kiszonym i zielonym groszkiem
Sałatka orientalna z wieprzowiną w sezamie i makaronem ryżowym
Pomidory z mozzarellą i dressingiem bazyliowym
Sałatka z krabów ze świeżym ogórkiem i koperkiem
Sałatka jarzynowa w pomidorkach
Sałatka z rostbefem i karmelizowaną cebulką
Sałatka z kuskusu, fety i brokuła z orzechami nerkowca
Sałatka z pieczoną pierśią kaczki z żurawiną i owocami

DODATKI

Wybór sosów do mięs i ryb | tatarski, chrzanowy, cumberland
Marynaty | grzybki, śliwki, papryka, cebulka, gruszki, patisony, dynia, ogórki w zalewie
Masła smakowe | paprykowe, czosnkowe, naturalne
Wybór pieczywa

BUFET DESEROWY

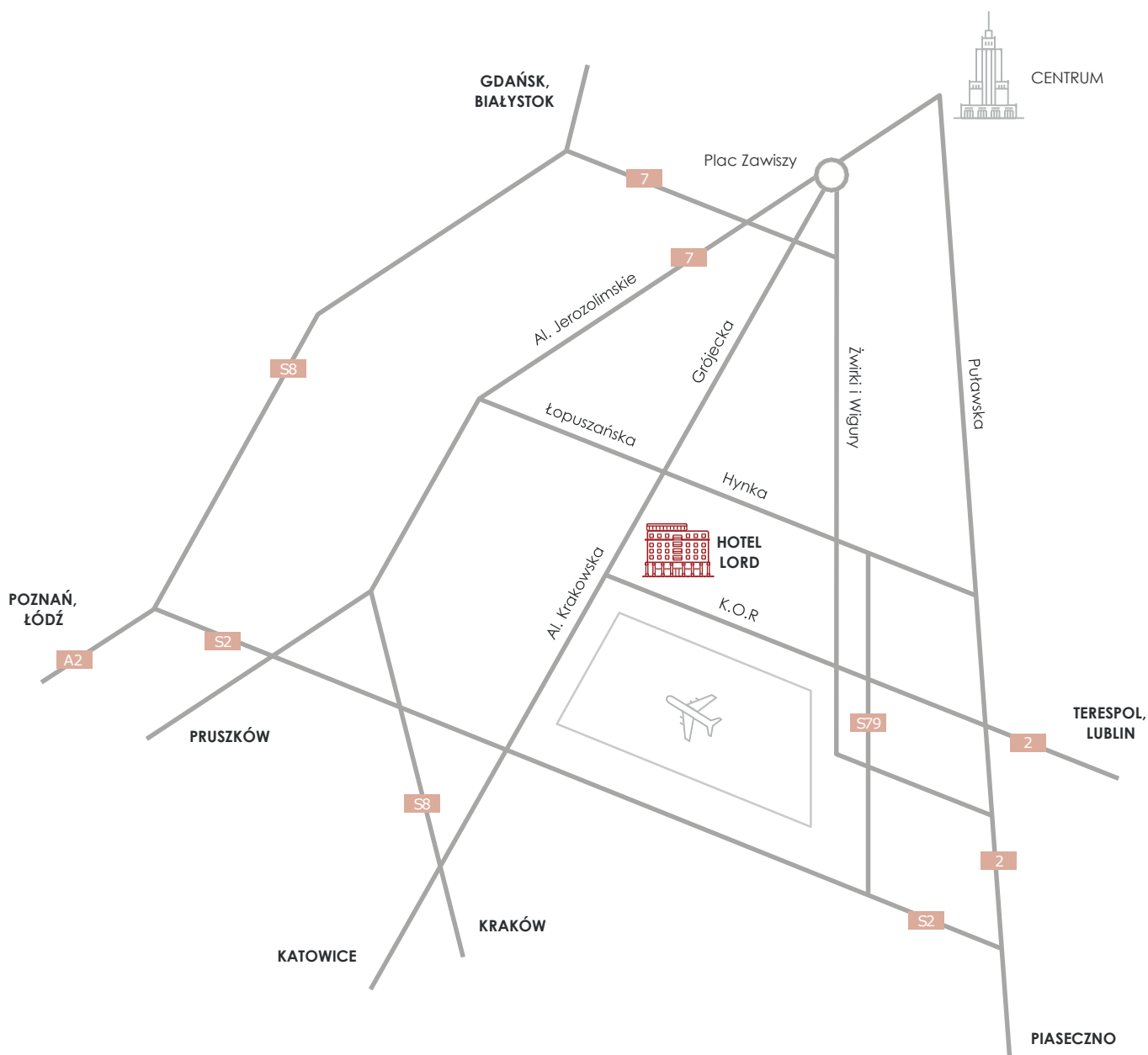
DESERY

Bogaty asortyment wybornych deserów
Wybór ciast domowych
Najlepsze sezonowe owoce filetowane i w całości

NAPOJE

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

Wino musujące – kieliszek na przywitanie
Napoje zimne: soki, napoje gazowane | pepsi-cola, 7-up, mirinda, tonic, woda gazowana i niegazowana
Napoje gorące: świeżo parzona kawa, wybór herbat | Assam, Earl Grey, miętowa, zielona, hibiskus



Al. Krakowska 218, 02-219 Warszawa
 e-mail: Warszawa@HotelLord.pl
 tel. +48 22 574 20 20
 tel. +48 22 574 20 10

Iwona Maliszewska

I.Maliszewska@HotelLord.pl, +48 609-601-541

Konrad Mikuta

k.mikuta@HotelLord.pl, +48 691-678-125

Anna Witkowska

A.Witkowska@HotelLord.pl, +48 665-588-008

