



HOTEL BRISTOL  
WARSAW

THE  
LUXURY  
COLLECTION



## IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE W HOTELU BRISTOL, WARSAW

Zaplanuj swoją szczególną uroczystość w wyjątkowych wnętrzach Hotelu Bristol, Warsaw uznawanego za arcydzieło sztuki secesyjnej. Nasz doświadczony zespół eventowy zapewni doskonałą obsługę wydarzenia, a Szef Kuchni stworzy niepowtarzalne kompozycje kulinarne, aby każda uroczystość spełniła wszelkie oczekiwania i marzenia.

WSZYSTKIE PAKIETY OBEJMUJĄ:

- prywatną salę bankietową dostosowaną do liczby osób
- menu serwowane z asortymentem przystawek w stole
- pakiet napoi bezalkoholowych w nielimitowanej konsumpcji do 4 godzin
- specjalnie dedykowany tort okolicznościowy od Hotelu Bristol, Warsaw
- dekoracje kwiatowe na stołach
- białe pokrowce na krzesła
- szatnię dla gości
- dwa miejsca parkingowe przed hotelem
- oferta ważna dla minimum 15 osób dorosłych



# PAKIET SREBNY

285 PLN ( VAT wliczony ) od osoby dorosłej  
+ opłata serwisowa 10%

Menu

Napoje bezalkoholowe do 4 godzin  
Tort okolicznościowy

## PRZYSTAWKI W STOLE

### Bałtyckie matiasy

Filety Śledziowe marynowane w kruszonych ziarnach kminu, kolendry i gorczycy, relish z suszonych pomidorów z szalotką i ziołami

### Mozzarella di Buffala

Soczysty ser, concase pomidorowe z rukolą i oliwą, kruszony pieprz, redukcja Porto

### Tatar wołowy

Sezonowana wołowina, dodatki tradycyjne, orientalne i śródziemnomorskie

### Sezonowana szynka

Sakiewki z szynki nadziewane figami w balsamiko, chutney z gruszki z papryką, prażone orzechy pini, płatki Parmezanu

### Połędwiczka z musem chrzanowym

Soczysta połędwiczka sous vide, mus chrzanowy, konfitura z żurawiny z pigwą

### Legendarna sałatka Waldorf Astoria

Soczyste jabłka, prażone orzechy włoskie, chrupiący seler, sos jogurtowy

### Sałatka orient

Krewetki, ogórek, papryka, mango, szczypiorek słodki sos chili

## MENU SERWOWANE

### ZUPA

#### Veloute z pomidorów

Duszone z aromatem korzennych przypraw pomidory, sakiewki nadziewane serem pleśniowym, warzywny bulion

## DANIE GŁÓWNE

#### Schab z prosięcia

Pieczony schab prosięcia 68°C, puree z fioletowych ziemniaków, miodowo rozmarynowy jus,brukselka

\* menu wegetariańskie dostępne na życzenie



# PAKIET ZŁOTY

335 PLN ( VAT wliczony ) od osoby dorosłej  
+ opłata serwisowa 10%

Menu

Napoje bezalkoholowe do 4 godzin  
Tort okolicznościowy

## PRZYSTAWKI W STOLE

### Bałtyckie matiasy

Filety sędziowe marynowane w kruszonych ziarnach kminu, kolendry i gorczycy, relish z suszonych pomidorów z szalotką i ziołami

### Mozzarella di Buffala

Soczysty ser, concase pomidorowe z rukolą i oliwą, kruszony pieprz, redukcja Porto

### Tatar wołowy

Sezonowana wołowina, dodatki tradycyjne, orientalne i śródziemnomorskie

### Sezonowana szynka

Sakiewki z szynki nadziewane figami w balsmiko, chutney z gruszki z papryką, prażone orzechy pini, płatki Parmezanu

### Połędwiczka z musem chrzanowym

Soczysta połędwiczka sous vide, mus chrzanowy, konfitura z żurawiny z pigwą

### Legendarna sałatka Waldorf Astoria

Soczyste jabłka, prażone orzechy włoskie, chrupiący seler, sos jogurtowy

### Sałatka orient

Krewetki, ogórek, papryka, mango, szczypiorek słodki sos chili

## MENU SERWOWANE

### ZUPA

#### Consomme z dziczyzny

Aromatyczne consomme z dziczyzny, warzywa mirpoix, makaron naleśnikowy, porto

## DANIE GŁÓWNE

### Halibut

Delikatne filety halibuta, sos holenderski z lekkim aromatem marakuja, puree z groszku, gratin z marchwi z wanilią z Madagaskaru

\* menu wegetariańskie dostępne na życzenie



# PAKIET PLATYNOWY

370 PLN ( VAT wliczony ) od osoby dorosłej  
+ opłata serwisowa 10%

Menu  
Napoje bezalkoholowe do 4 godzin  
Tort okolicznościowy

## PRZYSTAWKI W STOLE

### Bałtyckie matiasy

Filety śledziowe marynowane w kruszonych ziarnach kminu, kolendry i gorczycy, relish z suszonych pomidorów z szalotką i ziołami

### Mozzarella di Buffala

Soczysty ser, concase pomidorowe z rukolą i oliwą, kruszony pieprz, redukcja Porto

### Tatar wołowy

Sezonowana wołowina, dodatki tradycyjne, orientalne i śródziemnomorskie

### Sezonowana szynka

Sakiewki z szynki nadziewane figami w balsmiko, chutney z gruszki z papryką, prażone orzechy pini, płatki Parmezanu

### Południczka z musem chrzanowym

Soczysta południczka sous vide, mus chrzanowy, konfitura z żurawiny z pigwą

### Legendarna sałatka Waldorf Astoria

Soczyste jabłka, prażone orzechy włoskie, chrupiący seler, sos jogurtowy

### Sałatka orient

Krewetki, ogórek, papryka, mango, szczypiorek słodki sos chili

## MENU SERWOWANE

### ZUPA

#### Krem grzybowy

Aksamitna zupa borowików, crème fraiche, oliwa tymiankowa

## DANIE GŁÓWNE

### Sandacz

Filety sandacza, cytrynowe risotto, buraczki karmelizowane z winem, sos ziołowy

lub

### Perliczka

Pierś perliczki z masłem truflowym, czerwona kapusta z porzeczką, piana z kwaśnych jabłek, ziołowe puree ziemniaczane , jus drobiowy z jałowcem

## DESER

### Beza

Płatki bezy, figi i daktyle z kremem karmelowym i koniakowym sosem, makowe lody

\* menu wegetariańskie dostępne na życzenie



## SPECJALNY PAKIET DLA DZIECI DO LAT 12

150 PLN ( vat wliczony ) za dziecko  
+ opłata serwisowa 10%

Menu

Napoje bezalkoholowe do 4 godzin  
Tort okolicznościowy

### MENU SERWOWANE DLA DZIECI

Prosimy o wybór zupy oraz dania  
głównego z poniższych propozycji  
(taka sama opcja dla wszystkich dzieci )

#### ZUPA

Rosół z makaronem naleśnikowym  
i warzywami

Delikatna zupa pomidorowa  
z ryżem i kurczakiem

Krem z groszku z grzankami maślanymi

### DANIE GŁÓWNE

Antrykot z kurczaka, frytki, mizeria

Klopsiki cielęce, kremowe puree  
ziemniaczane, marchewka z masłem

Spaghetti z kremowym sosem z szynką  
i zielonym groszkiem

### DESER

Lody z bitą śmietaną  
i owocami



# NAPOJE

## PAKIET PODSTAWOWY

Napoje wliczone w cenę pakietów  
Konsumpcja bez ograniczeń do 4 godzin.  
Dodatkowe godziny  
płatne 30 PLN\* (VAT wliczony)  
od zakontraktowanej liczby osób  
za każdą rozpoczętą godzinę.

## PAKIET DODATKOWY 1

60 PLN\* (VAT wliczony) od osoby  
Konsumpcja bez ograniczeń do 4 godzin.  
Dodatkowe godziny  
płatne 40 PLN\* (VAT wliczony)  
od zakontraktowanej liczby osób  
za każdą rozpoczętą godzinę.

## PAKIET DODATKOWY 2

95 PLN\* (VAT wliczony) od osoby  
Konsumpcja bez ograniczeń do 4 godzin.  
Dodatkowe godziny  
płatne 50 PLN\* (VAT wliczony)  
od zakontraktowanej liczby osób  
za każdą rozpoczętą godzinę

\* Cena nie zawiera 10% opłaty serwisowej

## PAKIET PODSTAWOWY

Soki owocowe:  
pomarańczowy, grejpfrutowy,  
jabłkowy, czarna porzeczka  
Napoje gazowane:  
Pepsi, Mirinda, 7 Up, Tonic  
Woda mineralna  
Kawa i herbata

## PAKIET DODATKOWY 1

Wino musujące Rechsteiner  
Prosecco Spumante DOC na powitanie  
Domowe Wino białe  
Domowe Wino czerwone  
Wódka Soplca  
Whisky Ballantine's  
Gin Gordon's  
Campari  
Rum Bacardi light  
Likier Bailey's

## PAKIET DODATKOWY 2

Wino musujące Rechsteiner  
Prosecco Spumante DOC na powitanie  
Domowe wino białe  
Domowe wino czerwone  
Wódka Soplca  
Gin Gordon's  
Campari  
Martini Rosso, Bianco i Extra Dry  
Whisky Ballantine's  
Bacardi Light  
Likier Bailey's  
Remy Martin V.O.S.P.



## TORT OKOLICZNOŚCIOWY

Prosimy o wskazanie wybranego przez Państwa  
smaku tortu z poniższych propozycji

Tort mus czekoladowy z malinami z kremem  
z gorzkiej czekolady i musem czekoladowym

Tort mus z czarnej porzeczki  
z kremem kawowym

Tort śmietanowy z malinami

Tort mus z białej czekolady z likierem  
pomarańczowym i malinami

Tort czekoladowy z wiśniami

Tort mus serowy z wiśniami