

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 0124, 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
- tort weselny
- kieliszek wina musującego na powitanie Gości
- miejsca parkingowe

* *Warunki znajdują się na końcu oferty.*





WANILIOWA TRADYCJA 209 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 | kapusta z bekonem | 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: arbuzy, melon, kiwi aromatyzowane miętą



BIAŁA CZEKOLADA 289 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

Salatki

- Plastry pomidorów | mozzarella | oliwa z oliwek | sos pesto
- Sałatka cesar z kurczakiem | grzanki ziołowe
- 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 289 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
- Paszтет 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 329 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 musem waniliowym i gruszkami
- Owoce filetowane: arbuz, melon, kiwi aromatyzowane miętą





DODATKOWE PYSZNOŚCI

Stół staropolski

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

15 zł | os

Stacja polska

Prosiak faszerowany kaszą gryczaną z
podrobami | sos piwny
lub
Pieczony udziec wieprzowy | sos pieprzowy

35 zł | os

Stacja rosyjska

Trzy rodzaje kawioru | kwaśna śmietana |
krojone żółtka | szalotka | bliny smażone
przy gościach

45 zł | os

Stacja francuska

Polędwica wołowa w cieście francuskim
Wellington | borowiki | sos Roquefort
lub
Filet z łososia ze szpinakiem w cieście filo |
sos szafranowy

30 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

15 zł | os

Stacja lodowa

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

20 zł | os

Fontanna czekoladowa

Pianki owocowe | beziki | biszkopty
Owoce świeże krojone

20 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

15 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

55 zł | os | 4 h

65 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

59 zł | os | 4 h

85 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

75 zł | os | 4 h

99 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 weselných 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 miejsca parkingowe (w miarę dostępności miejsc na parkingu hotelowym P6).

4. Dodatkowe usługi

Oferta obejmuje dodatkowe świadczenia: tort piętrowy oraz kieliszek wina musującego na powitanie gości weselných, w przypadku, gdy koszt menu i napojów zamówionych na przyjęcie weselne wyniesie minimum 21.000 zł brutto. Pakiet dodatkowych świadczeń wliczonych w cenę nie podlega wymianie na ekwiwalent gotówkowy.