

Przyjęcia Weselne

oferta 2026 / 2027

Hotel DoubleTree by Hilton Warsaw zaprasza Państwa do organizacji przyjęcia weselnego w jednym z trzech wyjątkowych miejsc.

Proponujemy Salę Balową Universe, wydzieloną część restauracji Private Dining Room lub Zazen Entertainment Lounge.

Na organizację ceremonii zaślubin, szczególnie w miesiącach letnich, polecamy naszym Gościom piękny, zielony ogród ze starodrzewem. Zapewniamy nie tylko uroczne otoczenie, ale również niezbędny sprzęt techniczny dla urzędnika Stanu Cywilnego oraz miejsca siedzące dla Gości.

Dekoracja przestrzeni pozostaje w gestii Pary Młodej.

Dla naszych Gości weselnych przygotowaliśmy dwie propozycje przyjęcia:

Z tradycyjnym polskim menu oraz z menu międzynarodowym

Nasze pakiety weselne zawierają:

- Apartament dla Pary Młodej z pobytem przedłużonym do godz. 15:00
- Owoce, czekoladki i butelka wina musującego jako prezent dla Nowożeńców
- Uroczyste powitanie Pary Młodej chlebem i solą
- Powitanie Gości kieliszkiem wina musującego
- Bezpłatne menu dla dzieci do lat 4 oraz 50% rabatu dla dzieci od 5 do 12 lat, 50% rabatu dla obsługi
- Degustacja dań serwowanych z wybranego menu
- Eleganckie, białe pokrowce na krzesła, parkiet do tańca oraz scenę
- Specjalne ceny na zakwaterowanie dla Gości weselnych
- Bezpłatny parking dla wszystkich uczestników przyjęcia

Dodatkowo proponujemy:

- Pakiet dla Panny Młodej i Pana Młodego na zabiegi upiększające w The SPA
- Menu na organizację poprawin w preferencyjnej cenie

Oferta obowiązuje dla przyjęć liczących minimum 80 osób.

Przyjęcia dla mniejszej liczby osób będą kalkulowane indywidualnie.

Przy organizacji przyjęcia weselnego w niedzielę lub dzień świąteczny, udzielamy 10% zniżki.

Zachęcamy do skorzystania z usług naszej partnerskiej firmy dekoratorskiej

ALEX Deco

Studio Dekoracji Imprez

ul. Ludwinowska 6a, Warszawa

tel. 509 209 222 lub 600 511 500

ALEX *Deco*
STUDIO DEKORACJI IMPREZ



Menu Tradycyjne Polskie

DANIA SERWOWANE

ZUPY

(jedna do wyboru)

Tradycyjny rosół z makaronem i warzywami

Krem ze szczawiu z puree ziemniaczanym i chrustem z boczku

Krem z pieczonych pomidorów z groszkiem ptysiowym

DANIA GŁÓWNE

(jedno do wyboru)

Wolno pieczone udo kaczki, konfitura z czerwonej kapusty, zapiekane ziemniaki i sos żurawinowy

Rolada wołowa z karmelizowanym burakiem, opiekаныmi ziemniakami i sosem pieczeniowym z gorczycą

Opiekany filet z sandacza, komosa ryżowa, warzywne tagliatelle i sos rakowy

Stek z kalafiora romanESCO, opiekana młoda marchew, szalotka i oliwa ziołowa

DESER

(jeden do wyboru)

Krem czekoladowy z wiśniami, świeżymi owocami i coulis z marakui

Prażone jabłka, migdałowa kruszonka oraz custard waniliowy

Sernik z białą czekoladą oraz sosem z owoców leśnych

Mus limonkowy na kruchym cieście z pudrem malinowym

DANIE SERWOWANE O PÓŁNOCY

(jedno do wyboru)

Strogonow wołowy podany z pieczywem

Barszcz czerwony z pasztecikami

Gulasz wieprzowy z grzybami i plackiem ziemniaczanym



Menu Tradycyjne Polskie

BUFET PO MENU SERWOWANYM uzupełniany przez 6 godzin

BUFET ZIMNY

Marynowany śledź z piklowaną cebulą

Tatar z pstrągą, ogórka i kaparów

Wybór mięs pieczonych: karkówka w emulsji musztardowej, schab nadziewany suszonymi owocami i boczek marynowany w jałowcu

Paszтет wieprzowy oraz kaczki z sosem żurawinowym

Wolno pieczony rostbef wołowy z marynowanymi grzybami, gorczycą i trybulą ogrodową

Salatka z grillowanym kurczakiem, kaparami i pomidorami wiśniowymi

Salatka z serem feta, papryką, ogórkiem i marynowaną cebulą

Wybór pieczywa

Masło

BUFET GORĄCY

Zupa:

Żurek z białą kiełbasą i jajkiem

Dania główne:

Pierś kurczaka zagrodowego z kremowym sosem grzybowym i palonym porem

Wolno gotowane policzki wołowe w sosie pieczeniowym z gorczycą

Pieczony dorsz z sosem polskim i natką pietruszki

Babka ziemniaczana z majerankiem i czosnkiem

Duszona kapusta z pomidorami i koperkiem

Karmelizowane buraki

DESERY:

Mus czekoladowy z kruszoną bezą

Pieczony sernik z białą czekoladą

Szarlotka z kruszonką

Beza z kremem waniliowym i świeżymi owocami

Owoce krojone

TORT WESELNY PIĘTROWY

Smaki do wyboru:

Czekoladowy z wiśniami i kremem mascarpone

Kokosowy z marakują i mango

Malinowy z kremem waniliowym i owocami

Orzechowy z kajmakiem

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH / 8h

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Kinley)

Soki owocowe

Kawa i herbata

Cena pakietu 495 PLN za osobę
podana cena zawiera VAT



Menu Międzynarodowe

DANIA SERWOWANE

PRZYSTAWKA

(jedna do wyboru)

Marynowany burak, jajko przepiórcze, grillowane szparagi, mus z marakui
Tatar z bakłażana, kandyzowany kumkwat, mus ze słodkich ziemniaków i dyni, kawior wasabi
Gravlax z łososia, jadalna ziemia z pumpernika, piklowany ogórek, mus chrzanowy
Sezonowany rostbef, konfitura z cebuli, truflowy twarożek, kompresowana marchew

ZUPY

(jedna do wyboru)

Krem z borowików, crème fraîche i oliwą koperkową
Krem z pieczonego pora i ziemniaków, ziołowe croutons i emulsja balsamiczna
Bulion wołowy, pierożek z kaczką, dymką i chrupiącym czosnkiem
Chłodnik z młodego buraka, wędzony owczy ser i piklowana czerwona kapusta

DANIA GŁÓWNE

(jedno do wyboru)

Pieczone pierś kaczki Barbarie, karmelizowana botwina, mus z topinamburu, opalany kalafior i ciemny sos Porto
Polędwica wołowa z jałówki, puree ziemniaczane z gałką muszkatołową, dziki brokuł, karmelizowana marchew i sos truflowy
Opiekany łosoś jurajski, ziołowe sorgo, bok choy i sos teriyaki z tajską bazylią
„Przegrzebki” z boczników, mini cukinia, mus z kalafiora, ziemniak truflowy i oliwa szczypiorkowa

DESER

(jeden do wyboru)

Tarta z kremem kokosowym, lemon curd, truskawki
Mus z białej czekolady, wiśniowa żelka, jadalna ziemia z biszkoptu
Pralina orzechowa, mus z mango, parfait z borówki brusznicowej
Konfitura z jabłek, kruszonka, liofilizowana malina, słony karmel

DANIA SERWOWANE O PÓŁNOCY

(jedno do wyboru)

Warzywny curry z batatami, bakłażanem i kolendrą
Ragout z kaczki w kremowym sosie z bocznikami
Ravioloni nero z krewetkami w sosie z białego wina



Menu Międzynarodowe

BUFET PO MENU SERWOWANYM uzupełniany przez 6 godzin

BUFET ZIMNY

Cukinia z musem z suszonych pomidorów i sosem aioli
Pieczony bakłażan z parmezanem, emulsja balsamiczna, granat i trybula ogrodowa
Wędzony łosoś z ziołowym twarogiem i marynowanymi w limonce warzywami
Pieczona małże z pomidorem wiśniowym i bazylią
Terrina z kaczki, konfitura z czerwonej cebuli i pikle
Dojrzewająca wołowina, rukola, płatki parmezanu i oliwa truflowa
Sałatka z warzyw grillowanych, endywii i świeżych ziół
Sałatka z kawką, kimchi i kiełkami fasoli mung
Sałatka z grillowanych krewetek, pieczonej papryki, pesto z rukoli i kolendry
Bar sałatkowy: wybór zielonych sałat, sosów, warzyw i dodatków
Wybór pieczywa
Masło

BUFET GORĄCY

Zupa:

Bulion grzybowy z kawką, dymką i oliwą czosnkową

Dania główne:

Wołowina w sosie ostrygowym z cebulą, papryką i tajską bazylią
Pierś perliczki z demi-glace aromatyzowanym truflą
Opiekana troć z cytrusową gremolată i pieczonymi pomidorami
Paella z owocami morza, białym winem i ziołami
Brokuł i kalafior z klarowanym masłem
Ziemniaki gratin

DESERY

Brownie z wiśniami
Tiramisu
Creme brulee
Mini tarty z kremem waniliowym, czekoladowym i truskawkowym
Owoce krojone

TORT WESELNY PIĘTROWY

Smaki do wyboru:

Czekoladowy z wiśniami i kremem mascarpone
Kokosowy z marakują i mango
Malinowy z kremem waniliowym i owocami
Orzechowy z kajmakiem

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH / 8h

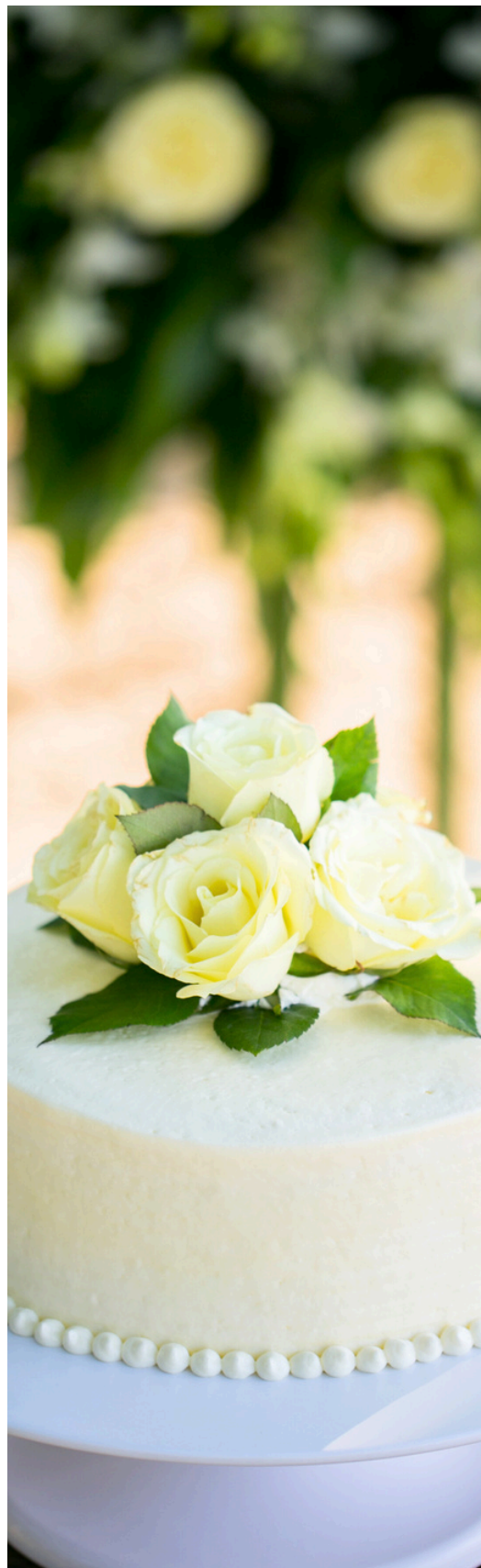
Woda mineralna gazowana i niegazowana
Napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Kinley)
Soki owocowe
Kawa i herbata

Cena pakietu 575 PLN za osobę
podana cena zawiera VAT



Przyjęcia Weselne

opcje dodatkowe



STÓŁ STAROPOLSKI / 6h

Wybór wędzonych wędlin i kiełbas
Tradycyjne sery
Smalec
Ogórki kiszone, domowe marynaty i pikle
Wybór pieczywa
Masło

Cena 80 PLN / os

SŁODKI BUFET / 2h

Fontanna czekoladowa z owocami
Lody i sorbety

Cena 49 PLN /os

BUFET SUSHI / 3h

Wybór sushi:
maki, sashimi, nigiri, california maki z dodatkami – wakame, kimchi, imbir,
sos sojowy, wasabi

Cena 70 PLN /os

TATAR WOŁOWY stacja live / 2h

Tatar wołowy z dodatkami przygotowywany na życzenie przy gościach

Cena 43PLN /os

LIVE COOKING / 2h

(opcje do wyboru)

STACJA ŚRÓDZIEMNOMORSKA

Makaron tagliatelle z sosami: marinara, aglio e olio z krewetkami
Mule w białym winie

STACJA AZJATYCKA

Dania główne:
Smażona wieprzowina z sosem sojowym i pastą paprykową Gochujang
Grillowany kurczak Yakitori z dymką i sezamem
Dodatki: Kimchi
Ryż smażony z grzybami shitake

STACJA BAŁKAŃSKA

Dania główne:
Grillowane cevapcici z kolendrą i zatarem
Grillowane souvlaki z oliwą z oliwek i cytryną
Dodatki: Pita
Sosy: tzatziki i ajvar

Cena 82 PLN /os

Podane ceny zawierają VAT

Przyjęcia Weselne pakiety alkoholowe

Open Bar I

Wino stołowe białe wytrawne
Wino musujące
Wino stołowe czerwone wytrawne
Piwo Żywiec

PAKIET 4 h
100 PLN / os

PAKIET 8 h
140 PLN / os

KOLEJNA ROZPOCZĘTA GODZINA
30 PLN / os

OPŁATA KORKOWA (wniesienie alkoholu)
70 PLN / os

Open Bar II

Wino stołowe białe wytrawne
Wino stołowe czerwone wytrawne
Wino musujące
Piwo Żywiec
Wódka Stock Prestige

PAKIET 4 h
130 PLN / os

PAKIET 8 h
180 PLN / os

KOLEJNA ROZPOCZĘTA GODZINA
35 PLN / os

OPŁATA KORKOWA
brak opłaty

Open Bar III

Wino stołowe białe wytrawne
Wino stołowe czerwone wytrawne
Piwo Żywiec
Wódka Stock Prestige
Whisky Clan Campbell
Martini Bianco
Martini Rosso
Aperol

PAKIET 4 h
170 PLN / os

PAKIET 8 h
230 PLN / os

KOLEJNA ROZPOCZĘTA GODZINA
40 PLN / os

OPŁATA KORKOWA
brak opłaty

Open Bar IV

Wino stołowe białe wytrawne
Wino stołowe czerwone wytrawne
Piwo Żywiec
Wódka Stock Prestige
Whisky Clan Campbell
Martini Bianco
Martini Rosso
Campari
Rum
Tequila Sierra Silver
Malibu
Bailey's
Brandy
Aperol

PAKIET 4 h
230 PLN / os

PAKIET 8 h
320 PLN / os

KOLEJNA ROZPOCZĘTA GODZINA
45 PLN / os

OPŁATA KORKOWA
brak opłaty

USŁUGA BARMAŃSKA
2000 PLN brutto / 1 barman / 8h

Podane ceny zawierają VAT