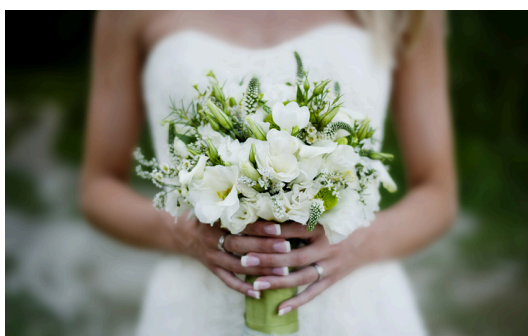


Oferta Weselna 2027



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 uroczę otoczenie, ale również niezbędny sprzęt techniczny dla urzędnika Stanu Cywilnego oraz miejsca siedzące dla Gości. Dekoracja przestrzeni pozostaje w gestii Pary Młodej.

KONTAKT:

Marzanna Murawska / Social Event Sales Manager,
tel. 22 278 00 21, email: marzanna.murawska@hilton.com

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

W ramach Pakietu Weselnego zapewniamy:

- Apartament dla Pary Młodej z pobytem przedłużonym do godz. 15:00
- Owoce, czekoladki i butelkę 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; 50% rabatu dla dzieci od 5 do 12 lat; 50% rabatu dla obsługi
- Degustację dań serwowanych z wybranego menu
- Eleganckie, białe pokrowce na krzesła, parkiet do tańca oraz scenę
- Specjalne ceny na zakwaterowanie dla Gości weselnych
- Bezpłatny parking zewnętrzny dla wszystkich uczestników przyjęcia

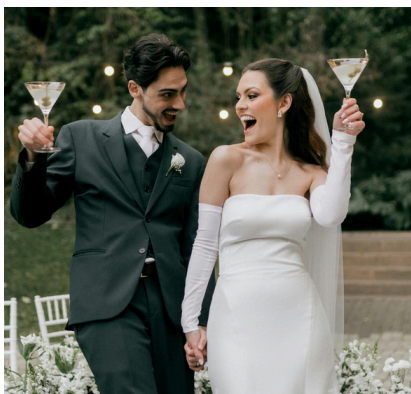
Dodatkowo proponujemy:

- 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.



Menu Tradycyjne Polskie serwowane



ZUPY

(jedna do wyboru)

Tradycyjny rosół z makaronem i warzywami
Flaki wołowe, lubczyk, pieczony ziemniak
Krem z palonego kalafiora, czarnuszka, koperek
Krem z pieczonych pomidorów, grzanki ziołowe

DANIA GŁÓWNE

(jedno do wyboru)

Pieczona kaczka, mus z buraka i miodu pitnego, pieczone ziemniaki, grillowana kapusta, sos z owoców leśnych
Wolno pieczona wołowina, krem z zielonego chrzanu, szalotka, tarte ziemniaki, sos własny
Grillowany dorsz, puree ziemniaczane, zielone warzywa, pieczone pomidory, sos cytrynowy
Pieczeń z kaszy jaglanej, kalafior, mus z zielonych pomidorów, koperek, oliwa z dyni

DESER

(jeden do wyboru)

Krem z białej czekolady, kandyzowana pomarańcza, konfitura z malin
Sernik jogurtowy, pieczona biała czekolada, owoce leśne
Karmelizowana gruszka, ciemna czekolada, likier wiśniowy
Kogel-mogel, rabarbar, kruszonka

DANIE SERWOWANE O PÓŁNOCY

(jedno do wyboru)

Strogonow wołowy podany z pieczywem
Barszcz czerwony z pasztecikami
Gulasz z dziczyzny w żytnim chlebie



Menu Tradycyjne Polskie

bufet 6 h



BUFET ZIMNY

Pieczone ziemniaki, bryndza, szczypior
Marynowana botwina, konfitura z borówki,
mięta
Matjas, kwaśna śmietana i Jabłko Grójeckie
Wędzony łosoś, piklowane warzywa, koperek
Wolno pieczony schab z musem chrzanowym,
gotowane żółtko, dymka
Mus z kaczki, bakalie, powidła żurawinowe
Tatar wołowy, gorczyca, marynowane grzyby

Wybór pieczywa

Masło

BUFET GORĄCY

ZUPA

Żurek z białą kiebasą i jajkiem

DANIA GORĄCE

Długo pieczone żeberka wieprzowe i sos piwny
Bitki wołowe w sosie własnym
Grillowany sandacz z sosem porowym
Kluski śląskie w kremowym sosie z kurkami
Młode ziemniaki z koperkiem
Pieczone młode warzywa z czosnkiem
i dzikim koprem

BUFET DESEROWY

Pieczony sernik z białą czekoladą
Szarlotka z kruszonką
Beza z kremem waniliowym i świeżymi owocami
Torcik Czarny Las
Owoce krojone

TORT WESELNY PIĘTROWY

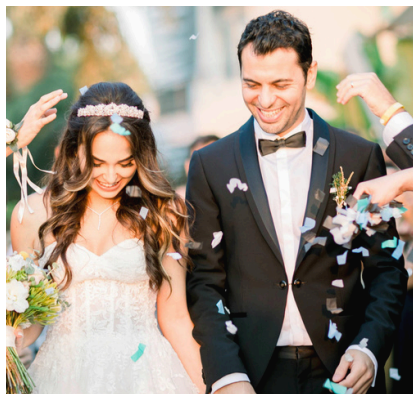
Smaki do wyboru:

Czekolada z ovcami leśnymi, crunch pistacjowy
Mascarpone z kawą, konfitrą z malin, kruszonką
migdałową
Powidła różane, biała czekolada, nalewka
wiśniowa
Orzechy, ajerkoniak, cykata

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH / 8h

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

Cena pakietu 550 PLN za osobę
podana cena zawiera VAT



Menu Międzynarodowe serwowane



PRZYSTAWKA

(jedna do wyboru)

Pieczony bakłażan, wakame, kolendra, szalotka
Burrata, marynowane pomidory, kawior balsamiczny, bazylia
Tatar z łososia, maślanka, pumpernikiel, marynowany ogórek
Szarpana wołowina, brioche, pikle, wędzony majonez

ZUPY

(jedna do wyboru)

Zupa cebulowa, Ser Gruyer, grzanka
Krem z białych szparagów, ziołowe grzanki, jarmuż
Grzybowe consome, pierożki z baraniną, dymka
Krem z pieczonego karczocha, rukola, balsamico

DANIA GŁÓWNE

(jedno do wyboru)

Pierś perliczki, mus z topinamburu, dziki brokuł, botwina, sos kawowy
Pieczona jagnięcina, puree ziemniaczane z truflą, mikro cukinia, palony por, demi-glace
Grillowany łosoś, białe curry, pak choy, sos teriyaki
Stek z cieciorzki, jogurt, ezme, kolendra

DESER

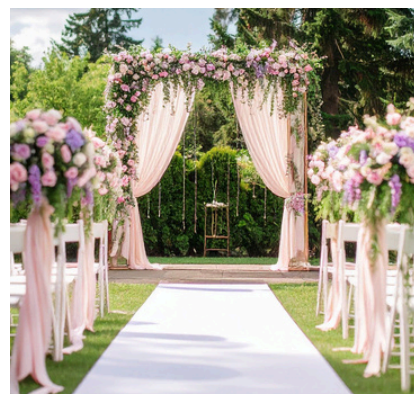
(jeden do wyboru)

Parfait malinowe, kawa, kruszonka
Mus mascarpone, Grand Marnier, kruche ciasto
Krem z ciemnej czekolady, pistacje, czerwona porzeczka
Terrina kokosowa, mango, kawior z marakui

DANIE SERWOWANE O PÓŁNOCY

(jedno do wyboru)

Kurczak tikka masala
Wołowina po burgundzku
Bogracz z wieprzowiną i grillowaną papryką



Menu Międzynarodowe bufet 6 h



BUFET ZIMNY

Grillowane halloumi, tzatziki, granat
Edamame, mus z pieczonego czosnku, chilli
Krewetki, guacamole, salsa z pieczonej papryki i limonki
Smażone kalmary, cytrynowe aioli, endywia
Jamón ibérico z pieczonymi pomidorami i oliwą rozmarynową
Pastrami wołowe, rukola, marynowana cebula
Tapas bar: nadziewane papryczki Padron, patatas bravas, tapenady, marynowane oliwki i papryki
Antipasti bar: pasta di pane, marynowane pomidory, grillowane karczochy i bakłażan, mozzarella
Meze bar: ezme, haidari, hummus, muhamara, burek, lawasz
Wybór pieczywa
Masło

BUFET GORĄCY

Zupa krem z pieczonej dyni i mleka kokosowego

DANIA GORĄCE

Wołowina asado z zielonymi pomidorami i kolendrą
Pieczona cielęcina w kremowym sosie z tymiakiem
Grillowany halibut w sosie Beurre Blanc
Smażone krewetki z natką pietruszki i czosnkiem
Casserole ziemniaczana z gałką muszkatałową
Zielone warzywa z bazylią i oliwą extra virgin

CARVING

Żebro wołowe BBQ

BUFET DESEROWY

Brownie z pistacjami i coulis malinowy
Tiramisu
Crema catalana
Krem limonkowy, pieczona biała czekolada, konfitura z jeżyn
Mus chałwowy, powidła z owoców leśnych, kruszonka migdałowa
Owoce krojone

TORT WESELNY (PIĘTROWY)

Smaki do wyboru:
Czekolada z owcami leśnymi, crunch pistacjowy
Mascarpone z kawą, konfitrą z malin, kruszonką migdałową
Powidła różane, biała czekolada, nalewka wiśniowa
Orzechy, ajerkoniak, cykata

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH / 8h

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

Cena pakietu 590 PLN za osobę
podana cena zawiera VAT



Pakiety alkoholowe

Open Bar I

Wino stołowe wytrawne białe i czerwone
Wino musujące
Piwo Żywiec

PAKIET 4 h KOLEJNA ROZPOCZĘTA GODZINA
100 PLN / os 30 PLN / os

PAKIET 8 h OPŁATA KORKOWA
140 PLN / os (wniesienie alkoholu)
75 PLN / os

Open Bar III

Wino stołowe wytrawne białe i czerwone
Piwo Żywiec
Wódka Stock Prestige
Whisky Clan Campbell
Martini Bianco, Martini Rosso
Aperol lub stacja z Aperolem

PAKIET 4 h KOLEJNA ROZPOCZĘTA GODZINA
180 PLN / os 40 PLN / os

PAKIET 8 h OPŁATA KORKOWA
240 PLN / os brak opłaty

Open Bar II

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

PAKIET 4 h KOLEJNA ROZPOCZĘTA GODZINA
140 PLN / os 35 PLN / os

PAKIET 8 h OPŁATA KORKOWA
190 PLN / os brak opłaty

STACJA Z APEROLEM / Aperol Spritz lub Frizzante
35 PLN / os / 5h

Open Bar IV

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

PAKIET 4 h KOLEJNA ROZPOCZĘTA GODZINA
240 PLN / os 45 PLN / os

PAKIET 8 h OPŁATA KORKOWA
330 PLN / os brak opłaty

Usługa barmańska

2200 PLN / os / 6h

Podane ceny zawierają VAT



Opcje dodatkowe



STÓŁ STAROPOLSKI / 6h

Wybór wędzonych wędlin i kiełbas
Tradycyjne sery
Smalec
Ogórki kiszane, domowe marynaty i pikle
Wybór pieczywa
Masło
Cena 85 PLN / os

SŁODKI BUFET / 2h

Fontanna czekoladowa z owocami
Lody i sorbety
Cena 54 PLN /os

BUFET SUSHI / 3h

Wybór sushi:
maki, sashimi, nigiri, california maki
dodatki:
wakame, kimchi, imbir, sos sojowy, wasabi
Cena 74 PLN /os

LIVE COOKING / 2h

opcje do wyboru w cenie 90 PLN /os

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

