

Hotel Boss



Przyjęcia okolicznościowe 2026

Spotkania, które pozostają w pamięci

Zapraszamy do kontaktu!

Dział Sprzedaży

tel. 22 51 66 100 lub 326

email: imprezy@hotelboss.pl

email: sprzedaz@hotelboss.pl



Zapraszamy do organizacji wyjątkowych przyjęć okolicznościowych
w Hotelu Boss – miejscu, gdzie elegancja spotyka się z profesjonalizmem, a każda uroczystość nabiera
niepowtarzalnego charakteru.

Nasz zespół zadba o każdy detal, tworząc atmosferę idealnie odpowiadającą Państwa oczekiwaniom.

Oferujemy stylowe sale dopasowane do różnorodnych wydarzeń – od kameralnych spotkań rodzinnych po
wystawne przyjęcia.

Do dyspozycji Gości oddajemy:

- **Karczmę Góralską** – klimatyczną salę z bezpośrednim wyjściem na teren zielony oraz plac zabaw. Idealne miejsce na uroczystości dla 50–80 osób.
- **Chatę Grillową** – kameralną przestrzeń z przeszklonymi ścianami oraz wyjściem na teren zielony i plac zabaw. Doskonała na mniejsze przyjęcia do 25 osób.
- **Salę Kominkową** – elegancką salę urządzoną w klasycznym stylu, zlokalizowaną w głównym budynku hotelu. Idealna na przyjęcia do 30 osób.
- **Klub Retro** – wyjątkową przestrzeń inspirowaną klimatem lat dwudziestych, wyposażoną w kręgielnię, cymbergaj, piłkarzyki, rzutki oraz parkiet taneczny. Doskonałe miejsce na imprezy do 100 osób.
- **Restaurację Malinową** – elegancką salę restauracyjną z możliwością indywidualnej rezerwacji oraz aranżacji stołów dostosowanej do liczby Gości.

Do dyspozycji naszych Gości oddajemy również **136 komfortowych pokoi**, dzięki którym mogą w pełni cieszyć się uroczystością w atmosferze relaksu i bez pośpiechu.

Zapewniamy wyjątkową kuchnię opartą na starannie wyselekcjonowanych składnikach, elastycznie dopasowane menu oraz kompleksową obsługę na najwyższym poziomie.

Niezależnie od okazji – urodziny, jubileuszu, chrztu czy przyjęcia rodzinnego gwarantujemy
indywidualne podejście oraz niezapomniane doświadczenia.

Skontaktuj się z nami i pozwól nam stworzyć wydarzenie, które na długo pozostanie
w pamięci Twoich gości.

Hotel Boss

ul. Żwanowiecka 20

04-849 Warszawa

tel. +48 22 51 66 100 lub 200

e-mail: hotelboss@hotelboss.pl

Dział Sprzedaży

tel. +48 22 51 66 326

tel. 501 842 668

e-mail: imprezy@hotelboss.pl

sprzedaz@hotelboss.pl

Menu 1

Zupa do wyboru (50:50)

Rosół domowy z makaronem

Krem z białych warzyw

Danie gorące serwowane

Pierś z kurczaka smażona w parmezanie z pomidorkami concasse
podana z purée ziemniaczanym z natką i pieczonymi warzywami

Przekąski na stole

Wybór wędlin i kiełbas podsuszanych

Schab po warszawsku z musem z jajek i chrzanu

Rolada z łososia wędzonego z serkiem ziołowym

Tradycyjny śledź z cebulką

Pasztet domowy z sosem żurawinowym

Tortilla z kurczakiem, warzywami, sałatą i kremowym serkiem

Sałatka grecka

Sałatka Cezar z kurczakiem

Wybór pieczywa, masło

Bufet słodki

Ciasta domowego wypieku - 3 rodzaje

CENA 184 zł*/osoba

*Cena menu nie obejmuje pakietów napojów. Do wybranego menu należy dobrać odpowiedni pakiet napojów.

Napoje soft do 4H

Woda mineralna

Soki owocowe

Napoje gazowane

Kawa z ekspresu

Wybór herbat

+ 55 zł/os.

Napoje soft do 6H

Woda mineralna

Soki owocowe

Napoje gazowane

Kawa z ekspresu

Wybór herbat

+ 75 zł/os.

Napoje soft do 8H

Woda mineralna

Soki owocowe

Napoje gazowane

Kawa z ekspresu

Wybór herbat

+ 90 zł/os.



Menu 2

Zupa do wyboru (50:50)

Żurek staropolski z jajkiem i wędzonką
Krem z zielonych warzyw

Dania gorące na półmiskach

Polędwiczka wieprzowa w sosie gravy
Kaczka pieczona z jabłkami
Filet z dorsza z sosem z białego wina
Pieczone ziemniaki francuskie z ziołami
Kluski śląskie
Zestaw surówek

Przekąski na stole

Wybór mięs pieczystych
Carpaccio z pieczonych buraczków z kozim serem i dressingiem
Schab po warszawsku z musem z jajek i chrzanu
Roladki z wędzonego łososa z serkiem ziołowym
Sałatka z mini mozzarelli z rukolą, parmezanem i pomidorkami cherry
Sałatka z polędwiczek wieprzowych z marynowaną dynią, żurawiną i kurkami
Sałatka jarzynowa
Chrzan, ćwikła
Wybór pieczywa, masło

Bufet słodki

Ciasta domowego wypieku - 3 rodzaje
Owoce filetowane

CENA 210 zł*/osoba

*Cena menu nie obejmuje pakietów napojów. Do wybranego menu należy dobrać odpowiedni pakiet napojów.

Napoje soft do 4H

Woda mineralna
Soki owocowe
Napoje gazowane
Kawa z ekspresu
Wybór herbat

+ 55 zł/os.

Napoje soft do 6H

Woda mineralna
Soki owocowe
Napoje gazowane
Kawa z ekspresu
Wybór herbat

+ 75 zł/os.

Napoje soft do 8H

Woda mineralna
Soki owocowe
Napoje gazowane
Kawa z ekspresu
Wybór herbat

+ 90 zł/os.



Menu 3

Bufet gorący*

Consomme z kurczaka

Krem z pieczonych buraków z kwaśną śmietaną

Bitki wieprzowe w sosie myśliwskim

Filet z kurczaka zapiekany z serem mozzarella

Dorsz w sosie śmietanowo-cytrynowym z kaparami

Risotto

Ziemniaki puree

Bukiet warzyw gotowanych / Warzywa smażone

Zimne przekąski w bufecie*

Mięsa pieczone i wędliny

Schab po warszawsku z musem z jajek i chrzanu

Rolada szpinakowa z łososiem

Śledź tradycyjny z cebulką

Tortilla z grillowanymi warzywami

Jajko na sałatce jarzynowej

Sałatka Capresse z serem mozzarella, pomidorkami i bazylią

Sałatka słoneczna z kurczakiem

Sałatka z serem pleśniowym i orzechami włoskimi

Pomidor, ogórek, rzodkiewka, papryka świeża

Chrzan, ćwikła

Wybór pieczywa, masło

Bufet słodki*

Ciasta domowe - 3 rodzaje

Deserki - 2 rodzaje

Owoce filetowane

CENA 250 zł* /osoba

**serwis bufetowy uzupełniany do 3 godzin*

*Cena menu nie obejmuje pakietów napojów. Do wybranego menu należy dobrać odpowiedni pakiet napojów.

Napoje soft do 4H

Woda mineralna

Soki owocowe

Napoje gazowane

Kawa lub herbata

+ 55 zł/os.

Napoje soft do 6H

Woda mineralna

Soki owocowe

Napoje gazowane

Kawa lub herbata

+ 75 zł/os.

Napoje soft do 8H

Woda mineralna

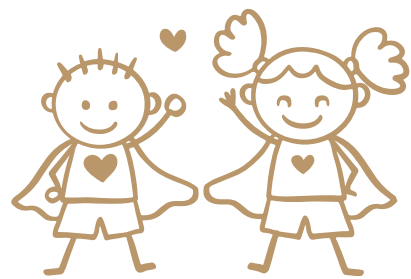
Soki owocowe

Napoje gazowane

Kawa lub herbata

+ 90 zł/os.





Menu dla dzieci do lat 10:

Rosół domowy z makaronem
lub
Zupa pomidorowa z makaronem

Paluszki z kurczaka, frytki, surówka z marchewki
lub
Kotlet z piersi kurczaka, ziemniaki gotowane, mizeria

Lody z owocami
Soki owocowe, woda niegazowana

CENA – 155 zł/osoba



Propozycje dań specjalnych:

Dania wegetariańskie do wyboru:

Makaron w sosie borowikowym z nutą truflową, pomidorkami cherry, rukolą i parmezanem
Lazania ze szpinakiem z sosem beszamelowym, sałatą rukola i pesto
Ravioli z grzybami z palonym masłem i szalwią
Udon z boczniakami, awokado, kiełkami, orzeszkami prażonymi w miodzie w sosie japońskim

Dania wegańskie do wyboru:

Risotto ze szparagami, serem wegańskim, pomidorkami cherry i rukolą
Pieczony bakłażan, faszerowany warzywami i ryżem z sosem pomidorowym i bazylią
Karmelizowane marchewki na labnehu z prażonym czosnkiem, orzeszkami ziemnymi, brokułami
i olejem chilli z kolendrą
Pad Thai z Tofu z warzywami, kolendrą i sezamem

Zupy wegańskie - bez glutenu:

Krem z pomidorów z pesto bazyliowym
Zupa krem z białych warzyw
Krem z brokułów z prażonymi migdałami

Hotel Boss

ul. Żwanowiecka 20

04-849 Warszawa

tel. +48 22 51 66 100 lub 200

e-mail: hotelboss@hotelboss.pl

Dział Sprzedaży

tel. +48 22 51 66 326

tel. 501 842 668

e-mail: imprezy@hotelboss.pl

sprzedaz@hotelboss.pl



Torty w cenie 189 zł/kg

Black Forest z wiśniami
Śmietanowy z owocami
Z musem z mlecznej czekolady i konfitury morelowej
Z musem z mlecznej czekolady i owoców leśnych
Z musem z białej czekolady i malin
Z musem truskawkowym
Z musem malinowym



Dodatkowe opcje:

Tatar wołowy (100 gram z dodatkami) - 39 zł/porcja
Krem z grzybów leśnych / Krem pomidorowy / Zupa Tom Kha z kurczakiem / Zupa Gulaszowa / Barszcz czerwony z pasztecikiem drożdżowym - 25 zł/os.
Deska serów - 160 zł (1 kg z dodatkami)
Deser serwowany - 25 zł/os. (jeden do wyboru):
Szarlotka z lodami waniliowymi / Deser lodowy / Tiramisu / Ciasto malinowo - orzechowe z sosem waniliowym

WARUNKI REZERWACJI:

- Menu skalkulowano dla grupy min. 20 osób pełnopłatnych (dorosłych). W przypadku zmniejszenia ilości osób, koszt menu zostanie ponownie przeliczony, cena za osobę ulegnie podwyższeniu.
- Oferta nie obejmuje alkoholi – możliwość zamówienia na miejscu lub wniesienia własnego alkoholu za opłatą korkową (30 zł/os.) tylko w przypadku organizacji przyjęcia w sali na wyłączność.
- Oferta nie obejmuje dekoracji kwiatowych na stołach – można ją zamówić w firmie zewnętrznej bądź dostarczyć gotowe osobiście w dniu imprezy.
- Maksymalny czas trwania przyjęcia nie dłużej niż do godz. 2:00.

OPŁATY SERWISOWE:

Do całości zamówienia doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 15% wartości zamówienia menu i napojów brutto.

Gwarancją dokonania rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 2000 zł przelewem na konto wykonawcy lub kartą/gotówką w recepcji hotelu. Zamawiający zobowiązuje się do ustalenia szczegółów spotkania wraz z menu, nie później niż na 21 dni przed datą imprezy. Ostateczna ilość osób powinna być podana nie później niż na 10 dni przed terminem spotkania. Najpóźniej na 7 dni przed planowaną imprezą zamawiający dopłaca różnicę pomiędzy wpłaconym zadatkiem a ostateczną wartością planowanej imprezy.

Szczegółowe warunki rezerwacji i płatności zawarte są w umowie.

Hotel Boss

ul. Żwanowiecka 20

04-849 Warszawa

tel. +48 22 51 66 100 lub 200

e-mail: hotelboss@hotelboss.pl

Dział Sprzedaży

tel. +48 22 51 66 326

tel. 501 842 668

e-mail: imprezy@hotelboss.pl

sprzedaz@hotelboss.pl