

WESELE 2027

Hotel Boss Warszawa

BUSINESS & EVENTS

PRZYGOTUJEMY TWOJE WYJĄTKOWE WESELE W 2027 ROKU

Jesteśmy ekspertami
w tworzeniu niezapomnianych uroczystości,
z ponad 25-letnim doświadczeniem
w organizacji przyjęć weselnych!









ZAPEWNIAMY

- Uroczyste powitanie chlebem i solą
- Napoje soft (zimne i gorące) w cenie pakietu
- Apartament na noc poślubną dla Młodej Pary
- Dwa pokoje dwuosobowe ze śniadaniem
- Możliwość dostarczenia własnego alkoholu bez opłaty korkowej
- Podest dla orkiestry lub DJ-a w cenie (3x4 m)
- Opiekę kierownika sali przez cały czas trwania przyjęcia
- Dekoracje: białe lub czarne obrusy, zastawa stołowa, białe świece i serwetki, drewniana sztaluga, wazony na cięte kwiaty
- Czerwony dywan na powitanie
- Stolik z atrakcjami dla dzieci
- Bezpłatne miejsca parkingowe



DODATKOWO OFERUJEMY

- Organizację zaślubin w plenerze w cenie 1500 zł
- Dziecko do 10 lat - 50 % od ceny wybranego pakietu
- Podwykonawcy - 50 % od ceny wybranego pakietu
- Pokrowce na krzesła w specjalnej cenie – 10 zł/szt.
- Obsługa barmańska – 500 zł/h (minimum 5 h)
- Dekorację klimatycznym światłem ledowym w specjalnej cenie
- Preferencyjne ceny pokoi dla Gości weselnych - pokój dwuosobowy ze śniadaniem 380 zł/doba
- Złote podtalerze – 4 zł/szt.
- Opłata serwisowa za własny tort – 600zł
- Specjalna cena na organizację poprawin
- 10 % zniżki na przyjęcie okolicznościowe zrealizowane w ciągu roku od daty przyjęcia weselnego
- Zimowe wesela od listopada do marca z rabatem - 10 % (nie dotyczy dni świątecznych i Sylwestra)
- Wesela w czwartki, piątki i niedziele z rabatem - 10 % (nie dotyczy dni świątecznych i Sylwestra)





SALA WESELNA



STARY MŁYN

Magiczne miejsce na organizację wyjątkowej uroczystości, urządzone w rustykalnym stylu, jest idealną salą do organizacji niezapomnianych przyjęć od 90 do 250 osób.



RESTAURCJA MALINOWA

Wpisuje się w styl Modern Glam łączący klasę, elegancję i nowoczesność.
Można tu zorganizować kameralne uroczystości, a dzięki połączeniu z sąsiadującymi salami również przyjęcia dla 300 osób.



KARCZMA GÓRALSKA

Góralski styl, drewniane wnętrze i regionalne akcenty użyte do jej wystroju, zapewniają naszym Gościom niepowtarzalny klimat.
Perfekcyjne miejsce na przyjęcie od 50 do 80 osób.

PAKIETY WESELNE



KLASYCZNY

Cena 395 zł/osoba - zimne przekąski w formie bufetu
Cena 420 zł/osoba - zimne przekąski w stołach

Przekąski zimne
6 przekąsek
3 sałatki
dodatki

Serwowane
Zupa
Danie Główne

Danie gorące przed północą
Danie gorące po północy

Bufet Deserowy
5 deserów
Patery owoców krojonych

Napoje
Soki owocowe
Woda mineralna w karafkach
Napoje gazowane w bufecie:
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic
Coca-Cola Zero, Woda gazowana,
Kawa i herbata



PREMIUM

Cena 435 zł/osoba - zimne przekąski w formie bufetu
Cena 460 zł/osoba - zimne przekąski w stołach

Przekąski zimne
8 przekąsek
4 sałatki
dodatki

Serwowane
Zupa
Danie Główne

Danie gorące przed północą
Danie gorące po północy

Bufet Deserowy
7 deserów
Patery owoców krojonych

Napoje
Soki owocowe
Woda mineralna w karafkach
Napoje gazowane w bufecie:
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic
Coca-Cola Zero, Woda gazowana,
Kawa i herbata



EXCLUSIVE

Cena 495 zł/osoba - zimne przekąski w formie bufetu
Cena 520 zł/osoba - zimne przekąski w stołach

Przekąski zimne
10 przekąsek
5 sałatek
dodatki

Serwowane
Zupa
Danie Główne

W bufecie
Danie gorące przed północą
Danie gorące po północy
(3 rodzaje)

Bufet Deserowy
10 deserów
Patery owoców krojonych
Tort

Napoje
Soki owocowe
Woda mineralna w karafkach
Napoje gazowane w bufecie:
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic
Coca-Cola Zero, Woda gazowana,
Kawa i herbata

OFERTA ZOSTAŁA PRZYGOTOWANA DLA MINIMUN 50 OSÓB, DLA MNIEJSZEJ ILOŚCI GOŚCI
CENA WYBRANEGO PAKIETU BĘDZIE SIĘ RÓŻNIĆ W ZALEŻNOŚCI OD OSTATECZNEGO ZAMÓWIENIA.
CZAS TRAWNIA PRZYJĘCIA DO 10 H / STARY MŁYN I KARCZMA DO GODZ. 5:00 / MALINOWA DO GODZ. 4:00.

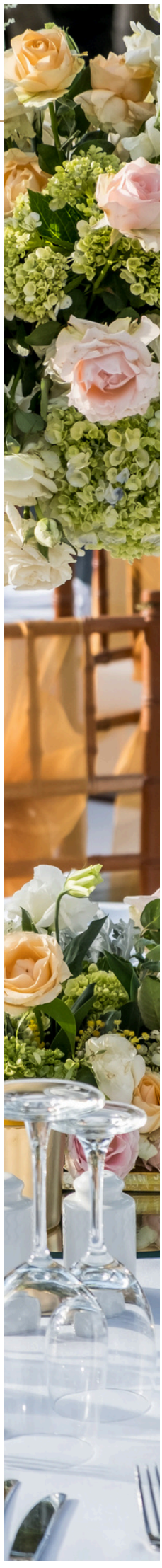
SKOMPONUJ MENU

PRZYSTAWKI

- Rolada z łososia z serkiem i kaparami
- Rolada szpinakowa z łososiem
- Łosoś gravlax z sosem miodowo-musztardowym
- Śledź w oleju
- Śledź w śmietanie
- Śledź w sosie miodowo-musztardowym
- Śledź po kaszubsku w pomidorach
- Ryba faszerowana (szczupak, sandacz, terrina z pstrąga)
- Schab po warszawsku
- Mus z wątróbek z jabłkami w glazurze podany na grzankach
- Galaretka z golonki
- Tymbalik z kurczakiem
- Torcik z buraka
- Carpaccio z buraka z palonym serem kozim
- Szynka parmeńska z mozarella i rukolą
- Roladki z cukinii z humusem
- Roladki z cukinii z serkiem i suszonymi pomidorami
- Pasztet w cieście francuskim
- Skrzydełka z kurczaka w sosie sweet chilli
- Warzywa grillowane z serem feta
- Tortilla z kurczakiem
- Tortilla z warzywami
- Carpaccio z polędwiczki wieprzowej z sosem musztardowym
- Stripsy z kurczaka w panko z dipem czosnkowym

SAŁATKI

- Sałatka grecka z sosem winegret
- Sałatka z mini mozzarellą
- Sałatka z serem brie i suszonymi pomidorami
- Sałatka z serem Rokpol, gruszką i karmelizowanymi orzechami
- Sałatka z serem kozim, burakiem i granatem z sosem różanym
- Sałatka Cezar z kurczakiem
- Sałatka Cezar z krewetkami
- Sałatka królewska z kurczakiem, ananasem i kukurydzą
- Sałatka z kurczakiem z czerwonym pesto, makaronem i mini mozzarellą
- Sałatka słoneczna z kurczakiem i warzywami
- Sałatka z makaronem penne, salami i suszonymi pomidorami
- Sałatka z makaronem penne, tuńczykiem i warzywami
- Sałatka orientalna z wołowiną, makaronem ryżowym, sosem sojowym i sosem sweet chilli
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka brokułowa z jajkiem i sosem czosnkowym
- Sałatka Gyros z kurczakiem
- Sałatka Nicejska
- Sałatka z kuskusem, warzywami sezonowymi i dresingiem
- Sałatka z komosy ryżowej z cytrusami
- Sałatka z soczewicy z warzywami sezonowymi i dresingiem musztardowym



SKOMPONUJ MENU

ZUPY (do wyboru)

- Rosół z makaronem
- Flaki polskie
- Krem pomidorowy z grzankami
- Krem z białych warzyw (wegański/bezglutenowy)
- Krem z pieczonego buraka z groszkiem ptysiowym
- Krem z grzybów leśnych z grzankami (w sezonie)
- Krem ze szparagów z groszkiem ptysiowym (w sezonie)
- Zupa meksykańska z kurczakiem

DANIE GŁÓWNE (do wyboru)

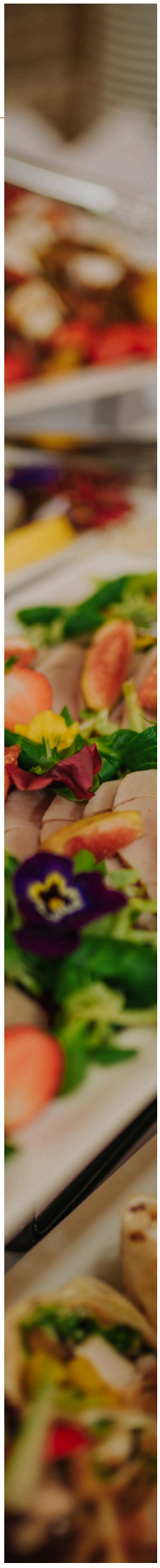
- Roladki z polędwiczki wieprzowej ze szpinakiem i serkiem Philadelphia/ czerwone wino/ ziemniaki francuskie/ bukiet warzyw
- Polędwiczki wieprzowe/ sos kurkowy/ kopytka/ warzywa smażone
- Pierś z kurczaka faszerowana leśnymi grzybami/ białe wino/ puree z kalafiora/ surówka pekińska
- Filet z kurczaka zapiekany z serem/ sos pomidorowy/ risotto/ różyczki z brokuł
- Kaczka pieczona z jabłkami/ sos z owoców leśnych/ ziemniaki pieczone/ buraczki karmelizowane
- Klasyczny De Volaile z ziemniakami i zestawem surówek
- Policzki wołowe/ sos grzybowy/ pęczotto/ warzywa ratatuille
- Camembert smażony w migdałach z sosem żurawinowym i brokułami (wegetariańskie/bezglutenowe)
- Bukiet warzyw z pary z ziołami, podany z kompozycją ryżu białego i dzikiego oraz jajkiem sadzonym (wegetariańskie/bezglutenowe)
- Makaron ryżowy z zielonymi warzywami i serem tofu (wegański/bezglutenowy)
- Warzywa (papryka mix, cukinia, cebula czerwona, pieczarki) z ciecierzycą w sosie curry z ryżem jaśminowym (wegańskie/bezglutenowy)

DESERY

- Tarta cytrynowa z bezą włoską
- Tarta waniliowo – gruszkowa
- Tarta budyniowa z owocami
- Tarta z musem czekoladowym
- Ciasto czekoladowe z orzechami
- Ciasto 3-BIT
- Przekładaniec biszkoptowy: truskawka lub malina lub morela
- Snickers
- Szarlotka z kruszonką
- Sernik krakowski
- Mini beza z mascarpone i malinami
- Ptysie z kremem pistacjowym

Desery koktajlowe

- Tiramisu
- Panna cotta
- Creme brulee
- Musy: biała czekolada z malinami lub mus czekoladowy z wiśniami lub chia z jogurtem i musem z mango



SKOMPONUJ MENU

BUFET (do wyboru)

- Filet z kurczaka z pesto
- Filet z kurczaka panierowany parmezanem
- Roladki z kurczaka z suszonymi pomidorami
- Filet z kurczaka marynowany w cytrynie i natce pietruszki
- Policzki wieprzowe w sosie grzybowym
- Pieczeń wieprzowa w sosie własnym
- Eskalopki ze schabu w sosie z białego wina z żurawiną
- Pieczeń z szynki wieprzowej w sosie chrzanowym
- Dorsz panierowany w sezamie
- Okoń nilowy w sosie pesto
- Filet z sandacza w sosie krewetkowym
- Filet z soli po florencku ze szpinakiem
- Szpinakowe gnocchi w sosie serowym (wegetariańskie)
- Warzywa sezonowe w sosie curry, podane z ryżem jaśminowym i omletem (wegetariańskie)
- Falafel warzywny z hummusem (wegańskie)
- Cukinia zapiekana z warzywami (papryka, cebula, pieczarki, czosnek, świeże zioła) na sosie pomidorowym (wegańskie/ bezglutenowe)

2 DODATKI SKROBIOWE

- Ziemniaki francuskie lub pieczone lub gotowane
- Kopytka z masłem
- Kasza pęczak
- Risotto
- Gnocchi z masłem

2 DODATKI WARZYWNE

- Warzywa pieczone z tymiankiem
- Fasolka szparagowa
- Casserole warzywne
- Warzywa smażone z suszonymi pomidorami
- Bukiet warzyw gotowanych

DANIE GORĄCE PO PÓŁNOCY (jedno do wyboru)

- Żurek z kiełbasą i jajkiem
- Gulaszowa
- Strogonow z wołowiną
- Tom Kha Kai z kurczakiem
- Barszcz czerwony z pasztecikiem

DODATKI W CENIE KAŻDEGO PAKIETU

Wybór pieczywa, masło smakowe, ogórki konserwowe, pieczarki marynowane, pomidory świeże, ogórki świeże, rzodkiewki, sos tatarski, sos żurawinowy, chrzan



DODAJ DO MENU

TORT W SPECJALNEJ CENIE 190 zł/kg

(przy wyborze Pakietu Exclusive tort w cenie menu)

- 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 malinowym
- Z musem truskawkowym
- Z musem mango i mascarpone

BUFET TRADYCYJNY/STÓŁ WIEJSKI DLA MINIMUM 50 OSÓB - 50 zł/os.

- Wędzony w całości udziec wieprzowy „Podkomorzego''
- Pieczona w całości z warzywami, peklowana szynka wieprzowa
- Deski wiejskich wędlin: kiełbasa wędzona i biała, salcesony ozorkowy i włoski, kaszanka oraz pasztet domowy z kurkami
- Boczek pieczony w całości, przyprawiany ziołami
- Smalec domowy z jabłkiem i śliwkami na wędzonce
- Wiejski chleb w całości na desce
- Chrzan, ogórki małosolne lub kiszone

"LIVE COOKING" DLA MINIMUM 50 OSÓB - 99 zł/os.

(dotyczy tylko przyjęć w Restauracji Malinowej)

- Szynka pieczona/ ziemniaki puree/ sos własny
- Wolno gotowany rostbef/ kasza gryczana/ sos musztardowy

FONTANNA CZEKOLADOWA Z DODATKAMI

- do 100 osób - 2250 zł
- do 150 osób - 3000 zł
- do 200 osób - 4500 zł

OBSŁUGA BARMAŃSKA - 500 zł/h* (minimum 5h)

*Alkohol i dodatki dostarczone przez Organizatora

TATAR WOŁOWY Z DODATKAMI (100 g/porcja) - 35 zł

Nowość! ROLL BAR PROSECCO (20 l) – 1 700 zł



ZAPRASZAMY DO KONTAKTU!

Hotel Boss*** Ul. Żwanowiecka 20, 04-849 Warszawa

Dział sprzedaży: tel. +48 22 51 66 100 lub 200

e-mail: sprzedaz@hotelboss.pl / imprezy@hotelboss.pl