



## WYJĄTKOWE CHWILE WYMAGAJĄ ODPOWIEDNIEJ OPRAWY

InterContinental Warszawa to miejsce, w którym Państwa uroczystość rodzinna stanie się niezapomnianym przeżyciem.

Naszym atutem jest doświadczony zespół oraz kuchnia pełna bogatych smaków. Niepowtarzalny widok na Pałac Kultury stworzy przepiękną dekorację, a lokalizacja w sercu stolicy zapewni dogodny dojazd.

Zapraszam do zapoznania się z naszą propozycją organizacji chrzcin.

Aleksandra Malinka - Kot,



Koordinator ds. imprez okolicznościowych i wsparcia sprzedaży

## CHRZCINY

### PAKIET I MENU SERWOWANE 185 ZŁ BRUTTO OD OSOBY

#### DANIA W STOLE

Talerz wędlin podanych  
z piklami  
Talerz wędzonych ryb: łosoś,  
Gravlax, makrela w posypce  
z pieprzu  
Schab po warszawsku  
Trio śledziowe  
Caprese z pesto z bazylii  
Sałatka grecka  
Sałatka z kurczaka  
z ananasem i kukurydzą

Kosz pieczywa  
z naszej piekarni

#### DANIA SERWOWANE

ZUPA  
Zupa z pieczonych pomidorów  
z papryką i kwaśną śmietaną

DANIE GŁÓWNE  
Rolada wieprzowa podana  
z sosem kurkowym z tymiankiem,  
młodymi pieczonymi ziemniakami  
i warzywami sezonowymi

DESER  
Sernik na zimno z wanilią  
i relisz malinowy

#### DLA DZIECI

Zupa pomidorowa z orzo  
Szyncel z kurczaka, frytki, mizeria

\* opcja wegetariańska dostępna na życzenie



PAKIET II  
MENU BUFETOWE  
190 ZŁ BRUTTO OD OSOBY

## BUFET ZIMNY

Bar sałatkowy z wyborem zielonych sałat z octem, oliwą ziołową, dressingami i dodatkami: krotony, boczek, kapary, kurczak pieczony, parmezan, suszone pomidory i oliwki

Świeże warzywa: marchew, papryka, pomidor, ogórek

Wybór śródziemnomorskich klasyków przygotowanych w naszej kuchni: suszona i wędzona szynka, cukinia, bakłażan, grzyby, papryka, oliwki

## Sałatka:

- z kurczaka
- z makaronu
- warzywna z serem Feta
- z owoców morza z sosem Marie Rose
- surówka ze świeżej kapusty

Caprese z bazylią i pieczonymi orzeszkami pinii

Wędzone ryby podane z kremowym chrzanem

Wybór pieczonych mięs i wędlin z piklami

Deska serów polskich z winogronami i bakaliami

Kosz pieczywa z naszej piekarni

## BUFET GORĄCY

Krem ze szparagów z prażonymi migdałami

Consommée z kaczki z marynowanym tofu i szczypiorkiem

Pieczony filet z okonia nilowego z sosem szampańskim

Marynowana pierś z kurczaka w sosie capsicum

Gulasz wieprzowy z kurkami i marynowaną w czerwonym winie cebulą

Kluski śląskie okraszone cebulą i szczypiorkiem

Pieczone ziemniaki

Sezonowe warzywa

Orientalny makaron z warzywami

\* Bufet uzupełniany jest przez 4 godziny

## DESERY

Torcik z belgijskiej czekolady

Mus z białej czekolady z malinami

Mus truskawkowy

Tartaletki owocowe

Crème brûlée z kardamonem

Świeże krojone owoce

## BUFET DLA DZIECI

Lekka zupa pomidorowa

Polędwiczki z kurczaka

Frytki

Spaghetti z serem i sosem śmietankowym

Klopsiki z sosem pomidorowym



CHRZCINY  
PAKIET III  
MENU SERWOWANE  
Z WYBOREM DAŃ  
225 ZŁ BRUTTO OD OSOBY

PRZYSTAWKI W STOLE

Roladki z wędzonego łososia rukoli i serka Filadelfia  
Schab po warszawsku  
Grillowane warzywa marynowane w sezonowanym occie balsamicznym  
Tatar wołowy z klasycznymi dodatkami  
Wędzona makrela w posypce z pieprzu  
Kabanosy i korniszony  
Pomidory ze szczypiorkiem  
Sałatka z ogórków z chili i koperkiem

Kosz pieczywa z naszej piekarni

ZUPA

Consommée pomidorowe z kluseczkami z bazylią  
lub  
Kremowa zupa z cukinii z kwaśną śmietaną i krotonami ziołowymi

CHRZCINY

DANIA GŁÓWNE

Udka kaczki „Confit” w plastrze szynki parmeńskiej serwowane z sosem balsamicznym, ziemniakiem i szaszłykiem warzywnym

lub

Filet z łososia Cajun, sos pomidorowy z chili, ryż biały i dziki, warzywa sezonowe

DESER

Mus jogurtowo-rabarbarowy z reliszem truskawkowo-miętowym i płatkami migdałowymi

MENU SERWOWANE DLA DZIECI

Zupa pomidorowa z orzo  
Szyncel z kurczaka, frytki, mizeria



\* opcja wegetariańska dostępna na życzenie

## CHRZCINY

### PAKIET NAPOJÓW

60 ZŁ BRUTTO/ OSOBA  
(serwowane do 4h)

woda mineralna  
soki owocowe  
napoje gazowane  
wybór świeżo mielonych kaw:  
espresso, caffè latte, caffè crèma, cappucino  
gorąca czekolada  
herbaty z całego świata

### SPECJALNE CENY DLA DZIECI:

- do 6. roku życia: gratis
- do 12. roku życia: 50% ceny wybranego pakietu

### WSZYSTKIE PAKIETY OBEJMUJĄ:

Prywatną salę  
Standardowe dekoracje kwiatowe  
Bezpłatny parking  
Szatnię dla gości  
Białe pokrowce na krzesła  
Winiетки, plan usadzenia gości i menu na stoły

## CHRZCINY

### USŁUGI DODATKOWE

#### TORT

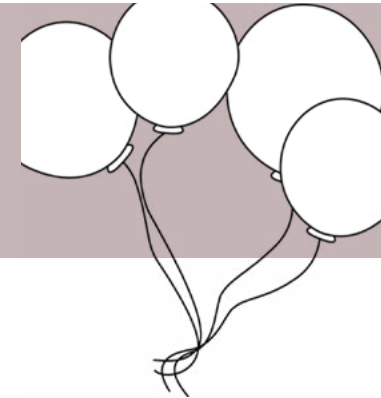
Przygotowany przez naszą cukiernię według Państwa sugestii  
+ 24 zł brutto / osoba

#### STACJA Z LODAMI

Wybór lodów i sorbetów z polewami i posypkami  
w stylu Caretto Italiano serwowanych do 2 godzin  
+ 27 zł brutto / osoba

Z przyjemnością przedstawimy również propozycje  
na dodatkowe usługi podczas imprezy:  
oprawę muzyczną, oświetlenie, aranżacje przestrzeni.

Z myślą o najmłodszych, przygotowaliśmy  
słodką niespodziankę:  
FONTANĘ CZEKOLADOWĄ  
I BUDKĘ Z POPCORNEM



### CATERING

Proponujemy obsługę cateringową, niezależnie od miejsca  
w którym będą Państwo świętować chrzciny.  
O szczegóły oferty zapytaj się nasza koordynatorka.





## NIEDZIELNY BRUNCH



Spędź rodzinną uroczyść podczas niedzielnego brunchu w Restauracji DownTown.

Specjalnie dla Państwa gości Szef Kuchni Mariusz Jeznach przygotowuje homary, ostrygi, świeże ryby, najwyższej jakości mięsa, sałaty i wiele innych specjałów kuchni międzynarodowej.

Do tego specjalnie wyselekcjonowane wina oraz wyśmienite desery w towarzystwie muzyki na żywo.

Cena 189 zł brutto za osobę zawiera:

- powitalny koktajl Margarita
- bufet pełen przysmaków ze stacją gotowania na żywo
- nielimitowana konsumpcja piwa, wina musującego, wina białego i czerwonego
- nielimitowana konsumpcja napojów bezalkoholowych
- profesjonalna opieka dla dzieci

Dzieci do lat 6 bezpłatnie. Dzieci w wieku 7-12 lat 50% ceny.  
Oferta ważna jest w każdą niedzielę w godzinach 12:30 - 16:30.



InterContinental Warszawa  
Emilii Plater 49, 00-125 Warszawa  
T: +48 22 328 88 21  
E: [wrs.convention@ihg.com](mailto:wrs.convention@ihg.com)  
W: [wyjatkowechwile.com.pl](http://wyjatkowechwile.com.pl)