



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.

Z poważaniem,

Zespół Konferencji i Bankietów

CHRZCINY

PAKIET I MENU SERWOWANE 190 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
Sznycel z kurczaka, frytki, mizeria

* opcja wegetariańska dostępna na życzenie



PAKIET II
MENU BUFETOWE
195 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

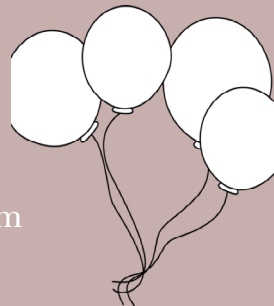
Lekka zupa pomidorowa

Polędwiczki z kurczaka

Frytki

Spaghetti z serem i sosem śmietankowym

Klopsiki z sosem pomidorowym



CHRZCINY

PAKIET III
MENU SERWOWANE
Z WYBOREM DAŃ
230 ZŁ BRUTTO OD OSOBY

PRZYSTAWKI W STOLE

Roladki z wędzonego łosia 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 łosia 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

CHRYCINY

PAKIET NAPOJÓW

80 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
Bezpłatny parking
Szatnię dla gości
Białe pokrowce na krzesła
Winiетки, plan usadzenia gości i menu na stoły

CHRYCINY

USŁUGI DODATKOWE

TORT

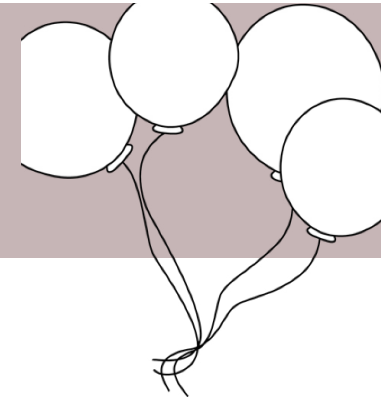
Przygotowany przez naszą cukiernię według Państwa sugestii
+ 24 zł brutto / osoba

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
niespodziankę:
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 195 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 20
E: wrs.convention@ihg.com
W: wyjatkowechwile.com.pl