INTERCONTINENTAL®
WARSZAWA

WESELA

InterContinental Warszawa to miejsce,

w którym Państwa marzenie o idealnym weselu stanie się rzeczywistością.

Bogate doświadczenie, zaangażowanie oraz elastyczność naszego zespołu zaspokoi potrzeby

najbardziej wymagających Klientów.
Zapraszamy do zapoznania się z naszą propozycją organizacji uroczystości weselnej.

Z poważaniem,

Zespół Konferencji i Bankietów

W naszej ofercie prezentujemy Państwu trzy pakiety weselne. Szczegółowy opis menu każdego z nich znajdziecie Państwo w dalszej częsci broszury. Cena każdego z pakietów obejmuje:

- 3 rodzaje menu do wyboru
- powitalny poczęstunek serwowany podczas oczekiwania na Parę Młodą
- menu serwowane
- bufet uzupełniany przez 5 godzin
- fontanna czekoladowa z owocami krojonymi i biszkoptem
- tradycyjny stół wiejski
- zupa podawana w bufecie po północy
- słodki stół

Wszystkie pakiety weselne zawierają także:

- degustację wybranego menu serwowanego
- bezpłatne menu dla dzieci do lat 6 oraz 50 % rabatu dla dzieci między 7. a 12. rokiem życia.
- 50 % rabatu za menu dla obsługi weselnej
- pakiet napojów bezalkoholowych z nielimitowaną konsumpcją do 8 godzin
- kieliszek wina musującego
- tradycyjne przywitanie chlebem i solą

ZAKWATEROWANIE

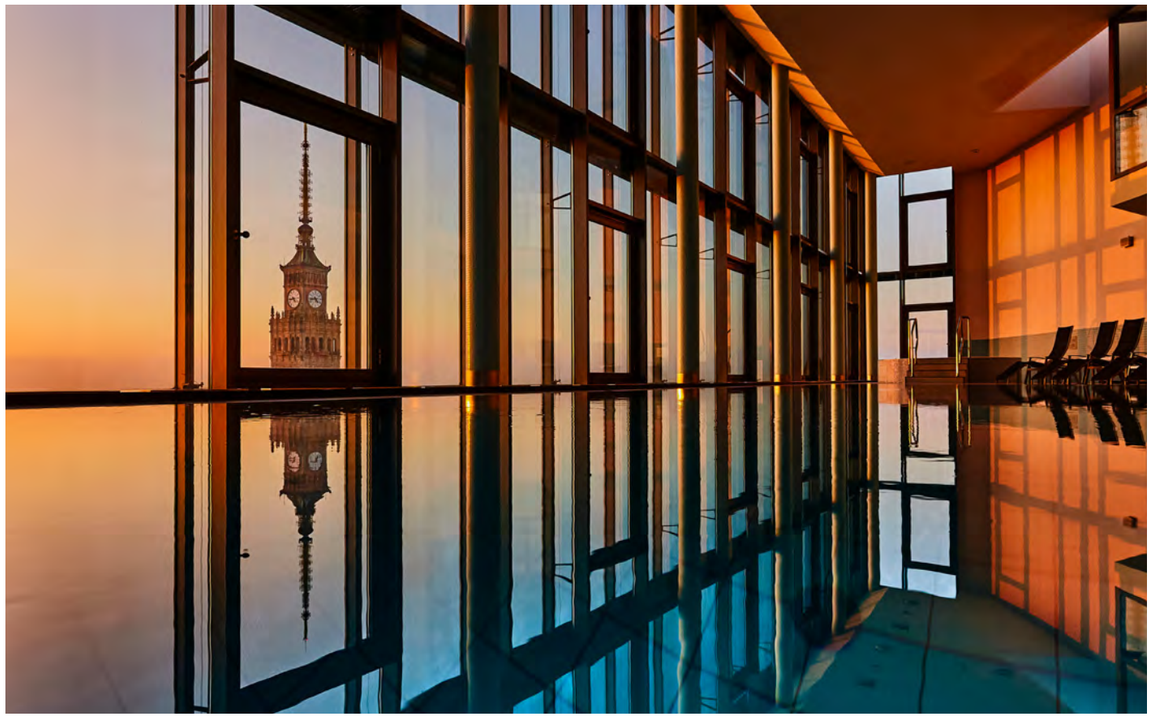
Organizując przyjęcie weselne w InterContinental Warszawa, mogą skorzystać Państwo ze wszystkich udogodnień pięciogwiazdkowego hotelu. W naszej ofercie bezpłatnie proponujemy:

- nocleg w apartamencie dla Pary Młodej z dostępem do Club InterContinental oraz możliwością wczesnego zakwaterowania i późnego wymeldowania
- powitalną wstawkę w apartamencie Pary Młodej
- śniadanie z szampanem dostarczone do pokoju przez Room Service lub Niedzielny Brunch dla Pary Młodej
- późne śniadanie w sali na wyłączność dla gości weselnych mieszkających w hotelu (minium 20 osób) następnego dnia
- preferencyjne stawki na zakwaterowanie dla gości weselnych

DODATKOWE USŁUGI

Każda Para Młoda otrzyma od nas w prezencie:

- czerwony dywan
- winietki, spersonalizowane menu, plan usadzenia
- świece na stołach
- białe pokrowce na krzesłach
- parkiet oraz scenę
- szatnię z obsługą
- bezpłatne miejsca parkingowe dla wszystkich gości
- możliwość wykonania sesji zdjęciowej we wnętrzach hotelu



PO UROCZYSTOŚCI

Jeżeli pragną Państwo zorganizować poprawiny, z przyjemnością przygotujemy specjalną ofertę.

Przygotowaliśmy także wyjątkowe rabaty na kolejne wydarzenia i imprezy rodzinne. Zachęcamy do skorzystania z rabatu na organizację chrzcin, komunii, urodzin i innych przyjęć w terminie do 18. miesięcy od daty uroczystości weselnej.

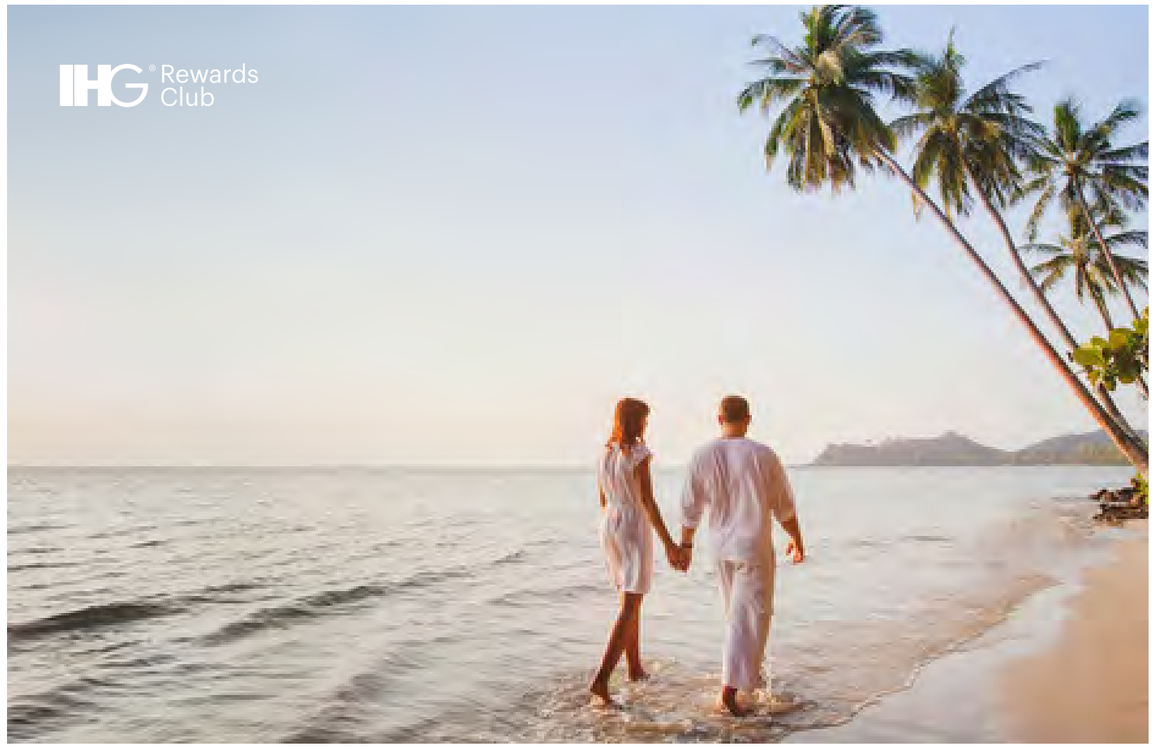
Z przyjemnością zapraszamy również Parę Młodą na uroczystą kolację do restauracji Platter by Karol Okrasa oraz nocleg w apartamencie w InterContinental Warszawa w rocznicę ślubu.

PODRÓŻ POŚLUBNA

Aby ślubna przygoda z InterContinental trwała jeszcze dłużej, chcemy zachęcić Państwa do spędzenia miesiąca miodowego w wybranych hotelach naszej sieci.

Będzie to możliwe dzięki wymianie punktów w bezpłatnym programie lojalnościowym IHG Business Rewards, które przyznamy za organizację przyjęcia.

Para Młoda otrzyma od nas potrójną liczbę punktów.



WESELE W INTERCONTINENTAL

PREFERENCJE ŻYWIENIOWE

Zawsze dokładamy wszelkich starań, aby spełnić indywidualne wymogi żywieniowe naszych Gości. Oferujemy szeroki wybór posiłków specjalnych, dostosowanych do Państwa preferencji.

CATERING

Jeśli zdecydują się Państwo na organizację przyjęcia weselnego poza wnętrzami hotelu InterContinental, z przyjemnością przygotujemy ofertę cateringową – od stworzenia menu poprzez obsługę kelnerską, niezależnie od miejsca, w którym odbywać się będzie uroczystość.

Szczegóły oferty przedstawi nasza konsultantka.

PAKIET KRZYSZTAŁOWY

380 ZŁ / OSOBA

Pakiet Kryształowy jest podstawowym pakietem weselnym oferowanym przez hotel InterContinental. Wybrane przez Państwa Młodych menu serwowane składa się z zupy i dania głównego.

PAKIET PLATYNOWY

410 ZŁ / OSOBA

W Pakiecie Platynowym oferujemy Młodej Parze menu serwowane z wyborem przystawki oraz dania głównego. Wśród potraw wystawionych w bogatym bufecie prezentują sie zarówno dania kuchni polskiej, jak i międzynarodowej.

PAKIET DIAMENTOWY

440 ZŁ / OSOBA

Ostatni z proponowanych pakietów składa się z trzech dań serwowanych. W bufetach czekają najbardziej wysublimowane dania. Wybór najlepszych produktów gwarantuje jakość potraw na miarę najbardziej luksusowych kuchni świata.

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

Każdy z powyższych pakietów menu zawiera następujące napoje bezalkoholowe, serwowane do 8 godzin:

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

PAKIETY Z ALKOHOLEM

Proponujemy nastepujące pakiety napojów alkoholowych, serwowanych do 8 godzin:

- pakiet podstawowy
  95 zł / osoba
- pakiet srebrny
  135 zł / osoba
- pakiet złoty
  180 zł / osoba

OPŁATA KORKOWA

W przypadku posiadania własnego alkoholu, opłata korkowa wynosi 40 zł od osoby lub 25 zł za butelkę (maksymalnie 1 litr).

PAKIETY DODATKOWE

Zachęcamy do skorzystania z dodatkowych możliwości, które z pewnością uświetnią Państwa przyjęcie weselne.
W naszej ofercie mamy do wyboru:

- STACJE NA ŻYWO
- TORT
  25 ZŁ / OSOBA
  przygotowany przez naszą cukiernie według Państwa sugestii
- BUFET NOCNY
  80 ZŁ / OSOBA

Wszystkie podane w ofercie ceny zawierają podatek VAT, a przedstawiona oferta ważna jest dla minimium 50 osób.
W przypadku przyjęć dla mniejszej ilości osób, z przyjemnością przygotujemy propozycję szytą na miarę.

STACJE NA ŻYWO
(SERWOWANE DO 8H)

Aby jeszcze bardziej uświetnić przyjęcie weselne, proponujemy Państwu różnorodne stacje z kucharzem na żywo, które stanowić będą dodatkową atrakcję podczas uroczystości.
Cenę każdej ze stacji na żywo należy doliczyć do ceny wybranego pakietu menu.

Pieczony szkocki rostbef wołowy, francuskie ziemniaki, warzywa i sos z pieprzu z Madagaskaru
55 zł/osoba

Pieczony w całości prosiak faszerowany kaszą z podrobami, kasza gryczana, warzywa, sos pieczeniowy, sos grzybowy
65 zł/osoba

Stacja z sushi – wybór rolek maki i nigiri
60 zł/osoba

Marynowany Jurajski łosoś Gravlax w 3 smakach, grzanki, kapary, cząstki cytryny, mus chrzanowy
55 zł/osoba

Pieczona jagnięcina, sos piwny z rozmarynem, topinambur
55 zł/osoba

Wybór lodów Grycan serwowanych z wózka Carretto Gelati wraz z dodatkami
35 zł/osoba

Powitalny poczęstunek serwowany podczas oczekiwania na Parę Młodą (proszę wybrać 3 pozycje z asortymentu)

Crostini z łososiem, kaparem i konfiturą z czerwonej cebuli
Pieczona wołowina z aioli wasabi
Półgęsek wędzony z konfiturą z czerwonej cebuli
Maki z wasabi i imbirem
Tataki z tuńczyka w sezamie
Tatar wołowy na pumperniklu
Roladka z wędzonego łososia z Philadelphią i owocem kapara
Roladka z szynki dojrzewającej z rukolą i serem pleśniowym

PAKIETY NAPOJÓW
(SERWOWANE DO 8H)

PAKIET PODSTAWOWY
95 ZŁ / OSOBA

Wino białe i czerwone
Piwo Tyskie
Wódka Ostoya

PAKIET SREBRNY
135 ZŁ / OSOBA

Wino białe i czerwone
Piwo Tyskie
Wódka Żubrówka
Wódka Ostoya
Bacardi Rum light
Seagram's Gin
Johnnie Walker Red Label
Ballantine's
Campari
Martini Bianco, Martini Rosso

PAKIET ZŁOTY
180 ZŁ / OSOBA

Wino musujące lub Prosecco
Wino białe i czerwone
Piwo Tyskie
Pilsner Urquell
Wódka Żubrówka
Wódka Ostoya
Absolut Kurant, Absolut Citron
Bacardi Rum light,
Captain Morgan Spiced
Seagram's Gin, Beefeater Gin
Sierra Tequila Silver
Johnnie Walker Red Label
Ballantine's
Jack Daniel's
Hennessey V.S.O.P.
Martini Bianco, Rosso, Ex-dry
Campari
Blue Curacao
Baileys, Kahlua
Sambuca

PAKIET KRYSZTAŁOWY
380 ZŁ / OSOBA

MENU SERWOWANE
(po 1 pozycji do wyboru)

ZUPA
Czerwony barszcz z uszkami

Zupa z pomidorów i pieczonej papryki
podana z kwaśną śmietaną i pudrem bazyliowym

Krem z kalafiora z oliwą truflową

DANIE GŁÓWNE
Piccata z indyka, sos pomidorowy,
grillowane warzywa, ziemniaki z ziołami

Polędwica z dorsza sauté, sos Chardonnay z koperkiem,
purée musztardowe, zielone warzywa

Schab faszerowany suszoną śliwką i morelami, sos naturalny,
ziemniaki pieczone, warzywa sezonowe z ziołami

Oferta ważna dla min. 50 osób

PAKIET KRYSZTAŁOWY I

BUFET ZIMNY
Bar sałatkowy:
Lolo rosso, lolo bianco, sałata rzymska, sałata lodowa
Papryka, ogórek, pomidor, marchewka tarta,
Grzanki, boczek pieczony, pierś kurczaka, jajko gotowane na twardo
Sos Cezar, sos koktajlowy, sos vinaigrette

Sałatka z czerwonej kapusty z jabłkiem
Polska sałatka jarzynowa
Sałatka ziemniaczana z boczkiem i ogórkiem konserwowym
Tatar z łososia z kaparami i koperkiem
Śledzie w śmietanie z jabłkiem
Śledź tradycyjny w oleju z cebulą
Śledź kaszubski w pomidorach
Makrela wędzona w pieprzowej posypce z musem chrzanowym
Polski pasztet pieczony serwowany z piklami

Stół wiejski z tradycyjnymi wędlinami i kiełbasami,
smalec z jabłkiem i cebulą, kiszone ogórki i razowy chleb
Staropolska wędzona cała szynka z nogą,
podawana na żywo przez specjalnie dedykowanego kucharza

Deska serów polskich z winogronami i krakersami
Wybór pieczywa z masłem

ZUPA
Francuska zupa cebulowa z grzankami z serem

DANIA GORĄCE
Grillowana karkówka z sosem Jack Daniel's
Dorsz na kremowych porach
Medaliony z indyka z sosem żurawinowym
Wybór pierogów z okrasą
Młode ziemniaki z koperkiem
Kapusta zasmażana z boczkiem i grzybami (zimą)| młoda kapusta z koperkiem (latem)

ZUPA WSTAWIONA W BUFET PO PÓŁNOCY
Staropolski żurek podany z białą kiełbasą i gotowanym jajkiem

PAKIET KRYSZTAŁOWY II

BUFET ZIMNY

Bar sałatkowy:
Lolo rosso, lolo bianco, sałata rzymska, sałata lodowa
Papryka, ogórek, pomidor, marchewka tarta,
Grzanki, boczek pieczony, pierś kurczaka, jajko gotowane na twardo
Sos Cezar, sos koktajlowy, sos vinaigrette

Tajska sałatka z kurczaka
Sałatka z pieczonego buraka z pomarańczą
Sałatka ziemniaczana z łososiem i koperkiem
Śledzie korzenne
Śledź tradycyjny w oleju z cebulą
Śledź kaszubski w pomidorach
Pstrąg Rilette
Golonka pieczona z warzywami picalilli

Stół wiejski z tradycyjnymi wędlinami i kiełbasami, smalec z jabłkiem i cebulą,
kiszone ogórki i razowy chleb
Staropolska wędzona cała szynka z nogą
podawana na żywo przez specjalnie dedykowanego kucharza

Deska serów polskich z winogronami i krakersami

Wybór pieczywa z masłem

ZUPA

Zupa grzybowa z makaronem orzo

DANIA GORĄCE

Kurczak po polsku z sosem grzybowym
Filet z łososia z sosem szpinakowym z pieczonym czosnkiem
Duszona jagnięcina w sosie szałwiowym
Wybór polskich pierogów
Ziemniaki pieczone z porem i ziołami
Warzywa duszone w pomidorach

ZUPA WSTAWIONA W BUFET PO PÓŁNOCY

Staropolski żurek podany z białą kiełbasą i gotowanym jajkiem

PAKIET KRYSZTAŁOWY III

BUFET ZIMNY

Bar sałatkowy:
Lolo rosso, lolo bianco, sałata rzymska, sałata lodowa
Papryka, ogórek, pomidor, marchewka tarta,
Grzanki, boczek pieczony, pierś kurczaka, jajko gotowane na twardo
Sos Cezar, sos koktajlowy, sos vinaigrette

Sałatka z makaronu z pesto i pieczonymi warzywami
Sałatka nicejska z tuńczykiem
Sałatka z wędzonym kurczakiem i ananasem
Śledź po japońsku
Śledź w sosie curry
Śledź kaszubski w pomidorach
Koktajl krewetkowy z sosem Mary Rose
Terrina cock-a-leekie z kurczakiem
Vitello Tonnato z tradycyjnym sosem
Plasterki delikatnej cielęciny, sos z tuńczyka oraz sałatka z rukoli
Wybór grillowanych warzyw: cukinia, bakłażan, papryka, pieczarki z sosem balsamicznym

Stół wiejski z tradycyjnymi wędlinami i kiełbasami, smalec z jabłkiem i cebulą,
kiszone ogórki i razowy chleb
Staropolska wędzona cała szynka z nogą
podawana na żywo przez specjalnie dedykowanego kucharza

Deska serów polskich z winogronami i krakersami
Wybór pieczywa z masłem

ZUPA

Zupa z cukini z miętą

DANIA GORĄCE

Fricassé z kurczaka z grzybami, groszkiem i szparagami
Morszczuk marynowany w cytrynie z sosem bok choy, chili i imbirem
Ragout z dzika z warzywami korzennymi
Wybór pierogów
Ziemniaki Parmentiere
Grillowane warzywa zapieczone z serem żółtym

ZUPA WSTAWIONA W BUFET PO PÓŁNOCY

Staropolski żurek podany z białą kiełbasą i gotowanym jajkiem

PAKIET PLATYNOWY
410 ZŁ / OSOBA

MENU SERWOWANE
(po 1 pozycji do wyboru)

PRZYSTAWKA

Marynowany w cytrusach łosoś z emulsją z Tobiko,
owoc kapara i mus pietruszkowy

Wędzona pierś z kaczki, chutney jabłkowy z gruszką,
sałatka z zielonych liści

Wędzony twarożek na liściach sałat, grzanki ziołowe,
truskawki, emulsja malinowa

DANIE GŁÓWNE

Pieczona kaszka staropolska z jabłkami, ziemniakami
i czerwoną kapustą, sos rodzynkowy

Pieczony filet z łososia jurajskiego, sos z kopru włoskiego,
risotto z zielonym groszkiem

Pieczona polędwiczka wieprzowa marynowana w miodzie pitnym z jałowcem,
ziemniaki „Pomme Anna", pieczone warzywa korzenne

Oferta ważna dla min. 50 osób

PAKIET PLATYNOWY I

BUFET ZIMNY

Bar sałatkowy:
Lolo rosso, lolo bianco, sałata rzymska, sałata lodowa
Papryka, ogórek, pomidor, marchewka tarta,
Grzanki, boczek pieczony, pierś kurczaka, jajko gotowane na twardo
Sos Cezar, sos koktajlowy, sos vinaigrette

Terriny rybne z owocami morza i warzywami
podawane z wyborem sosów: chrzanowym, jogurtowym ze szczypiorkiem i salsa Pico de Gallo
Sałatka z paluszków krabowych z selerem naciowym i aioli
Sałatka z kurczaka koronacyjnego
Sałatka z ciecierzycy ze słodkimi pomidorami, dressingiem z ogórka i kolendry
Norweski marynowany śledź z kolendrą i imbirem
Śledzie norweskie marynowane z żurawiną i czerwoną cebulą
Norweski marynowany śledź z koperkiem i musztardą Dijon
Liście winogron z nadzieniem ryżowym „Dolmados" podane z cząstkami cytryny
Sałatka z kurczaka w stylu orientalnym z kiełkami, ananasem z grilla i orzeszkami ziemnymi
Parfait z wątroby kaczki ze złotym sosem z rodzynek

Stół wiejski z tradycyjnymi wędlinami i kiełbasami, smalec z jabłkiem i cebulą,
kiszone ogórki i razowy chleb
Staropolska wędzona cała szynka z nogą
podawana na żywo przez specjalnie dedykowanego kucharza

Deska serów polskich z winogronami i krakersami
Wybór pieczywa z masłem

ZUPA

Zupy z zielonego groszku i szparagów z grzankami czosnkowymi

DANIA GORĄCE

Indyk w stylu saltimbocca z sosem szałwiowym
Filet z soli cytrynowej z sosem szampańskim z koprem włoskim
Udziec jagnięcy, soczewica Puy, pomidor pieczony, sos naturalny
Gnocchi szpinakowe neapolitano
Warzywa grillowane
Ziemniaki dauphinois

ZUPA WSTAWIONA W BUFET PO PÓŁNOCY

Włoska zupa minestrone z grzankami czosnkowymi

PAKIET PLATYNOWY II

BUFET ZIMNY

Bar sałatkowy:
Lolo rosso, lolo bianco, sałata rzymska, sałata lodowa
Papryka, ogórek, pomidor, marchewka tarta,
Grzanki, boczek pieczony, pierś kurczaka, jajko gotowane na twardo
Sos Cezar, sos koktajlowy, sos vinaigrette

Filet z sandacza sauté marynowany w occie z dodatkiem curry i cebulki
Kompresja ryb z sosem tatarskim
Sałatka z makaronu penne z salami, papryką i dressingiem ziołowym
Sałatka grecka z serem feta i czarnymi oliwkami
Tradycyjna włoska sałatka panzanella
Sałatka orientalna z krewetkami, kapusta pekińska, marchewka i sos sezamowy
Quiche z czerwonej cebuli i koziego sera
Rillettes z łososia, razowy chleb z salsą kaparową
Kompresowana kaczka z figą, chutney z czerwonej cebuli
Sałatka z brokuła z suszonym pomidorem i prażonymi pestkami słonecznika

Stół wiejski z tradycyjnymi wędlinami i kiełbasami, smalec z jabłkiem i cebulą,
kiszone ogórki i razowy chleb
Staropolska wędzona cała szynka z nogą
podawana na żywo przez specjalnie dedykowanego kucharza

Deska serów polskich z winogronami i krakersami

Wybór pieczywa z masłem

ZUPA

Zupa z pieczonej dynia i chili

DANIA GORĄCE

Pieczona kaczka z sosem mandarynkowym
Filet z koryfeny z salsą pomidorowo-grejpfrutową
Wołowina Bourguignon
Ravioli ze szpinakiem i ricottą z sosem serowym
Warzywa sezonowe z masłem ziołowym
Dauphine ze słodkich ziemniaków

ZUPA WSTAWIONA W BUFET PO PÓŁNOCY

Krem z pomidorów z bazyliową nutą

PAKIET PLATYNOWY III

BUFET ZIMNY

Bar sałatkowy:
Lolo rosso, lolo bianco, sałata rzymska, sałata lodowa
Papryka, ogórek, pomidor, marchewka tarta,
Grzanki, boczek pieczony, pierś kurczaka, jajko gotowane na twardo
Sos Cezar, sos koktajlowy, sos vinaigrette

Łosoś wędzony i łosoś gravlax z musem chrzanowym, krążkami cebuli i sos miodowo- musztardowy
podawane z wyborem sosów: chrzanowym, jogurtowym ze szczypiorkiem i salsa Pico de Gallo
Sałatka z makaronu farfalle z tuńczykiem, papryką i sosem włoskim
Sałatka – koktajl z krewetek z sosem Mary Rose
Kuskus z orzechami, kurczakiem i rodzynkami
Karczochy podane ze smażoną kiełbasą chorizo
Ośmiornica gotowana z papryką i oliwą
Pieczona w niskiej temperaturze wołowina z piklami i sosem BBQ
Półmisek włoskich i hiszpańskich wędlin podanych z grzankami czosnkowymi, warzywami marynowanymi
Sałatka z pęczaku z wędzonym twarogiem i emulsją z granatu

Stół wiejski z tradycyjnymi wędlinami i kiełbasami, smalec z jabłkiem i cebulą,
kiszone ogórki i razowy chleb
Staropolska wędzona cała szynka z nogą
podawana na żywo przez specjalnie dedykowanego kucharza

Deska serów polskich z winogronami i krakersami
Wybór pieczywa z masłem

ZUPA

Tajska zupa z mlekiem kokosowym

DANIA GORĄCE

Perliczka noisette z miodem i sosem sojowym
Filet z pstrąga z kremowym sosem homarowym
Ragout z jagnięciny z ziemniakami i warzywami
Warzywa sezonowe z ziołami
Gnocchi z burakami z serem pleśniowym i prażonymi migdałami
Ziemniaki paysanne ze śmietaną i ziołami

ZUPA WSTAWIONA W BUFET PO PÓŁNOCY

Kremowa zupa pomidorowa z pieczoną papryką i bazyliową śmietaną

PAKIET DIAMENTOWY
440 ZŁ / OSOBA

MENU SERWOWANE
(po 1 pozycji do wyboru)

PRZYSTAWKA
Ceviche z białej ryby, mus z awokado, trzykolorowa papryka,
oliwa pomarańczowa z trawą cytrynową

Parfrait z dziczyzny, jeżyny z imbirem, grzanka z żurawiną
esencja z musztardą Pommery

Terrina z koziego sera z papryką pieczoną, tapenada z czarnych oliwek z focaccią
i pikantny dressing gazpacho

ZUPA
Consommée pomidorowe z suszonym pomidorem
i grzanką z tapenadą oliwkową

Consommée z leśnych grzybów z białym porto

Zupa szafranowa z mieszanymi owocami morza i pernodem

DANIE GŁÓWNE

Pieczony comber jagnięcy w pistacjowym kruście,
galaretka rozmarynowa, ziemniaki Duchess, tęczowe marchewki

Podwędzana polędwica wołowa, sos Perigourdine,
plastry pieczonego ziemniaka, słodki groszek z pomidorkami cherry

Wolno pieczony comber z jelenia, sos naturalny z wiśniówką,
ziemniaki Boulangère, buraczki marynowane, glazurowane w miodzie

Oferta ważna dla min. 50 osób

PAKIET DIAMENTOWY I

BUFET ZIMNY
Bar sałatkowy:
Lolo rosso, lolo bianco, sałata rzymska, sałata lodowa
Papryka, ogórek, pomidor, marchewka tarta,
Grzanki, boczek pieczony, pierś kurczaka, jajko gotowane na twardo
Sos Cezar, sos koktajlowy, sos vinaigrette
Schab po warszawsku
Galantyna z sandacza z pistacjami
Tatar z polędwicy wołowej z tradycyjnymi dodatkami
Trio śledziowe
Wybór tradycyjnych sałatek:
Sałatka z serem wiejskim i kozim
Orientalny tuńczyk tataki z sosem ponzu i kawiorem tobiko z esencją limonki i mięty
Sałatka z komosą ryżową, pieczoną dynią, prażonymi nasionami i dressingiem z granatu
Terrine z łososia i ciasta francuskiego z cytrynowym kremem i sosem gribiche
Marynowana cielęcina pieczona w Worchester z marynowanymi warzywami
i chutneyem brzoskwiniowym
Greckie dolmados z nadzieniem ryżowym
Marynowane małże cytrynowe z sosem chili, kolendrą i olejem cytrynowym
Vol au vents z szynką parmeńskią, musem z pieczonej figi i serem pleśniowym
Stół wiejski z tradycyjnymi wędlinami i kiełbasami, smalec z jabłkiem i cebulą,
kiszone ogórki i razowy chleb
Staropolska wędzona cała szynka z nogą
podawana na żywo przez specjalnie dedykowanego kucharza
Deska serów twardych i pleśniowych z winogronami i krakersami
Wybór pieczywa z masłem

ZUPA
Zupa z homara z szafranem aioli

DANIA GORĄCE
Kaczka pieczona z jabłkami i sosem rodzynkowym
Filet z pietrosza z chorizo i białą fasolą
Medaliony wołowe z pieczonymi grzybami i sosem brandy
Bukiet warzyw podawany z masłem migdałowym
Medley szparagów, pora i fioletowych kiełkujących brokułów
Linguini z marchewką, oliwkami i czerwoną cykorią z pesto pietruszkowym

ZUPA WSTAWIONA W BUFET PO PÓŁNOCY
Flaki wołowe

PAKIET DIAMENTOWY II

BUFET ZIMNY

Bar sałatkowy:
Lolo rosso, lolo bianco, sałata rzymska, sałata lodowa
Papryka, ogórek, pomidor, marchewka tarta,
Grzanki, boczek pieczony, pierś kurczaka, jajko gotowane na twardo
Sos Cezar, sos koktajlowy, sos vinaigrette

Pstrąg w galarecie
Galantyna z sandacza z rodzynkami
Wędzona wołowina Gravadlax z sherry i szalotką
Trio śledziowe
Wybór tradycyjnych sałatek:
Tatar z tuńczyka z cebulą, ogórkiem i awokado
Truflowa sałatka ziemniaczana z rukolą
Sałatka z owocami morza i sosem vinaigrette
Roladka z szynki dojrzewającej z rukolą i serem pleśniowym
Dorsz crudo z cytryną i oliwą z oliwek, segmenty pomarańczy i świeże chili
Diabelskie jaja przepiórcze z kawiorem z papryki i kety
Roladki z kurczaka ryżowego z chińskimi warzywami i dressingiem sojowym wasabi
Pieczona na różowo szkocka wołowina z rukolą z pieczonymi pomidorami i musztardą aioli
Stół wiejski z tradycyjnymi wędlinami i kiełbasami, smalec z jabłkiem i cebulą,
kiszone ogórki i razowy chleb
Staropolska wędzona cała szynka z nogą
podawana na żywo przez specjalnie dedykowanego kucharza
Deska serów twardych i pleśniowych z winogronami i krakersami
Wybór pieczywa z masłem

ZUPA

Zupa z pieczonym bakłażanem i czarnym czosnkiem

DANIA GORĄCE

Kukurydziany kurczak po prowansalsku
Sandacz z kremowym szparagowym sosem velouté
Jagnięcina duszona z sosem winnym z cebulką perłową
Bukiet warzyw sezonowych z masłem ziołowym
Paella z owocami morza
Ziemniaki purée z ziarnami gorczycy
Canelloni ze szpinakiem i ricottą

ZUPA WSTAWIONA W BUFET PO PÓŁNOCY

Żurek staropolski z jajkiem gotowanym i białą kiełbasą

PAKIET DIAMENTOWY III

BUFET ZIMNY

Bar sałatkowy:
Lolo rosso, lolo bianco, sałata rzymska, sałata lodowa
Papryka, ogórek, pomidor, marchewka tarta,
Grzanki, boczek pieczony, pierś kurczaka, jajko gotowane na twardo
Sos Cezar, sos koktajlowy, sos vinaigrette

Terriny rybne z owocami morza
Tataki z tuńczyka z różowym imbirem i wasabi
Tatar z polędwicy wołowej z tradycyjnymi dodatkami
Trio śledziowe
Koktajl z krewetek z mandarynkami i owocami winogron, vinaigrette z kolendry
Łosoś sous vide z różowym pieprzem i sosem pastis
Orientalna sałatka z wołowiną i makaronem ryżowym
Wędzone pastrami z karmelizowanym jabłkiem i musztardą Pommery
Bruschetta z pieczoną rybą, z musem avacado i wędzonym pomidorem

Stół wiejski z tradycyjnymi wędlinami i kiełbasami, smalec z jabłkiem i cebulą,
kiszone ogórki i razowy chleb
Staropolska wędzona cała szynka z nogą
podawana na żywo przez specjalnie dedykowanego kucharza
Deska serów twardych i pleśniowych z winogronami i krakersami
Wybór pieczywa z masłem

ZUPA

Consommée z dziczyzny z warzywnym brunoise z białą truflą

DANIA GORĄCE

Duszona cielęcina z rozmarynem i czerwonym winem
Smażony okoń morski z małżami i redukcją szampańską
Wieprzowy kotlet z kostką w sosie z cydru gruszkowego
Bukiet warzyw sezonowych z masłem ziołowym
Ziemniaki Viosin z zapiekanym parmezanem
Orzo z cytryną, czosnkiem i warzywa śródziemnomorskie

ZUPA WSTAWIONA W BUFET PO PÓŁNOCY

Żurek staropolski z jajkiem gotowanym i białą kiełbasą

SŁODKI BUFET

Wychodząc na przeciw oczekiwaniom Państwa Młodych, w naszej ofercie proponujemy przygotowanie słodkiego stołu. Prosimy o wybór sześciu pozycji w ramach wybranego pakietu.

PAKIET KRYSZTAŁOWY

Szarlotka z polskich jabłek podana na ciepło z sosem waniliowym

Sernik ze skórką pomarańczową i rodzynkami

Tarta cytrynowa

Tarta orzechowa

Duet serowo-makowy

Mus kawowy

Mus truskawkowy

Mus z marakui

Panna cotta z malinami

Tiramisu z Amaretto

Tort czekoladowy z wiśniami

Crème caramel

Tort serowy z malinami

Pudding francuski z sosem waniliowym

Kosz owoców sezonowych

Sałatka owocowa ze świeżych owoców

PAKIET PLATYNOWY

Pomarańczowy i karmelowy sernik

Markiza czekoladowa i pistacjowa

Gruszka, tarta migdałowa, mascarpone

Profiterole z musem z białej czekolady
Mus z mango i trawy cytrynowej

Pieczony tort z limonki i rabarbaru
Panna cotta kardamonowa z sosem cytrusowym

Cytrynowa panna cotta z miodem i jagodami

Tartaletki owocowe

Tarta orzechowa

Tort czekoladowy z wiśniami

Czekoladowe ciasto kawowe z likierem wiśniowym

Tiramisu

Crème brûlée

Truskakowe trifle

Kokosowy pudding tapiokowy z kawiorem z marakui

Mini pavlova z kremem chantilly i malinami

Sałatka owocowa z miętą

SŁODKI BUFET

PAKIET DIAMENTOWY

Szarlotka z polskich jabłek podawana na ciepło z sosem waniliowym

Tort malinowy – „Malinowe Lustro”

Opera czekoladowa

Ciasto czekoladowe aromatyzowane kawą

Mus pomarańczowy z Cointreau

Duo makowo - serowe

Tartaletki owocowe

Tiramisu z jagodami

Crème brûlée

Pralina czekoladowa

Ciasto z musem banoffi

Sernik baklava

Galaretka wiśniowa wzmocniona tequilą

Kosz owoców sezonowych

BUFET NOCNY
(SERWOWANY DO 2H)

BAR SAŁATKOWY:

Lolo rosso, lolo bianco, sałata rzymska, sałata lodowa
Papryka, ogórek, pomidor, marchewka tarta
Grzanki, boczek pieczony, pierś kurczaka, jajko gotowane na twardo
Sos Cezar, sos koktajlowy, sos vinaigrette
Sałatka ziemniaczana z łososiem i koperkiem
Sałatka nicejska z tuńczykiem
Orientalna sałatka z włowiny z kolendrą i makaronem sojowym
Sałatka z penne z salami, pomidorem suszonym i oliwkami

ZUPA

Tradycyjny żurek z gotowanym jajkiem
lub
Czerwony barszcz z pasztecikiem

DANIA GORĄCE

Stroganoff wołowy
Barigoule z owoców morza, warzywa prowansalskie i sos pomidorowy
Ryż biały i dziki z ziołami
Piperada warzywna z serem feta i pesto bazyliowym

Desery wybrane przez Szefa Cukierni

Idealne wesele w hotelu InterContinental -
obejrzyj spot, klikając w zdjęcie.

InterContinental Warszawa
Emilii Plater 49, 00-125 Warszawa
T: +48 22 328 88 20
E: wrs.convention@ihg.com
W: InterContinental.com/wrsha