

Hotel Boss



Świąteczne spotkania firmowe w Hotelu Boss***

Propozycja menu - oferta grudzień 2019 r.

Jesteśmy ekspertami w organizacji udanych spotkań biznesowych.

Zachęcamy Państwa gorąco do skorzystania z oferty Hotelu Boss***.

Specjalnie dla Państwa przygotowaliśmy kilka propozycji menu.

W naszej kuchni stawiamy na najwyższą jakość serwowanych produktów.

W Hotelu Boss*** będą Państwo mogli wybrać opcję idealnie dopasowaną do liczby osób i charakteru Państwa spotkania.

Niech czas przedświąteczny upłynie Państwu w przyjemnej atmosferze, przy stole nakrytym doskonałymi potrawami związanymi nieodłącznie z tym najpiękniejszym okresem w roku.

Zapraszamy!

Jesteśmy
ekspertami
od wyjątkowych
spotkań.

Mamy ponad 25 lat
doświadczenia
w organizacji
przyjęć!

Goście uwielbiają
nasze menu!

Zapraszamy
do kontaktu!

**Centrum
Konferencyjno-
Szkoleniowe
Boss Sp. z o.o.**

ul. Żwanowiecka 20
04-849 Warszawa
+48 22 51 66 100
www.hotelboss.pl



Hotel Boss***
idealne miejsce
na świąteczne spotkanie firmowe

MENU I

Kolacja Świąteczna z daniem głównym serwowanym 110 PLN/os.

Welcome drink *(opcja, za dodatkową opłatą)* 10 PLN/os.

- Grzane wino czerwone z pomarańczą i goździkami /wino białe z kwiatem bzu i limonką

Dania serwowane:

Zupa

- Barszcz czerwony / uszka grzybowe

Danie główne

- Pieczony filet z sandacza / czarna soczewica / ciepła sałatka z zielonych warzyw / sos szafranowy

Przystawki i sałatki w bufecie:

- Filet z soli w sosie warzywnym z pomidorami
- Łosoś wędzony ziołowym serkiem
- Marynowany śledź w trzech propozycjach
- Karp w galarecie warzywnej
- Jajko garnirowane musem z łososia
- Terinne z ryb wędzonych
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z pieczonych buraków z kozim serem i czarnuszką
- Sałatka z piezonego halibuta z kolendrą
- Sałatka z mini mozzarelli z listkami parmezanu

Dodatki:

- Wybór pieczywa & masło smakowe
- Marynaty i pikle

Bufet słodki:

- Tarta śliwkowa z cynamonem i jabłkami
- Sernik domowy
- Makowiec z bakaliami
- Panna cotta pomarańczowa
- Owoce krojone w winie marsala z granatem i anyżem
- Kompot wigilijny z suszu

Propozycja dla grup powyżej 25 osób. Menu uzupełniane do 4 godzin / Podane ceny netto



Hotel Boss***
idealne miejsce
na świąteczne spotkanie firmowe

MENU II

Kolacja Świąteczna z bufetem 125 PLN/os.

Welcome drink *(opcja, za dodatkową opłatą)* 10 PLN/os.

- Grzane wino czerwone z pomarańczą i goździkami /wino białe z kwiatem bzu i limonką

Bufet gorący:

- Barszcz czerwony z uszkami
- Pieczony filet z indyka z sosem Gravy z dziką żurawiną
- Pstrąg smażony w migdałach podany z sosem maślano-ziołowym
- Pieczony schab nadziewany śliwkami z sosem kremowym
- Tradycyjne pierogi z kapusta i grzybami
- Kapusta czerwona z rodzynkami
- Warzywa korzenne z tymiankiem
- Kopytka domowe
- Ziemniaki opiekane w ziołach

Przystawki i sałatki w bufecie:

- Rolada z karpia z rodzynkami
- Łosoś gravlax mieszane sałaty, grillowana cytryna
- Pasztet z kaczki z sosem żurawinowym
- Wolno pieczona wieprzowina, sos wiśniowo-imbrowy
- Śledź na pieczonych ziemniakach z cebulką i crème fraiche
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z pieczonych buraków z kozim serem i czarnuszką
- Sałatka z pieczonych ziemniaków z kaparami, selerem naciowym, orzechy włoskie
- Sałatka z kurczakiem i suszonymi pomidorami
- Czarna soczewica z grillowanymi warzywami / wędzona makrela z czerwonym pieprzem

Dodatki:

- Wybór pieczywa & masło smakowe
- Marynaty i pikle

Bufet słodki:

- Panna Cotta z musem malinowym
- Sernik ze skórką pomarańczową
- Tarta jabłkowa z cynamonem
- Piernik świąteczny
- Owoce krojone macerowane w winie marsala z granatem i anyżem
- Ciasto czekoladowe z wiśniami i imbirem
- Kompot wigilijny z suszu

Propozycja dla grup powyżej 25 osób. Menu uzupełniane do 4 godzin / Podane ceny netto



Hotel Boss***
idealne miejsce
na świąteczne spotkanie firmowe

MENU III

Kolacja Świąteczna z bufetem 160 PLN/os.

Welcome drink (opcja, za dodatkową opłatą) 10 PLN/os.

- Grzane wino czerwone z pomarańczą i goździkami /wino białe z kwiatem bzu i limonką Przystawki i sałatki

Dania serwowane:

Przystawka

- Parfait z wędzonego łososia / konfitura z czerwonej cebuli / grillowana chałka

Danie główne

- Udko z kaczki confit / pieczone ziemniaki / karmelizowane buraki / sos wiśniowy z imbirem

Bufet gorący:

- Barszcz czerwony z uszkami lub zupa grzybowa z łazankami
- Zupa grzybowa z łazankami
- Eskalopki wieprzowe z sosem z zielonego pieprzu
- Tradycyjne pierogi z kapusta i grzybami
- Risotto z pęczku z grzybami
- Pstrąg smażyony w migdałach podany z sosem maślano-ziołowym
- Medaliony z kurczaka w sosie estragonowym
- Kapusta czerwona z rodzynkami
- Warzywa korzenne z tymiankiem
- Kopytka domowe
- Ziemniaki opiekane w ziołach

Przystawki i sałatki w bufecie:

- Pstrąg wędzony z grillowaną cytryną
- Śledź w winno-korzennej marynacie
- Schab pieczony ze śliwkami
- Rolada z karpia z warzywami
- Sałatka z łososia, zielone sałaty z dresingiem
- Pasztet domowy, chutney z gruszek i imbiru
- Śledź na pieczonych ziemniakach z cebulką i *crème fraiche*
- Wolno pieczona wieprzowina, sos wiśniowo-imbrowy
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z pieczonych buraków z kozim serem i czarnuszką
- Sałatka z pieczonych ziemniaków z kaparami, selerem naciowym, orzechy włoskie
- Sałatka z kurczakiem i suszonymi pomidorami

Dodatki:

- Wybór pieczywa & masło smakowe
- Marynaty i pikle

Bufet słodki:

- Sernik ze skórką pomarańczową
- Tarta gruszkowa
- Makowiec z bakaliami
- Piernik świąteczny
- Owoce krojone w winie marsala z granatem i anyżem
- Ciasto czekoladowe z wiśniami i imbirem
- Tort bezowy z musem mascarpone i pomarańczami
- Kompot wigilijny z suszu

Propozycja dla grup powyżej 25 osób. Menu uzupełniane do 4 godzin / Podane ceny netto

Zapraszamy do kontaktu z naszym Działem Sprzedaży:

tel. +48 22 51 66 100 lub 200
email: sprzedaz@hotelboss.pl

Centrum Konferencyjno-Szkoleniowe Boss Sp. z o.o.

ul. Żwanowiecka 20

04-849 Warszawa