

Oferta organizacji

wesela



GRATIS

ROMANTYCZNY POBYT W SPA

przy podpisaniu umowy
w ciągu dwóch tygodni
od przedstawienia oferty

Hotel Lord

Szanowni Państwo,

Dziękujemy za zainteresowanie ofertą naszego Hotelu. Od lat zajmujemy się kompleksową organizacją wesel i zdajemy sobie sprawę z wyjątkowego charakteru tej uroczystości.

Jest to naszym zdaniem jeden z najpiękniejszych momentów w życiu, a jego organizację powinniśmy przekazać w ręce osób, które wiedzą w jaki sposób sprawić, żeby ten dzień był idealną wizualizacją waszych oczekiwań.

Wychodząc naprzeciw wszystkim potrzebom, przygotowaliśmy specjalnie dopasowane pakiety menu, które mamy nadzieję, przypadną Państwu do gustu. Zapraszamy również na indywidualne spotkanie z naszym specjalistą, w każdą sobotę po wcześniejszym umówieniu. Na spotkaniu przy kawie w naszej restauracji, odpowie on na wszelkie pytania i oprowadzi Państwa po naszych wnętrzach.

Zaufało nam już wiele par, a ich pozytywne opinie są dla nas najlepszą motywacją do pracy.

*Doskonałe miejsce na zorganizowanie wesela!
Razem z małżonkiem nie możemy być bardziej zadowoleni z organizacji. Sala pięknie przystrojona, zwłaszcza kompozycje z kwiatów zrobiły wrażenie na naszych gościach. Słyszeliśmy same komplementy odnośnie jakości serwowanych dań. Impreza bardzo nam się udała, głównie dzięki zaangażowaniu pracowników hotelu. (...)*

Pani Iwona P./ opinia na facebook.com

*27.05.2017 - data naszego Ślubu oraz wesela w hotelu Lord!
Chcielibyśmy podziękować za cudowną organizację !
Pełna obsługa na 6+! Wszystkie wymagania oraz prośby spełnione! Sala kryształowa przygotowana tak jak sobie wymarzyłam! Goście byli zdumieni dekoracjami na stołach oraz pysznymi potrawami! (...)*

Pani Eliza F./ opinia na facebook.com

Serdecznie zapraszamy!



oferta

Co nas wyróżnia?

możliwość indywidualnego skomponowania menu
każda z ofert przygotowana w standardzie Prestige
dania zimne, desery oraz napoje bez limitu ilościowego
specjalne menu dla gości na diecie wegetariańskiej
kuchnia pod pieczęcią wyjątkowego Szefa Kuchni - Stefana Birka
uzupełniane napoje zimne i gorące
toast powitalny oraz tradycyjne powitanie chlebem i solą
3 sale bankietowe do wyboru
profesjonalna obsługa kelnerska
dekoracja kwiatowa stołów
możliwość wyboru aranżacji świetlnej sali
apartament dla nowożeńców z romantycznym śniadaniem
dwa dodatkowe dwuosobowe pokoje ze śniadaniem
indywidualny nadzór nad weselem
preferencyjne ceny pokoi
GRATIS romantyczny pobyt w SPA, przy podpisaniu umowy
w ciągu dwóch tygodni od przedstawienia oferty

Atrakcyjne pakiety menu do wyboru:

PRESTIGE Lifestyle - oferta przeznaczona dla osób z nowoczesnym podejściem do organizacji wesela. Podczas przyjęcia, poza pierwszym oficjalnie serwowanym, wykwintnym trzydaniowym posiłkiem, pozostałe potrawy ciepłe i zimne znajdują się w bufecie.

PRESTIGE Excellent - propozycja zorganizowania przyjęcia z wykorzystaniem tradycyjnego, trzydaniowego serwowanego posiłku, serwowanych dań ciepłych oraz bogatych bufetów przekąskowych i deserowych.

PRESTIGE Classic - oferta ekskluzywnej, klasycznej obsługi podczas wesela ze wszystkimi daniami ciepłymi serwowanymi przez kelnerów, z kompletem dań zimnych na stołach oraz bufetem deserowym.

oferta





Powierzchnia

 **350 m²**

SALA WITRAŻOWA



parkiet 130 m²



od 110 do 200 os.



od 96 do 156 os.



Powierzchnia

 **543 m²**

SALA WITRAŻOWA + SALE LUSTRZANE



parkiet 130 m²



od 200 do 400 os.



od 156 do 300 os.



Powierzchnia

 **334 m²**

SALA KRYSTAŁOWA



parkiet 125 m²



od 100 do 180 os.



od 96 do 156 os.

* możliwość zmiany krzeseł sali Kryształowej na białe, za dodatkową opłatą 10 zł / krzesło



Powierzchnia

 **180 m²**

SALA WIDOKOWA



parkiet 55 m²



od 50 do 90 os.



od 48 do 84 os.



www.HotelLord.pl



e-mail: Warszawa@HotelLord.pl



tel. +48 22 574 20 20



tel. +48 22 574 20 10

menu

			PRESTIGE <i>Lifestyle</i>	PRESTIGE <i>Excellent</i>	PRESTIGE <i>Classic</i>
trzydaniowy positek	zupa	na start	serwowane	serwowane	serwowane
	II danie z dodatkami	na start	serwowane	serwowane	serwowane
	deser	na start	serwowane	serwowane	serwowane
dania ciepłe	II danie z dodatkami	przed północą	2 rodzaje na bufecie*	serwowane	serwowane
	danie kokilkowe	po północy	2 rodzaje na bufecie*	serwowane	serwowane
	zupa	nad ranem	2 rodzaje na bufecie*	serwowane	serwowane
dania zimne	sałatki	3 rodzaje	bufet	na stołach lub na bufecie	na stołach
	pieczywo mieszane + masła smakowe	6 rodzaj	bufet	na stołach lub na bufecie	na stołach
	świeże warzywa + sosy	4 rodzaje	bufet	bufet	na stołach
	przekąski zimne	8 rodzaj	bufet	bufet	na stołach
	marynaty	4 rodzaje	bufet	bufet	na stołach
napoje ciepłe i zimne	kawa i herbata	bez limitu	bufet	bufet	bufet
	napoje gazowane	bez limitu	bufet	na stołach lub na bufecie	na stołach
	soki owocowe	bez limitu	bufet	na stołach lub na bufecie	na stołach
	woda	bez limitu	na stołach	na stołach	na stołach
desery i owoce	desery	5 rodzaj	bufet	bufet	bufet
	ciasta domowe	5 rodzaj	bufet	bufet	bufet
	owoce filetowane	5 rodzaj	bufet	bufet	bufet



*dania w bufecie dostępne do 2 h po ich wydaniu.



zupy

Bulion z kluseczkami drobiowymi
Rosół królewski z makaronem
Aromatyczny żurek z jajkiem i wędliną lub białą kiełbasą
Grzybowa pachnąca lasem z łazankami
Krem z porów z aromatycznym boczkiem
Krem z pomidorów aromatyzowanych bazylią z grzankami
Krem z papryki z refleksami śmietany
Krem z zielonego groszku aromatyzowany miętą
Zupa gulaszowa z warzywami
Zupa curry z kurczaka z mleczkiem kokosowym
Barszcz czerwony z pasztecikiem

ZUPY WEGETARIAŃSKIE

Krem z zielonego groszku z concase pomidorowym
Zupa borowikowa z łazankami
Zupa brokułowa z ricottą
Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym
Krem z brokułów z prażonymi płatkami migdałowymi
Krem z borowików z groszkiem ptysiowym
Krem z pomidorów aromatyzowanych bazylią z grzankami
Cebulowa z grzanką w akompaniamencie papryki
Krem z cukinii z prażonymi pestkami
Zupa kurkowa z makaronem
Krem z dyni z imbirem
Aksamitny krem z warzyw
Zupa neapolitańska
Zupa minestrone



dania główne

Pieczony dorsz w sosie koperkowym | Łosoś parowany w sosie cytrynowym | Sandacz faszerowany

Pierś kurczaka faszerowana serem camembert w plastrach bekonu

Grillowane kotleciki drobiowe z bekonem, zapieczone serem

Pieczona rolada z piersi indyka faszerowana żurawiną, serwowana z brzoskwinią i ananasem

Pierś z kurczaka w sosie z zielonego pieprzu

Pierś z kurczaka faszerowana serem i pieczarkami

Aromatyczna pierś kurczaka nadziewana fetą i suszonymi pomidorami

Mix grillowanych mięs z sosem kremowym (polędwiczka wieprzowa, pierś z kurczaka, schab)

Polędwiczki wieprzowe w sosie napoli | Pieczona polędwiczka w sosie béarnaise

Eskalopki wieprzowe z tymiankiem w delikatnym sosie śmietanowym z kurkami

Grillowane polędwiczki wieprzowe w bekonie z masłem czosnkowym, podane z sosem jogurtowym

Steki z polędwiczek w sosie hiszpańskim | Polędwiczka w cieście francuskim

Polędwiczki wieprzowe z grzybami leśnymi

Polędwiczki wieprzowe faszerowane suszonymi pomidorami i liśćmi szpinaku na sosie z sera gorgonzola

Schab pieczony w sosie własnym | Schab pieczony w sosie myśliwskim | Schab po szwajcarsku z serem i szynką

Płatki indyka w sosie serowym | Eskalopki z indyka w sosie brzoskwińowym

Curry z indyka z kolorową papryką, bakłażanem i cukinią

Polędwica z indyka w chrupiącym cieście serowym i sosie pomidorowo-ziółowym

Pierś z kaczki w sosie żurawinowym

Udło kaczki Confit w sosie z czerwonego wina

DANIA GŁÓWNE WEGETARIAŃSKIE

Pappardelle w śmietanowym sosie pesto | Penne ze szpinakiem i serem pleśniowym

Faszerowane szpinakiem muszelki makaronowe | Lazania szpinakowa

Spaghetti z cukinią w sosie pomidorowym | Ravioli z borowikami w sosie śmietanowym

Cannelloni ze szpinakiem i serem ricotta

Pierogi ze szpinakiem i serem feta

Cukinia faszerowana pieczarkami, zapieczona z serem

Smażony ser Camembert z żurawiną | Grillowany ser halloumi z warzywami

Placuszki z cukinii z grillowanym serem

Zapieczone pieczarki faszerowane

Omlet z warzywami



dodatki do dań głównych

WARZYWNE

Salsa paprykowa | Pepperonata (sos z papryk w sosie pomidorowym) | Warzywa w cukinii | Warzywa grillowane
Mini marchewki karmelizowane | Bukiet warzyw (marchew, brokuł, kalafior) | Marchewki z groszkiem
Kalafior z wody | Fasolka szparagowa | Brokuły z płatkami migdałów | Buraczki w miodzie | Szpinak duszony

SKROBIOWE

Ziemniaki Gratin | Ziemniaki z wody z koperkiem | Ziemniaki pieczone | Frytki | Ziemniaki cząstki | Kopytka
Ziemniaki puree | Ziemniaki czosnkowe | Ryż biały | Ryż biały z dzikim | Gnocchi ziemniaczane | Klusieczki śląskie

SURÓWKI

Surówka z marchwii z pomarańczą | Surówka z pora | Surówka z selera z ananasem | Biała kapusta Colestów
Surówka z czerwonej kapusty z rodzynkami | Surówka z kapusty pekińskiej z pomidorkami
Surówka z białej rzodkwi | Sałata lodowa z rzodkiewką i szczypiorkiem | Surówka z kolorowych sałat

dania kokilkowe

Kurczak curry | Potrawka z kurczaka z zielonym pieprzem i ryżem | Kurczak z warzywami zielonymi
Ragout z kurczaka z suszonymi pomidorami, szpinakiem i śmietanką | Fusilli z kurczakiem
Forszmak z piersi kurczaka z brokułami i kaparami w śmietanie
Kurczak orientalny w sosie słodko-kwaśnym
Polędwiczki z grzybami leśnymi | Polędwiczki w sosie śmietanowym z pieprzem zielonym
Wieprzowina z marchewką i tymiankiem w sosie z pomidorami pelati | Wieprzowina po burgundzku
Beef Strogonow | Cielęcina po szambelańsku | Indyk w paprykowym trio z ananasem

DANIA KOKILKOWE WEGETARIAŃSKIE

Boczniki w sosie kremowym | Pieczarki w śmietanie | Gulasz paprykowo-cukiniowy z pomidorami pelati
Ratatouille | Bukiet warzyw w sosie serowym



zimne przekąski

Łosoś marynowany z liśćmi roszponki | Roladki z łososia z musem szczypiorkowym
Półmiski ryb wędzonych | Rolada z sandacza z oliwkami | Crostini z tuńczykiem i suszonymi pomidorami
Panierowane fileciki z kurczaka z dipem meksykańskim | Tortilla z grillowanym kurczakiem, warzywami i guacamole
Śledzie w trzech smakach
Pieczone mięsa i wędliny z dodatkiem leśnych owoców i ziół
Galantyna wieprzowa zawijana z omletem pieczarkowym
Zawijasy wieprzowe z suszonymi owocami i musem drobiowym
Szynka "Podkomorzy" w duecie z szynką parmeńską w postaci roladek rukolowo-kaparowych
Wrapy z szynką i serem, sałatką lodową i sosem remulada
Chrupiąca tortilla z cielęciną i warzywami | Ruloniki z szynki na paście jajecznej w zielonej sałacie
Zielone szparagi zawinięte w pieczonym rostbefie z serkiem czosnkowym | Schab po warszawsku
Involtini z bakłażana z ziołami, pomidorami suszonymi i serem gorgonzola
Półmiski wędlin i aromatycznych mięs pieczonych
Pasztesy z marynowanymi kurkami
Roladki z łososia wędzonego w cieście koperkowym | Indyk w maladze z owocami
Rolada z kurczaka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
Pierś z kaczki wędzona z kolendrą | Tatar
Półmisk różności wiejskich ze świeżym chrzanem
Pasztesy w kolorowych galaretach z dodatkiem grzybów leśnych | Pasztet z grzybami marynowanymi
Rożki schabowe faszerowane pastą brokułową
Piramidki drobiowe z groszkiem zielonym na kolorowych sałatkach
Półmisk wędlin włoskich (salami, mortadela, szynka parmeńska)

ZIMNE PRZEKĄSKI WEGETARIAŃSKIE

Grillowane warzywa w słodkiej papryce z sosem country relish | Jaja faszerowane pastami na pierzynie z kiełków
Przysmaki serowe z chrupiącymi tostami | Mozzarella zawijana w grillowanym bakłażanie z sosem pesto
Płysie faszerowane musami z jaj
Domowe paszteciki z suszonymi pomidorami, bazylią i oliwkami
Cukinie faszerowane serem feta, suszonymi pomidorami i oliwkami z sosem jogurtowym
Bruschetta z suszonymi pomidorami, salsą paprykową i smażonymi pieczarkami
Deska serów gatunkowych z chrupiącymi krakersami i winogronami
Zapiekane mini quiche smakowe z Creme Fraiche | Pomidorki koktajlowe z mozzarellą i bazylią



sałatki

- Sałatka brokułowa z grillowanym kurczakiem, serem feta, suszonymi pomidorami i sosem jogurtowym
- Sałatka z grillowanej piersi kurczaka, świeżego ogórka i papryki w jogurtowym sosie curry
- Sałatka curry z kurczakiem i ananase
- Sałatka ze świeżego szpinaku z grillowanym kurczakiem, pieczonym bekonem, parmezanem i grzankami
- Sałatka hawajska z kurczakiem i ananase
- Sałatka andaluzyjska z szynką, selerem naciowym, serem żółtym i sosem awokado
- Sałatka brokułowa z szynką i jajkiem
- Sałatka z bobu, salami i szynki z sosem winegret
- Sałatka z karczochów i szynki
- Sałatka z wieprzowiną w sezamie, makaronem, chilli i kiełkami sojowymi
- Sałatka toskańska z boczkiem i fasolką szparagową i sosem winegret
- Sałatka frize z kurkami i wędzoną piersią kaczki
- Sałatka z tuńczyka z kiełkami słonecznika i jajkami przepiórczymi
- Sałatka nicejska
- Sałatka z paluszków krabowych i ananasa

SALAŃKI WEGETARIAŃSKIE

- Sałatka jarzynowa
- Sałatka grecka
- Sałatka z cukinii z balsamicznym winegret, świeżymi ziołami i parmezanem
- Sałatka perłowa z marynowanego selera i kukurydzy
- Pomidory z mozzarellą i awokado skąpane w oliwie ziołowej
- Sałatka z kuskusu, fety i brokuł z prażonymi orzechami nerkowca
- Sałatka rzymska z marynowanych warzyw z sosem majonezowo-musztardowym
- Sałatka capri z pomidorem, mozzarellą, oliwkami i bazylią





desery

Sorbet owocowy | Parfait lodowe z owocami | Lody waniliowe z gorącymi malinami lub wiśniami
Lody z owocami i bitą śmietaną | Torcik bezowy a'la Pavlova | Tiramisu | Panna cotta | Mus waniliowy
Mus czekoladowy z orzechami | Trufle czekoladowe | Sycylijskie ciastko cytrynowe | Ciasteczka kremowe
Tarta owocowa | Tarta z czekoladą i owocami | Kolorowe galaretki owocowe z gwiazdką śmietany
Banan w kremie Parfait | Krem chałwowy | Crème brûlée | Krem miętowy z czekoladą
Krem z mango i mascarpone

ciasta domowe

Duet serowo-makowy | Duet czekoladowo-waniliowy z pieczonymi płatkami migdałów | Torcik gruszkowy
Torcik Alexander (z advocatem) | Torcik jogurtowy z brzoskwinią | Torcik czekoladowy
Tarta gruszkowo-jabłkowa | Tarta cytrynowa z bezą | Sernik z czekoladą | Sernik z wiśniami | Szarlotka na ciepło
Ciasto jogurtowe z owocami | Ciasto Napoleonka | Płysie z bitą śmietaną | Rolada czekoladowa z orzechami
Rolada śmietanowa z owocami | Tartaletki z kremem i owocami

owoce filetowane lub w całości

Jabłka | Banany | Mandarynki | Grapefruity | Arbuzy | Ananasy
Melony | Pomarańcze | Winogrona

napoje gazowane

Pepsi | Mirinda | 7 Up | Pepsi Max

dodatkowo

Przy organizacji wesela otrzymują Państwo **50% zniżki** na skorzystanie z parkingu naszego hotelu.

TEMATYCZNE LIVE COOKING do wyboru

kuchnia włoska - wspaniałe kolory, aromatyczne zapachy, różnorodność przypraw i świeżych składników to kwintesencja kuchni włoskiej w wykonaniu naszego Szefa kuchni.

kuchnia azjatycka - kuchnia niezwykle aromatyczna, pełna warzyw i ryżu. Zdrowa i smaczna opcja dla tych, którzy chcą poznać nowe, oryginalne smaki orientu.

kuchnia polska - tradycyjne polskie smaki, które nasz Szef kuchni ubiera w nowoczesną, barwną formę, idealną nawet dla najwybredniejszych smakoszy.

sushi - najważniejszy element tradycyjnej kuchni Japonii. Łączenie charakterystycznych w niej składników jest sztuką i prawdziwym rarytasem dla podniebienia.

gofry z owocami - pyszna, słodka opcja dla smakoszy kruchych wafli z bitą śmietaną, udekorowanych świeżymi owocami i wieloma dodatkami do wyboru.

lody tajskie - NOWOŚĆ! - niezwykle oryginalny deser, przygotowywany na zimnej płycie, zwijany w efektowne rurki. Niesamowity smak, połączony z jego wyjątkowym wykonaniem, jest niewątpliwie opcją wartą wyboru.

stół wiejski - na naszym wiejskim stole znajdziesz m.in. pyszne kiełbasy wiejskie, kaszankę, salceson włoski ozorkowy, smalec z cebulką, szynkę wędzoną Podkomorzy, pickle czy grzybki marynowane.
/ Bez limitu czasowego (ok. 150 g na osobę).

pieczone prosię / szynka pieczona - doskonałe uatrakcyjnienie każdego przyjęcia. / Waga pieczonego prosiaka to 9-13 kg, a pieczonej szynki to 3-6 kg (ok. 100 g łącznie / osobę).

łosoś w sosie miodowo-gorzycowym - łosoś marynowany w soli morskiej i białym pieprzu z koperkiem, na sałatach, z sosem miodowo-gorzycowym z limonką. Wyśmienite danie dla każdego podniebienia (ok. 80 g /osobę).

Ilość osób	Czas trwania
do 60	2 h
od 60 - 100	2 h
od 100 - 150	2,5 h
od 150	2,5 h

fontanna czekoladowa - słodka atrakcja z ciepłą, płynną czekoladą, spływającą kaskadami z fontanny, w której można zanurzać świeże owoce dołączone do zestawu.



open bar

WYBIERZ SWÓJ PAKIET ALKOHOLI NA WESELE*

	I	II	III
alkohol na stołach	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
alkohol w barze		✓	✓
		✓	✓
		✓	✓
		✓	✓
		✓	✓
			✓
			✓
			✓
			✓
			✓
			✓
		✓	✓

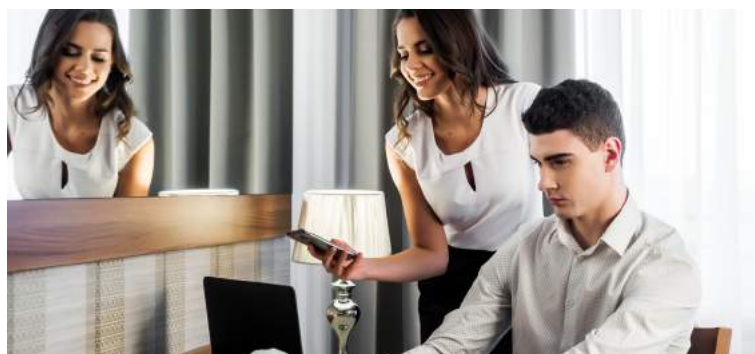
obsługa barmańska - zdecyduj się na profesjonalnie przygotowywane koktajle i drinki, które uatrakcyjnią każdy wieczór.

Akceptujemy alkohol zakupiony we własnym zakresie, jeżeli w jego skład wchodzi alkohol podstawowy, jak wino białe / czerwone, wódka, piwo bez opłaty karkowej. Każdy pozostały alkohol wymaga opłaty karkowej w cenie 15 zł za każde 0,5 l alkoholu.*

*Wymagamy dowodu zakupu z legalnego źródła. Oferta dla wesel od min. 30 os.



NASZE POKOJE



Nasz hotel dysponuje łącznie 90-cioma komfortowymi pokojami. W pełni klimatyzowane i bogato wyposażone, z dostępem do szybkiego internetu Wi-Fi, są świetną opcją dla Pary Młodej, zapraszającej rodzinę spoza granic miasta. Zachęcamy do zapoznania się z ofertą na naszej stronie www.HotelLord.pl.

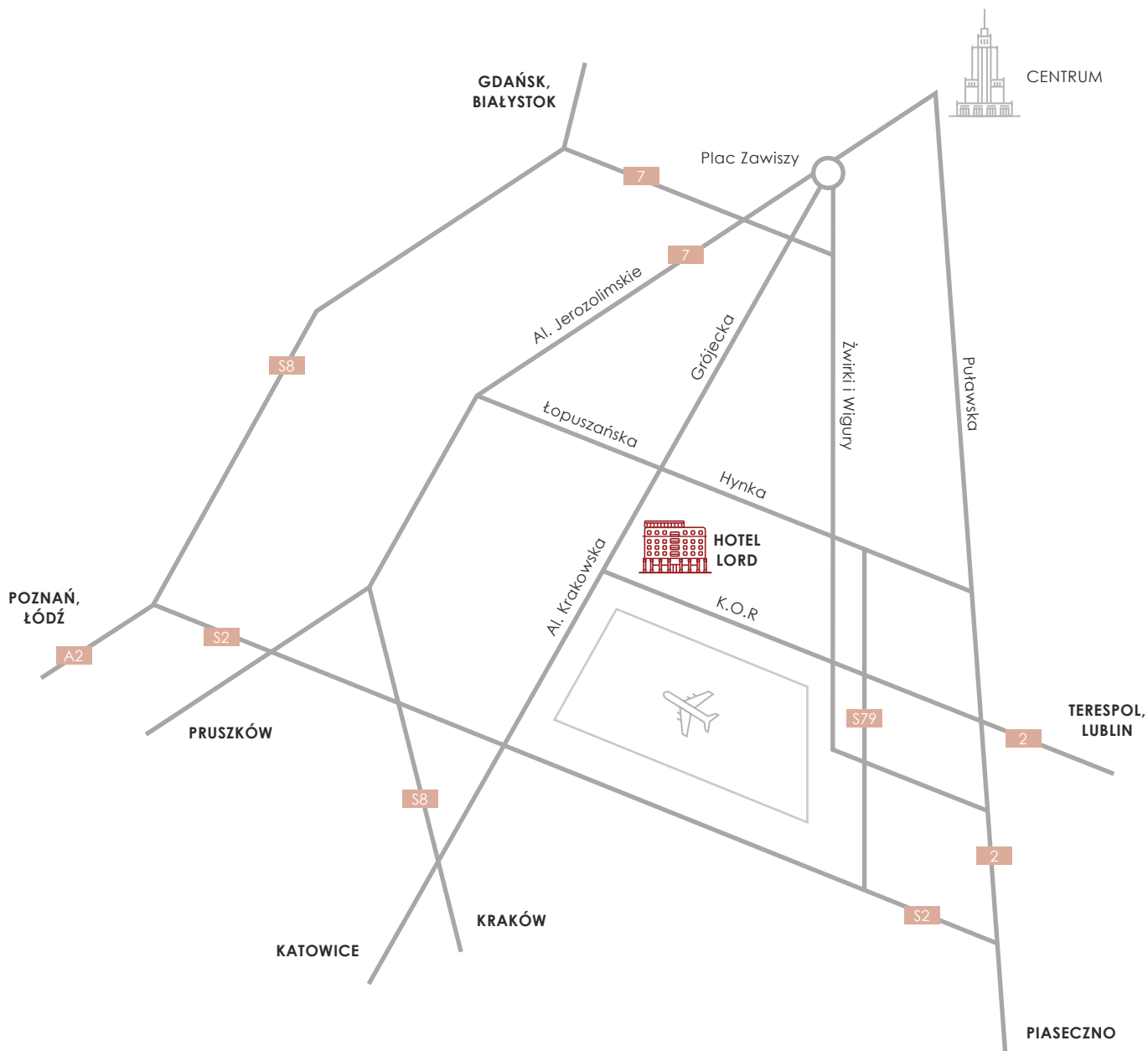
Do każdego pakietu menu, dodatkowo zapewniamy Parze Młodej apartament na wyłączność z romantycznym śniadaniem oraz dwa dwuosobowe pokoje ze śniadaniem!

SPA SENSATION



Nasze SPA jest idealną opcją dla osób, które potrzebują chwili wytchnienia i relaksu. Kojąca atmosfera wyciszenia sprawi, że zapomną Państwo o codziennych problemach i nadsadzą się pozytywną energią na kolejne dni.

Decydując się na organizację wesela w naszym hotelu, przy podpisaniu umowy w ciągu dwóch tygodni od przedstawienia oferty, otrzymują Państwo romantyczny pobyt w hotelowym SPA GRATIS!



Al. Krakowska 218, 02-219 Warszawa
 e-mail: Warszawa@HotelLord.pl
 tel. +48 22 574 20 20
 tel. +48 22 574 20 10

Iwona Maliszewska
 I.Maliszewska@HotelLord.pl, +48 22 574 20 09

Magdalena Stępień
 M.Stepien@HotelLord.pl, +48 22 574 20 07

Agnieszka Bagińska
 A.Baginska@HotelLord.pl, +48 22 574 20 08

