WESELE W PAŁACU SOBAŃSKICH

AMBER ROOM
RESTAURACJA

KLUB POLSKIEJ
RADY BIZNESU

MENU

AMBER ROOM
RESTAURACJA

WYJĄTKOWE MIEJSCE NA WYJĄTKOWE OKAZJE

Zabytkowy budynek Pałacu Sobańskich mieści się w samym centrum Warszawy przy Alejach Ujazdowskich, które są częścią prestiżowego Traktu Królewskiego.

Pięknie zaaranżowane wnętrza Amber Room pomieszczą 120 osób w ustawieniu zasiadanym. Rozległy ogród z widokiem na Park Ujazdowski, tarasy, część klubowa z barem i kominkiem, Brasseria oraz prywatne gabinety na dwóch poziomach - wszystko to sprawia, że Pałac jest idealnym miejscem na ślub cywilny, przyjęcie weselne oraz sesję zdjęciową.

Na parterze znajduje się jedyna w Polsce ekskluzywna Ambasada Kruga, jedna z niespełna 20, zlokalizowanych w najbardziej prestiżowych miejscach świata.

3

AMBER ROOM
RESTAURACJA

OFERTA WESELNA SZYTA NA MIARĘ

Zapewniamy serwis na najwyższym światowym poziomie, indywidualne podejście do każdego gościa i unikalną atmosferę.

Profesjonalny zespół perfekcyjnie zadba o każdy szczegół przyjęcia weselnego, począwszy od dekoracji kwiatowych, oprawy muzycznej, druku kart menu i pozostałych elementów organizacji wesela.

Do indywidualnie skomponowanego menu sommelier dobierze wina, a barman przygotuje wyśmienite koktajle.

KRUG
Andrzej Różycki

AMBER ROOM
RESTAURACJA

SZEF KUCHNI

Dzięki talentowi szefa kuchni, Roberta Skubisza, restauracja Amber Room jako jedyna w Warszawie otrzymała „4 sztućce" w przewodniku Michelin. W konkursie Poland Best 100 Restaurants została wybrana Najlepszą Restauracją Roku 2016, zdobyła nagrodę Best Tasting Menu, zaś sam Robert otrzymał tytuł Szefa Kuchni Roku 2016.

Robert Skubisz, specjalizuje się w nowoczesnej odsłonie kuchni polskiej, wykorzystując w niej światowe trendy kulinarne. Wyznaje ideę slow food i propaguje kuchnię zarówno lokalną, jak i sezonową. Uznany jest za jednego z najzdolniejszych szefów kuchni w Polsce. Przez wiele lat swojej kariery zawodowej pracował i odbywał praktyki w najlepszych restauracjach na całym świecie, dzięki czemu zdobył umiejętności i doświadczenie, które niczym artyście farby i płótno pozwalają stworzyć kulinarne dzieła sztuki.

PAKIET BURSZTYNOWY Menu degustacyjne

AMBER ROOM
RESTAURACJA

AMUSE BOUCHE

Krem z kukurydzy

PRZYSTAWKA *

Carpaccio z sarny aromatyzowane wódką żubrówką, marynowane borowiki, żurawina

Pierogi z kaczką, karmelizowana cebula, sos maślany

Sałatka z komosy ryżowej, krab, ogórek, kalarepa, piana chrzanowa, natka

ZUPA *

Krem z salsefii, oliwa rzepakowa

Chlodnik z mlodej botwiny

Krem z dyni, cukier imbirowy

DANIE RYBNE *

Filet z sandacza, zielony groszek, seler, salsefia, szczypiorek, wasabi

Filet z dorady, czarny ryż, zielona fasolka, bakłażan, sos z trawy cytrynowej

Filet z dorsza sous vide, linguine, zielone warzywa, sos szafranowy

SORBET

Sorbet z zielonego jabłka

DANIE MIĘSNE *

Polędwica wołowa, purée grzybowe, grasica cielęca, szpinak, tymianek

Comber z jagnięciny, pieczony burak, ziemniaki z rozmarynem, zielona fasola, borowik, sos z czerwonego wina

Polędwica z jelenia, purée z dyni piżmowej, szpinak, pieczona pietruszka, sos z trawy żubrowej

DESER *

Gateau czekoladowe, biszkopt kawowy, lody Earl Grey

Pieczony sernik „New York", masło orzechowe, solony karmel

Tatar z truskawek, lody śmietankowe, melisa, pistacje

Cena: 239 zł/os.

* proszę wybrać jedną

PAKIET DIAMENTOWY Menu serwowane + Bufet

AMBER ROOM
RESTAURACJA

PRZYSTAWKA *

Tatar z tuńczyka, awokado, imbir, limonka

Parfait z Foie Gras, purée z moreli, chutney wiśniowy

Małże św. Jakuba, purée z cukinii, kawior z jesiotra, młoda botwina

ZUPA *

Consommé z perliczki, makaron, lubczyk

Krem topinambur, płatki czarnej trufli

Bisque rakowy, piana waniliowa

DANIE GŁÓWNE **

Pierś z kaczki, kalarepa, purée z pietruszki, jabłko, sos z trawy żubrowej

Polędwica cielęca, cebula, burak, sos winny

Homar, zielony groszek, pomidory cherry, sos truflowy, trybula

Grillowany filet z tuńczyka, salsefia, winegret z arbuza i wasabi

Pierożki z dynią i mascarpone, szałwia, Pinii, emulsja maślana

DESER *

Kula z mlecznej czekolady, biszkopt, rum, migdały, wanilia

Crumble z karmelizowanymi jabłkami, migdały, cynamon, lody czekoladowe

Pudding z ziarnem Chia, mango, sorbet z liczi (gluten free)

BUFET ZIMNY

Tatar wołowy z jajkiem przepiórczym

Terrina z perliczki, sałatka ziołowa, sos chrzanowy

Tatar z łososia, kolendra, kapary, oliwa cytrynowa

Śledź matias w czerwonym winie z warzywami korzennymi

Carpaccio z pieczonych buraków, kozi ser, pomarańcze, granat

Mieszane sałaty z awokado, fasolka, kolendra, dresing orientalny

Grillowane warzywa, marynowane karczochy, rukola, oliwki

ZUPA

Krem grzybowy z domowymi łazankami

BUFET CIEPŁY

Okoń morski, papryka, karczochy, pomidory cherry, sos szafranowy

Pieczona szynka wieprzowa, chutney jablkowy, sos gozdzikowy

Ravioli nadziewane szpinakiem i ricotta w sosie mascarpone

Sezonowe warzywa w emulsji maślanej

Młoda kapusta

Dziki ryż

DESERY

Mini ptysie z bitą śmietaną i polewą toffi

Mini tarta cytrynowa z bezą

Crème brûlée

Brownie

Cena: 469 zł/os.

* proszę wybrać jedną

** proszę wybrać dwa

(pakiet zawiera powitanie chlebem i solą, toast winem musującym)

CZĘŚĆ KLUBOWA

W piwnicach Pałacu znajdują się idealne pomieszczenia na taneczną imprezę weselną.

BAR

Posiadamy bogatą ofertę koktajli, od klasycznych po nowoczesne, przygotowaną przez nasz profesjonalny zespół barmański.

PIWNICA WIN

Posiadamy w swojej ofercie szeroką kartę win, nagrodzoną przez Wine Spectator tytułem Award of Excellence 2016.

AMBER ROOM
RESTAURACJA

TORTY

Szef cukierni osobiście dba o doskonałość smaku i wyglądu tortów.

Przykładowe smaki
Śmietankowy z owocami sezonowymi
Z kremem z mlecznej czekolady
Z kremem czekoladowo-rumowym
„Karmelowy"
„Tiramisu"
„Black Forrest"
„Wariacja czekoladowa"
Baileys z karmelizowanym bananem

PAŁAC SOBAŃSKICH

AMBER ROOM
RESTAURACJA

KLUB POLSKIEJ
RADY BIZNESU

Al. Ujazdowskie 13, Warszawa
+48 22 523 66 64
www.amber-room.pl
events@twe.com.pl