

TO TWÓJ DZIEŃ I TWOJE
— WESELE —



OFERTA & MENU

Courtyard by Marriott® Warsaw Airport | ul. Żwirki i Wigury 1, 00-906 Warszawa |
Twój osobisty doradca i koordynator przyjęć weselnych: Monika Kamińska
T: 22 650 0124, T: 519 749 746 | monika.kamienska@courtyard.com.pl |
warszawacourtyard.pl

Odlotowe wesele w wyjątkowym miejscu w Warszawie

NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA (FAQ)

Co wyjątkowego zapewnia hotel?

- czterogwiazdkowy standard hotelu i usług
- uśmiechniętego i pomocnego opiekuna wesela
- wyjątkową salę balową o powierzchni 433 m² dla 150 - 230 osób

Czy możemy mieć pewność, że oferta kulinarna hotelu spełni nasze wyjątkowe oczekiwania?

- Szef Kuchni przygotuje smaczne i eleganckie dania weselne, dostosowane do preferencji Młodej Pary
- przed weselem zapraszamy na degustację wybranych dań

Czy hotel może wyjątkowo pomóc przy oprawie wesela?

- na życzenie zapewnimy oprawę muzyczną, dekoracje kwiatowe, profesjonalnego fotografa i oświetlenie sali (za dodatkową opłatą)

Czy Goście mogą wynająć pokój w hotelu?

- oferujemy Gościom weselnym preferencyjne ceny na noclegi ze śniadaniem

Czy są jakieś wyjątkowe bonusy?

- za organizację wesela można uzyskać punkty w programie Marriott Rewards, a zbierane punkty wymienić na noclegi w jednym z 6500 hoteli Marriott



Co sprawi, że Nowożeńcy poczują się wyjątkowo?

Młoda Para otrzyma od hotelu wyjątkowe prezenty ślubne*:

- bilety lotnicze w podróż poślubną
- salę balową z dębowym parkietem
- tort weselny
- kieliszek wina musującego na powitanie Gości
- miejsca parkingowe
- apartament dla Nowożeńców

* Warunki znajdują się na końcu oferty.





— WANILIOWA TRADYCJA 190 zł | os —

Chleb weselny na powitanie

Przekąski zimne bufet

- Schab faszerowany śliwką i morelą
- Śledzie łososiowe w oleju
- Wybór pieczonych mięs, wędlin, kielbas polskich i pasztetów, z marynowanymi warzywami
- Tymbaliki z drobiu

Salatki

- Sałatka jarzynowa
- Sałatka z grillowanym kurczakiem | suszone pomidory
- Sałatka z grillowanych warzyw | ser feta

Dodatki: sos szpinakowy | tzatziki | marynowane grzyby i warzywa | wybór pieczywa z masłem ziołowym



Dania serwowane

Na wejście

Flaki wołowe z pulpetami cielęcymi lub

Rosół z wiejskiej kaczki z lanymi kluskami i warzywami



Kotlet schabowy | kapusta z bekonem | ziemniaki pieczone z koprem lub

Kotlet szwajcarski | warzywa sezonowe | ziemniaki smażone | wybór surówek



Ciepła szarlotka | lody waniliowe

Dania gorące bufet

- Zupa chrzanowa z białą kielbasą i jajkiem
- Golonka pieczona w piwie
- Kotlet de volaille
- Pierogi z cielęciną | puder z bekonu
- Kopytka z prażoną cebulą
- Pieczone ziemniaki
- Kapusta z kminkiem
- Gotowane warzywa

Tort weselny: śmietanowy z owocami

Desery i owoce

- Mus truskawkowy
- Makowiec z bakaliami
- Sernik wiedeński
- Tarta z musem waniliowym i gruszkami
- Owoce filetowane: arbuz, melon, kiwi aromatyzowane miętą



— BIAŁA CZEKOLADA 270 zł | os —

Chleb weselny na powitanie

Przekąski zimne

- Wędzony łosoś z marakują i cytryną
- Łosoś marynowany w soli morskiej, koprze i koniaku
- Filet z wędzonego pstrąga
- Wędzony węgorz
- Śledzie w różnych smakach: z buraczkami | z marnowanymi warzywami | w oleju
- Quiche ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Roladki ze schabu pieczonego z puszystym chrzanem
- Rolada z kurczaka z suszonymi pomidorami i pistacjami
- Wędzony rostbef po angielsku | ser blue | pieczona kolorowa papryka
- Pasztet cielęcy pieczony ze smardzami w bekonie
- Talerz mięs pieczonych: karkówka | schab | boczek | szynka wieprzowa

Salatki

- Plastry pomidorów | mozzarella | oliwa z oliwek | sos pesto
- Sałatka cezar z krewetkami | grzanki ziołowe
- Sałatka z wędzonym kurczakiem | suszone pomidory | ser pecorino

Dodatki: sos musztardowo brzoskwinowy | sos tatarski | sos chrzanowy | marynowane grzyby i warzywa | wybór pieczywa z masłem ziołowym

Dania serwowane

Na wejście

Rosół z makaronem i warzywami
lub

Krem ze świeżych pomidorów z oliwą truflową i ziołowymi grzankami



Pierś z kaczki sous vide | puree z szarej renety | kopytka orkiszowe | sos demi-glace z żurawiną



Sernik z białej czekolady z konfiturą żurawinową

Dania nocne

- Polędwiczki wieprzowe zawinięte w ciasto filo | kapusta faszerowana komosą ryżową | zielona fasolka | puder z bekonu | sos winny
- Kurczak w zielonym curry

Tort weselny: śmietanowy z owocami

Nad ranem: żurek z białą kielbasą i jajkiem

Desery i owoce

- Kruche babeczki z owocami
- Szarlotka
- Duet serowo makowy
- Kremówka
- Profiterole z musem czekoladowo orzechowym
- Mus z gorzkiej czekolady
- Panna cotta z malinami
- Owoce świeże filetowane



MALINOWY MUS 270 zł | os

Chleb weselny na powitanie

Przekąski zimne na stole lub bufecie

- Tatar z wędzonego łososia z serkiem śmietankowym | ogórek | szczypiorek
- Łosoś marynowany w cytrusach
- Mus z pstrąga wędzonego w glonach nori
- Śledzie w różnych smakach: po kaszubsku | w śmietanie | w oleju
- Polędwiczki wieprzowe sous vide w sosie calvados
- Rozbief wołowy | majonez wasabi | kielki groszku
- Piersi z wędzonej kaczki | chutney z owoców cytrusowych
- Pasztet drobiowy z borowikami
- Rolada z boczku z wędzonymi śliwkami
- Pomidorki koktajlowe z serkami ziołowymi

Salatki

- Sałatka z wędzonym kurczakiem z curry | brzoskwinie
- Radiccio z szynką parmeńską | ser feta | pieczone figi
- Sałatka ze świeżych warzyw | ser wędzony | winegret rozmarynowy

Dodatki: sos tatarski | sos chrzanowo koperkowy | sos żurawinowy | marynowane grzyby i warzywa | wybór pieczywa z masłem ziołowym

Dania serwowane

Na wejście

Zupa krem z grzybów leśnych | słone kruche ciasto z kminkiem
lub

Zupa krem z zielonego groszku | wędzony pstrąg



Udko z kaczki confit | puree z modrej kapusty | ziemniaki gratin z gruszką | marchewka



Delikatny mus z białej czekolady | ciemny biszkopt bezglutenowy | maliny

Dania nocne bufet

- Żur z chrzanem i białą kielbasą
- Pieczona cielęcina z sosem tymiankowym i duszonymi bocznikami
- Kluski ziemniaczane z prażoną cebulą
- Pieczone warzywa sezonowe
- Chilli con carne
- Lasagne warzywne z sosem szpinakowym

Tort weselny: śmietanowy z owocami

Desery i owoce

- Crème brûlée
- Mus z białej czekolady z wiśniami
- Pudding z tapioki z truskawkami
- Duet serowo makowy
- Sałatka ze świeżych owoców



— Z BEZĄ W CHMURACH 310 zł | os —

Chleb weselny na powitanie

Przekąski zimne bufet

- Pomidory faszerowane owocami morza
- Pescaccio z łososia z pestkami granatu
- Wybór wędlin i pasztetów: szynka szwarcwaldzka, kabanosy, kindziuk, pasztet z żurawiną
- Galaretka z szyjkami rakowymi

Salatki

- Sałatka farmerska z grillowanym kurczakiem | sos czosnkowy
- Sałatka z makaronu cavatelli | brokuła | salami picante
- Tajska sałatka z krabami | kolendra

Dodatki: sos szpinakowy | tzatziki | marynowane grzyby i warzywa | wybór pieczywa z masłem ziołowym

Dania serwowane

Francuska zupa cebulowa | grzanki z serem gruyere lub

Krem z zielonych warzyw z serem lazur | chips z pestek dyni



Comber z sarny | topinabur | gratin z kolorowej marchewki | sos demi-glace z jeżynami lub

Łosoś sous vide | czarna soczewica | bób | sos cytrynowo maślan



Malinowa chmura | maliny | kruche ciasto | ser mascarpone | śmietana | beza

Dania gorące bufet

- Zupa tajska tom kha z mlekiem kokosowym | kurczak | warzywa
- Policzki wołowe | sos korzenny demi-glace
- Pieczony indyk w sosie mandarynkowo imbirowym
- Pierogi z soczewicą
- Polędwica z dorsza | sos maślano cytrynowy
- Kluski spaetzel z masłem ziołowym
- Ziemniaki opiekane z ziołami
- Gotowane warzywa

Tort weselny: śmietanowy z owocami

Desery i owoce

- Mus truskawkowy
- Makowiec z bakaliami
- Sernik wiedeński
- Tarta z musem waniliowym i gruszkami
- Owoce filetowane: arbuz, melon, kiwi aromatyzowane miętą





DODATKOWE PYSZNOŚCI

Stół staropolski

Wędzona szynka podkomorze z nogą | kielbasa wiejska | myśliwska | kaszanka | pasztetowa | salceson włoski i ozorkowy | rolmopsy z warzywami | smalec z wędzonką i jabłkiem | ogórki kiszzone | kapusta kiszona | ćwikła z chrzanem | chrzan tarty | kosz wiejskiego pieczywa

15 zł | os

Stacja polska

Prosiak faszerowany kaszą gryczaną z podrobami | sos piwny
lub

Pieczony udziec wieprzowy | sos pieprzowy

30 zł | os

Stacja rosyjska

Trzy rodzaje kawioru | kwaśna śmietana | krojone żółtka | szalotka | bliny smażone przy gościach

40 zł | os

Stacja francuska

Polędwica wołowa w cieście francuskim Wellington | borowiki | sos Roquefort

lub

Filet z łososia ze szpinakiem w cieście filo | sos szafranowy

30 zł | os

Stacja deserowa

Gofry | naleśniki z jabłkami | pierożki z serem
Dodatki: mandarynki i brzoskwinie z syropu | wiśnie w żelu | truskawki | konfitura śliwkowa | bita śmietana | sos truskawkowy i czekoladowy

15 zł | os

Stacja lodowa

Pięć smaków lodów i sorbetów
Dodatki: sos karmelowy | malinowy | brzoskwiniowy | orzechy | migdały | rodzynki | kruszona czekolada | krojone świeże owoce

20 zł | os

Fontanna czekoladowa

Pianki owocowe | beziki | biszkopty
Owoce świeże krojone

15 zł | os

Koktajl powitalny

Bliny z kwaśną śmietaną i łososiem
Rolowana grillowana cukinia | kremowy serek
Wędzona pierś z kaczki | konfitura z żurawiny
Mus z wątróbek na sękaczu
Krewetki w cieście katafi | sos słodko kwaśny

15 zł | os

Na życzenie przygotujemy dania
wegańskie i wegetariańskie



— NAPOJE W PAKIETACH —

Zestaw I

soki owocowe
pepsi cola, mirinda, 7 up
woda mineralna
kawa i herbata

45 zł | os | 4 h

55 zł | os | 8 h

Zestaw II

wino musujące
wino domowe czerwone i białe
soki owocowe
pepsi cola, mirinda, 7 up
woda mineralna
kawa i herbata

49 zł | os | 4 h

75 zł | os | 8 h

Zestaw III

wino musujące
wino domowe czerwone i białe
polska wódka
polskie piwo
soki owocowe
pepsi cola, mirinda, 7 up
woda mineralna
kawa i herbata

65 zł | os | 4 h

89 zł | os | 8 h

**Wszystkie ceny podane w ofercie
zawierają VAT.**

**Rozpocznij nową podróż życia
z hotelu
Courtyard by Marriott Warsaw Airport**



WARUNKI OFERTY WESELNEJ

Po podpisaniu umowy na organizację wesela wymagana jest wpłata zaliczki w wysokości 3.000 zł brutto. Pozostała kwota płatna na 7 dni przed uroczystością.

Oferta zawiera:

2.1. Bilety lotnicze

W przypadku, gdy koszt wesela wynosi minimum 21.000 zł brutto, hotel refunduje koszt maksymalnie 2 biletów lotniczych do łącznej kwoty 1000 zł brutto.

Bilety lotnicze mogą zostać zakupione po realizacji wesela, nie później jednak niż 6 miesięcy od daty wesela i nie podlegają wymianie na ekwiwalent gotówkowy.

2.2. Apartament dla Nowożeńców

Apartament dla Nowożeńców wraz ze śniadaniem serwowanym przez room-service jest wliczony w cenę wesela, bez względu na koszt całkowity przyjęcia weselnego. W ramach oferty nowożeńcom przysługuje przedłużona doba hotelowa od 10.00 w dniu wesela do 16.00 dnia następnego. Wartość wynajęcia apartamentu dla Nowożeńców nie podlega wymianie na ekwiwalent gotówkowy.

2.3. Parking dla Gości

Bez względu na koszt całkowity przyjęcia weselnego, hotel zapewni Gościom weselnym miejsca parkingowe (w miarę dostępności miejsc na parkingu hotelowym P6).

2.4. Dodatkowe usługi

Oferta obejmuje dodatkowe świadczenia: tort piętrowy oraz kieliszek wina musującego na powitanie gości weselnych, w przypadku, gdy koszt menu i napojów zamówionych na przyjęcie weselne wyniesie minimum 21.000 zł brutto. Pakiet dodatkowych świadczeń wliczonych w cenę nie podlega wymianie na ekwiwalent gotówkowy.

2.5 Pokoje dla Gości

Hotel oferuje pokoje standardowe w promocyjnej cenie **270 zł** brutto. Cena dotyczy pokoju jedno lub dwuosobowego ze śniadaniem. Możliwość dokonania rezerwacji dla Gości weselnych pokoi standardowych w cenie specjalnej musi zostać potwierdzona w dziale rezerwacji.