



Oferta organizacji przyjęcia weselnego w Restauracji Piano

Dzień ślubu to jedno z najwspanialszych wydarzeń w życiu. Organizując wesele w Restauracji Piano mogą Państwo być pewni, że zarówno Para Młoda jak i wszyscy zaproszeni goście zapamiętają ten dzień jako wyjątkowy i niepowtarzalny.

Mamy przyjemność zaproponować Państwu dwie klimatyzowane sale bankietowe, oraz salę restauracyjną, gdzie elegancko zaaranżowane wnętrza, pięknie udekorowane stoły oraz dyskretny, wysoko wykwalifikowany personel stworzą idealne tło dla tak ważnego w Państwa życiu wydarzenia. Dedykowany koordynator wysłucha Państwa oczekiwań, zarówno w kwestii kompozycji menu, wystroju sali, jak również dodatkowych atrakcji tak, aby szczęśliwa atmosfera tych chwil towarzyszyła Państwu jeszcze przez długi czas.

Nasze wieloletnie doświadczenie w organizowaniu przyjęć, profesjonalizm oraz pasja z jaką oddajemy się każdemu przedsięwzięciu sprawiają, iż Państwa wymarzone wesele stanie się rzeczywistością. Zapraszamy do kontaktu z koordynatorem w celu umówienia spotkania.



Zadbamy o:

Rezerwację sali weselnej
Skomponowanie uroczystego menu
Zorganizowanie wcześniejszej degustacji potraw
Miłą i profesjonalną obsługę
Zapewnienie noclegów dla gości weselnych
Zamówienie tortu weselnego
Degustację potraw weselnych

W trakcie przyjęcia:

Uroczyste powitanie chlebem i solą
Toast winem musującym
Ekran multimedialny do wyświetlania zdjęć
Bezpłatny parking hotelowy

Możliwość wzbogacenia uroczystości o:

Stoły tematyczne: stół wiejski, stoły kuchni narodowościowych (np.. włoski, hiszpański, sushi)
Bogaty bufet deserowy z udziałem cukiernika przygotowującego słodkie specjały
Fontannę czekoladową z podświetleniem led, owocami i rurkami
Oprawę artystyczną: występ kabaretu, iluzjonisty, zespołu muzycznego, DJ' a
Obecność konferansjera

Po przyjęciu:

Romantyczny apartament dla Młodej Pary
Wykwintne „śniadanie dla dwojga” serwowane w pokoju
Specjalne ceny pokoi dla gości weselnych

Doradzimy w kwestiach:

Dodatkowej dekoracji stołów i sal
Zorganizowania oryginalnej sesji fotograficznej w malowniczych zakątkach Twierdzy Modlin
Wyboru salonu fryzjerskiego i wizażystki
Wynajęcia: samochodów old mobile, czy stylowej dorożki
Zorganizowania opieki dla dzieci w trakcie przyjęcia
Zamówienia akcesoriów ślubnych (winietek, księgi wpisów weselnych, okazjonalnych etykiet na butelki z alkoholem, pamiątkowych mini prezentów dla gości)
Zorganizowania transportu dla gości weselnych



Proponowane menu Menu I



ZUPA SERWOWANA

Rosół królewski z makaronem aromatyzowanym liśćmi świeżej maggi

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

Kieszonka schabowa z pieczarkami, podana z ziemniakami pieczonymi w ziołach,
i brokułami w prażonych migdałach

II DANIE CIEPŁE (około 19:00)

Medaliony drobiowe w chrupiącej panierce kukurydzianej z dodatkiem sosu pieczarkowego,
kopytkami tymiankowymi i delikatnym bukietem sałat

III DANIE CIEPŁE (około 21:00)

Filet z dorsza w sosie koperkowym
w towarzystwie fasolki szparagowej i risotto maślano - limonkowym

IV DANIE CIEPŁE (około 23:00)

Potrąwka starofrancuska z chrupiącą bagietką

V DANIE CIEPŁE (około 01:00)

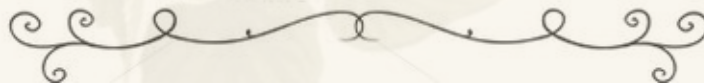
Barszcz czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego

DESERY

Sernik wiedeński
Szarlotka z polskiej antonówki
Ciasto biszkoptowe z kremem śmietankowym
Musy owocowe w kieliszkach



Proponowane menu Menu I



PRZEKĄSKI ZIMNE W BUFECIE

Mięsne

Półmisek pieczonych mięs i pasztetów
Roladka z kurczaka w trzech odsłonach (papryka, gorgonzola, szpinak)
Pieczona pierś z indyka przeplatana brzoskwinią pod jabłkową galaretką
Tatar wołowy z piklami (serwowany podczas przyjęcia)

Rybne

Krucze babeczki z musem z wędzonej makreli z kaparami
Rolada z ryby faszerowana bakaliami
Śledź na trzy sposoby (w śmietanie, salsie pomidorowej, oleju)

Warzywne

Terrina z wędzonym serem i warzywami
Kisz z kapustą kiszoną i grzybami leśnymi
Cukinia nadziewana puszystym serkiem ziołowym

Sałatki

Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka z grillowanym kurczakiem i ananasm
Sałatka grecka z serem fetą i oliwkami

DODATKI

Dipy: sos tatarski, śmietanowo - chrzanowy, żurawinowy, ćwikła,
salsa pomidorowa, czosnkowy, miodowo - musztardowy
Pikle (marynowane grzyby, ogórki, papryka, śliwki)
Masło (śmietankowe, ziołowe, czosnkowe)
Pieczywo chrupkie (ciemne, jasne, ziarniste)

W CENIE PAKIETU

Kawa

Herbata

Kieliszek wina musującego

Podstawowa dekoracja kwiatowa

(kompozycja kwiatowa dla Państwa Młodych,

kompozycja kwiatowa na stoły dla gości – róża / eustoma)
świece

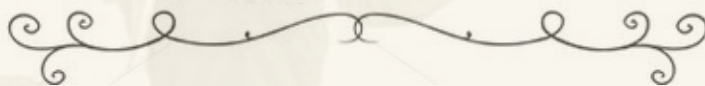
K o s z t 1 8 0 z ł / o s .

Dzieci do 6-go roku życia 50% ceny
Dzieci do 3-go roku życia BEZPŁATNIE



Proponowane menu

Menu II



ZUPA SERWOWANA

Flaki staropolskie doprawione imbirem

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

Eskalopki wieprzowe z domowymi kopytkami i surówką z marchewki ze świeżo tartym chrzanem

II DANIE CIEPŁE (około 19:00)

Delikatna roladka z kurczaka ze szpinakiem podana z puszystym puree ziemniaczanym z dodatkiem warzyw gotowanych na parze

III DANIE CIEPŁE (około 21:00)

Filet z karmazyna w sosie śmietanowo - porowym z ryżem i surówką z kalarepy

IV DANIE CIEPŁE (około 23:00)

Żurek na wędzonce z białą kiełbasą i jajkiem

V DANIE CIEPŁE (około 01:00)

Barszcz czerwony z pasztecikiem

DESERY

Sernik wiedeński

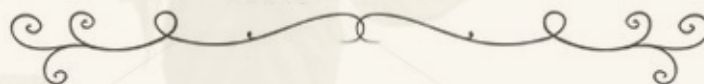
Szarlotka z polskiej antonówki

Ciasto biszkoptowe z kremem śmietankowym

Musy owocowe w kieliszkach



Proponowane menu Menu II



PRZEKĄSKI ZIMNE W BUFECIE

Mięsne

Tatar wołowy z piklami (serwowany podczas przyjęcia)
Półmisek mięs pieczonych i pasztetów
Nóżki w galarecie
Terrina drobiowa z bazylią w bekonie

Rybne

Różyczki z łososia z kremowym serkiem i sosem limonkowym
Sandacz pod korzenną galaretą z pieczoną papryką
Trio śledziowe- w śmietanie, salsie pomidorowej, w oleju

Warzywne

Terrina z wędzonym serem i warzywami
Kisz z kapustą kiszoną i grzybami leśnymi
Cukinia nadziewana puszystym serkiem ziołowym

Sałatki

Sałatka z selerem, serem gorgonzola i winogronem
Sałatka cezar z grillowanym kurczakiem i sosem anchois
Tradycyjna sałatka jarzynowa

DODATKI

Dipy: sos tatarski, śmietanowo - chrzanowy, żurawinowy, ćwikła,
salsa pomidorowa, czosnkowy, miodowo - musztardowy
Pikle (marynowane grzyby, ogórki, papryka, śliwki)
Masło (śmietankowe, ziołowe, czosnkowe)
Pieczywo chrupkie (ciemne, jasne, ziarniste)

W CENIE PAKIETU

Kawa

Herbata

Kieliszek wina musującego

Podstawowa dekoracja kwiatowa

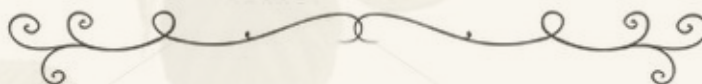
(kompozycja kwiatowa dla Państwa Młodych,
kompozycja kwiatowa na stoły dla gości – róża / eustoma)
Świece

K o s z t 1 8 0 z ł / o s .

Dzieci do 6-go roku życia 50% ceny
Dzieci do 3-go roku życia BEZPŁATNIE



Proponowane menu Menu III



ZUPA SERWOWANA

Rosolnik grzybowy z lanymi kluskami aromatyzowany świeżą pietruszką

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

Polędwiczka wieprzowa przygotowana metodą sous vide podana z kopytkami domowymi i bukietem sałat z ziarnami słonecznika

II DANIE CIEPŁE (około 19:00)

Grillowany filet kurczaka marynowany w pieprzu cayenne, z aksamitnym sosem paprykowym

III DANIE CIEPŁE (około 21:00)

Filet z karmazyna serwowany na salsie z pomidorów, z gratin ziemniaczanym i parpadelle warzywnym

IV DANIE CIEPŁE (około 23:00)

Żurek na wędzonce z białą kiełbasą i jajkiem

V DANIE CIEPŁE (około 01:00)

Potrawka starofrancuska z chrupiącą bagietką

DESERY

Sernik wiedeński

Szarlotka z polskiej antonówki

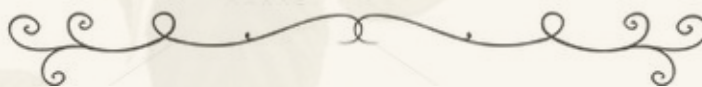
Ciasto biszkoptowe z kremem śmietankowym

Musy owocowe w kieliszkach

Panna Cotta z sosem malinowym



Proponowane menu Menu III



PRZEKĄSKI ZIMNE W BUFECIE

Mięsne

Tatar wołowy (serwowany podczas przyjęcia)
Schab po warszawsku z musem jajeczno - chrzanowym
Roladka z kurczaka na 3 sposoby (papryka, gorgonzola, szpinak)
Filet z indyka w maladze z granatem

Rybne

Tatar z matjasa z suszonymi pomidorami i różowym pieprzem
Pstrąg w galarecie z warzywami
Krucze babeczki z musem łososiowym

Warzywne

Szaszłyki warzywne
Pieczarki faszerowane musem jajecznym ze szczypiorkiem
Carpaccio z buraka z grillowanym kozim serem w towarzystwie rukoli

Sałatki

Sałatka z pieczoną wieprzowiną, perłowym pęczakiem i morelą
Sałatka caprese z orzeszkami pini i bazyliowym pesto
Sałatka z wędzonymi rybami i sosem tatarskim

DODATKI

Dipy: sos tatarski, śmietanowo - chrzanowy, żurawinowy, ćwikła,
salsa pomidorowa, czosnkowy, miodowo - musztardowy
Pikle (marynowane grzyby, ogórki, papryka, śliwki)
Masło (śmietankowe, ziołowe, czosnkowe)
Pieczywo chrupkie (ciemne, jasne, ziarniste)

W CENIE PAKIETU

Napoje: soki owocowe, woda niegazowana 0,5l/os.

Kawa

Herbata

Kieliszek wina musującego

Podstawowa dekoracja kwiatowa

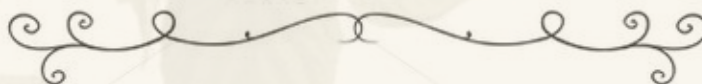
(kompozycja kwiatowa dla Państwa Młodych,
kompozycja kwiatowa na stoły dla gości – róża / eustoma)
Świece

K o s z t 2 0 0 z ł / o s .

Dzieci do 6-go roku życia 50% ceny
Dzieci do 3-go roku życia BEZPŁATNIE



Proponowane menu Menu IV



ZUPA SERWOWANA

Flaki Staropolskie przyprawione na sposób domowy

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

Polędwiczka wieprzowa w sosie żurawinowym
podana z domowymi kopytkami i kruchymi warzywami

II DANIE CIEPŁE (około 19:00)

Pierś z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami serwowana z sosem śmietanowym,
ryżem zielonym i bukietem sałat polanych sosem vinegreat

III DANIE CIEPŁE (około 21:00)

Filet z dorsza marynowany w sosie śmietanowo - serowym
w towarzystwie ryżu i fasolki szparagowej

IV DANIE CIEPŁE (około 23:00)

Zupa gulaszowa z pieczoną papryką i grzanką serową

V DANIE CIEPŁE (około 01:00)

Barszcz czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego

DESERY

Sernik wiedeński

Szarlotka z polskiej antonówki

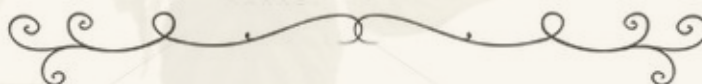
Ciasto biszkoptowe z kremem śmietankowym

Musy owocowe w kieliszkach

Chrupiąca beza z mascarpone i owocami



Proponowane menu Menu IV



PRZEKĄSKI ZIMNE W BUFECIE

Mięsne

Półmisek mięs pieczonych i pasztetów
Plastry wieprzowiny z mussem tuńczykowym i kaparami
Tatar wołowy z piklami (serwowany podczas przyjęcia)
Nóżki w galarecie z mussem z zielonego groszku

Rybne

Rolmopsy z ogórkiem, papryką i pomidorami w zalewie octowej
Roladki z łososiem wędzonym i ziołowym serkiem
Trio śledziowe na 3 sposoby (w pomidorach, oleju, śmietanie)

Warzywne

Kisz z kapustą i grzybami leśnymi
Roladka z avocado z twarogiem i pieczonym jabłkiem
Wieżyczki z pomidorów i mozzarelli przeplatane świeżą bazylią

Sałatki

Sałatka z pieczoną wieprzowiną, perłowym pęczakiem i morelą
Sałatka gyros z kurczakiem przyprawiona curry i dipami
Sałatka z wędzonymi rybami i sosem tatarskim

DODATKI

Dipy: sos tatarski, śmietanowo - chrzanowy, żurawinowy, ćwikła,
salsa pomidorowa, czosnkowy, miodowo - musztardowy
Pikle (marynowane grzyby, ogórki, papryka, śliwki)
Masło (śmietankowe, ziołowe, czosnkowe)
Pieczywo chrupkie (ciemne, jasne, ziarniste)

W CENIE PAKIETU

Napoje: soki owocowe, woda niegazowana 0,5l/os.

Kawa

Herbata

Kieliszek wina musującego

Podstawowa dekoracja kwiatowa

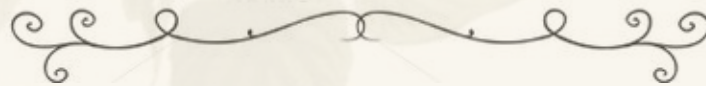
(kompozycja kwiatowa dla Państwa Młodych,
kompozycja kwiatowa na stoły dla gości – róża / eustoma)
świece

Koszt 200zł/os.

Dzieci do 6-go roku życia 50% ceny
Dzieci do 3-go roku życia BEZPŁATNIE



Proponowane menu Menu V bufetowe



ZUPA SERWOWANA

Bulion drobiowy z mięsnymi pulpecikami i warzywami brunoise

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

Rolada wieprzowa z pancettą podana na gratin ziemniaczanym z dodatkiem blanszowanych na maśle pieczarek

DESER SERWOWANY

Lody z owocami sezonowymi i bitą śmietaną

DANIA CIEPŁE W BEMARACH

(od godziny około 20:00)

Medaliony z indyka w chrupiącej panierce kukurydziano – ziołowej
Tagliatelle z prażonym boczkiem, suszonymi pomidorami i oliwkami w maślanej szacie
Roladka z dorsza z grillowaną cukinią i papryka w delikatnym sosie śmietanowym
Polędwiczka wieprzowa w sosie żurawinowym

Dodatki

Ziemniaki opiekane w ziołach
Puree marchewkowo - ziemniaczane
Kopytka szpinakowe
Risotto z warzywami sezonowymi

Karmelizowana marchewka mini w soku pomarańczowym
Ratatulle warzywne
Surówka z białej kapusty
Grillowane warzywa w otulinie świeżych ziół

DANIE CIEPŁE W BEMARACH

(około 01:00)

Flaki staropolskie doprawione imbirem

DESERY

Sernik wiedeński
Szarlotka z polskiej antonówki
Ciasto biszkoptowe z kremem śmietankowym
Musy owocowe w kieliszkach
Terrina kokosowa w otulinie z ciemnej czekolady



Proponowane menu Menu V bufetowe



PRZEKAŚKI ZIMNE W BUFECIE

Mięsne

Półmisek mięs pieczonych i pasztetów
Rolady mięsne z warzywami
Tatar wołowy (serwowany podczas przyjęcia)
Melon quatupe w szynce serrano z kremowym balsamico

Rybne

Tatar z matjasa z suszonym pomidorem i orzechami włoskimi podany na grzance
Terrina z dorsza i łososia z musem z zielonego groszku
Śledź na 3 sposoby (w śmietanie, w pomidorach, w oleju)

Warzywne

Wieżyczki z pomidora i mozzarelli przeplatane bazylią
Grillowana cukinia z puszystym serkiem ziołowym
Pieczeniaki faszerowane musem jajecznym ze szczypiorkiem

Sałatki

Sałatka grecka z oliwkami i papryką
Sałatka z brokułem, prażonymi migdałami i jajkiem
Sałatka cesar z kurczakiem i sosem anchois

DODATKI

Dipy: sos tatarski, śmietanowo - chrzanowy, żurawinowy, ćwikła,
salsa pomidorowa, czosnkowy, miodowo - musztardowy
Pikle (marynowane grzyby, ogórki, papryka, śliwki)
Masło (śmietankowe, ziołowe, czosnkowe)
Pieczywo chrupkie (ciemne, jasne, ziarniste)

W CENIE PAKIETU

Napoje: soki owocowe, woda niegazowana 0,5l/os.

Kawa

Herbata

Kieliszek wina musującego

Podstawowa dekoracja kwiatowa

(kompozycja kwiatowa dla Państwa Młodych,

kompozycja kwiatowa na stoły dla gości – róża / eustoma)

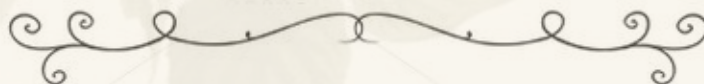
świece

K o s z t 2 2 0 z ł / o s .

Dzieci do 6-go roku życia 50% ceny
Dzieci do 3-go roku życia BEZPŁATNIE



Proponowane menu Menu VI bufetowe



ZUPA SERWOWANA

Toskańska zupa pomidorowa ze świeżo tartym parmezanem i bazyliowym pesto

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

Połudwiczka wieprzowa w marynacie śliwkowej,
z tradycyjnymi kopytkami i pieczonym kalafiem

DESER SERWOWANY

Panna cotta z sosem truskawkowym

DANIE CIEPŁE W BEMARACH

(od godziny około 20:00)

Kotlet devolay z masłem czosnkowym i natką pietruszki
Połudwica z dorsza w sosie kaparowym
Kieszonki ze schabu wieprzowego z mozzarellą i ananasem
Rolada z kurczaka z pieczoną papryką w sosie blue cheese

Dodatki

Ziemniaki gotowane z koperkiem
Gratin ziemniaczane
Ryż ziołowy
Talarki ziemniaczane

Blanszowana fasolka na maśle klarowanym
Rwane sałaty z sosem vinegreat
Brokuły z prażonymi pestkami słonecznika
Surówka z warzyw sezonowym

DANIE CIEPŁE W BEMARACH

(około 01:00)

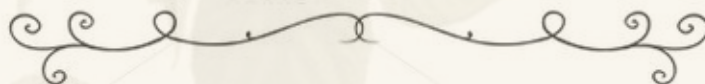
Barszcz czerwony z krokietem

DESERY

Sernik wiedeński
Szarlotka z polskiej antonówki
Ciasto biszkoptowe z kremem śmietankowym
Musy owocowe w kieliszkach
Panna cotta z sosem malinowym



Proponowane menu Menu VI bufetowe



PRZEKĄSKI ZIMNE W BUFECIE

Mięsne

Półmisek mięs pieczonych i pasztetów
Schab po warszawsku z delikatnym musem jajeczno - chrzanowym
Tatar wołowy (serwowany podczas przyjęcia)
Indyk w maładze z soczystą brzoskwinia

Rybne

Tatar z matjasa z suszonym pomidorem i orzechami włoskimi na grzance
Smażone filety z karmazyna w zalewie octowo - pomidorowej z warzywami
Śledź na 3 sposoby (w śmietanie, w pomidorach, w oleju)

Warzywne

Terrina warzywna z serem i sosem balsamicznym
Mini caprese z sosem ziołowym i orzeszkami pini
Kisz z leśnych grzybów i kapusty kiszonej

Sałatki

Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka z kwaszonego ogórka z cebulą i papryką w sosie musztardowym
Sałatka cezarska z kurczakiem i sosem anchois

DODATKI

Dipy: sos tatarski, śmietanowo - chrzanowy, żurawinowy, ćwikła,
salsa pomidorowa, czosnkowy, miodowo - musztardowy
Pikle (marynowane grzyby, ogórki, papryka, śliwki)
Masło (śmietankowe, ziołowe, czosnkowe)
Pieczywo chrupkie (ciemne, jasne, ziarniste)

W CENIE PAKIETU

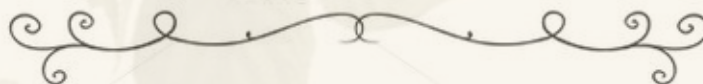
Napoje: soki owocowe, woda niegazowana 0,5l/os.
Kawa
Herbata
Kieliszek wina musującego
Podstawowa dekoracja kwiatowa
(kompozycja kwiatowa dla Państwa Młodych,
kompozycja kwiatowa na stoły dla gości – róża / eustoma)
świece

Koszt 220zł/os.

Dzieci do 6-go roku życia 50% ceny
Dzieci do 3-go roku życia BEZPŁATNIE



Proponowane menu Menu VII



ZUPA SERWOWANA

Krem z szyjek rakowych podany z grzanką serową

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

Delikatna roladka z kurczaka ze szpinakiem serwowana z puree ziemniaczano - marchewkowym i bukietem świeżych i chrupkich sałat

DESER SERWOWANY

Chrupiąca beza z serkiem mascarpone i świeżymi owocami

II DANIE CIEPŁE (około 19:00)

Zraz wołowy z kluskami śląskimi
i burakami aromatyzowanymi jabłkiem w miodzie

III DANIE CIEPŁE (około 21:00)

Łosoś zapiekany pod mozzarellą z sosem pesto podany z gratin ziemniaczanym
i różyczkami brokuła w prażonych migdałach

IV DANIE CIEPŁE (około 23:00)

Krem z dyni na wędzonce z dodatkiem nuty chilli i grzanki serowej

V DANIE CIEPŁE (około 01:00)

Potrąwka starofrancuska podana z chrupiącą bagietką

DESERY

Sernik wiedeński

Szarlotka z polskiej antonówki

Ciasto biszkoptowe z kremem śmietankowym

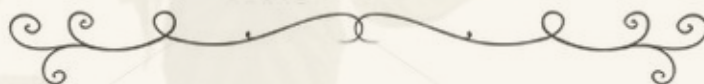
Musy owocowe w kieliszkach

Panna Cotta z sosem malinowym

Terrina kokosowa w otulinie z ciemnej czekolady



Proponowane menu Menu VII



PRZEKĄSKI ZIMNE W BUFECIE

Mięsne

Plastry wieprzowiny z musem tuńczykowym z kaparami
Tatar wołowy (serwowany podczas przyjęcia)
Nóżki cielęce z musem z zielonego groszku
Roladka z kurczaka w trzech odsłonach (papryka, gorgonzola, szpinak)

Rybne

Różyczki z łososia z kremowym serkiem i limonką
Terrina z dorsza i łososia z warzywami
Dorsz faszerowany bakaliami pod korzenną galaretą

Warzywne

Szaszłyki warzywne
Pieczone faszerowane musem jajecznym ze szczypiorkiem
Carpaccio z buraka z grillowanym kozim serem w towarzystwie rukoli

Sałatki

Sałatka z pieczoną wieprzowiną, perłowym pęczakiem i morelą
Sałatka caprese z orzeszkami pini i bazyliowym pesto
Sałatka z wędzonymi rybami i sosem tatarskim

DODATKI

Dipy: sos tatarski, śmietanowo - chrzanowy, żurawinowy, ćwikła,
salsa pomidorowa, czosnkowy, miodowo - musztardowy
Pikle (marynowane grzyby, ogórki, papryka, śliwki)
Masło (śmietankowe, ziołowe, czosnkowe)
Pieczywo chrupkie (ciemne, jasne, ziarniste)

W CENIE PAKIETU

Napoje: soki owocowe, woda niegazowana 0,5l/os.
Kawa
Herbata
Kieliszek wina musującego
Podstawowa dekoracja kwiatowa
(kompozycja kwiatowa dla Państwa Młodych,
kompozycja kwiatowa na stoły dla gości – róża / eustoma)
Świece

K o s z t 2 4 0 z ł / o s .

Dzieci do 6-go roku życia 50% ceny
Dzieci do 3-go roku życia BEZPŁATNIE



Proponowane menu Menu VIII



ZUPA SERWOWANA
Aksamitny krem z borowików

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE
Kacze udo confit w sosie pomarańczowym
podane z kopytkami tymiankowymi i warzywnym parpadelle

DESER SERWOWANY
Sernik wiedeński z gorącymi wiśniami skąpanymi w winie z nutą cynamonu

II DANIE CIEPŁE (około 19:00)
Pierś z kurczaka nadziewana suszonymi pomidorami w sosie ziołowym
serwowana z warzywnym risotto i surówką z białej kapusty

III DANIE CIEPŁE (około 21:00)
Sandacz w sosie z raków
z dodatkiem pieczonych ziemniaków w ziołach i sałatką z rukoli

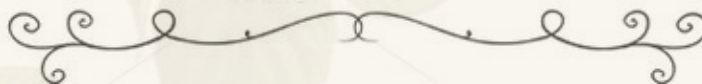
IV DANIE CIEPŁE (około 23:00)
Zupa gulaszowa z pieczoną papryką i grzanką serową

V DANIE CIEPŁE (około 01:00)
Barszcz czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego

DESERY
Sernik wiedeński
Szarlotka z polskiej antonówki
Ciasto biszkoptowe z kremem śmietankowym
Musy owocowe w kieliszkach
Panna Cotta z sosem malinowym
Beza z mascarpone i owocami



Proponowane menu Menu VIII



PRZEKĄSKI ZIMNE W BUFECIE

Mięsne

Schab po warszawsku z musem jajeczno - chrzanowym
Półmisek mięs pieczonych i pasztetów
Tatar wołowy (serwowany podczas przyjęcia)
Nóżki cielęce z musem z zielonego groszku
Indyk w maładze z soczystą brzoskwinią

Rybne

Krucze babeczki z musami rybnymi
Filety z karmazyna z warzywami korzeniowymi w zalewie octowej z pomidorami
Rolmopsy z ogórkiem i pieczoną papryką

Warzywne

Pieczarki faszerowane musami: jajecznym i warzywnym
Terrina z wędzonym serem i warzywami
Cukinia zapiekana serem i pomidorkami

Sałatki

Mini caprese z orzeszkami pini i pesto bazyliowym
Sałatka z gruszką, serem gorgonzola i chrupiącym bekonem
Sałatka z wędzonymi rybami, kaparami i sosem tatarskim

DODATKI

Dipy: sos tatarski, śmietanowo - chrzanowy, żurawinowy, ćwikła,
salsa pomidorowa, czosnkowy, ziołowy, miodowo - musztardowy
Pikle (marynowane grzyby, ogórki, papryka, śliwki)
Masło (śmietankowe, ziołowe, czosnkowe)
Pieczywo chrupkie (ciemne, jasne, ziarniste)

W CENIE PAKIETU

Napoje: soki owocowe, woda niegazowana 0,5l/os.
Kawa
Herbata
Kieliszek wina musującego
Podstawowa dekoracja kwiatowa
(kompozycja kwiatowa dla Państwa Młodych,
kompozycja kwiatowa na stoły dla gości
– róża / eustoma)
świece

K o s z t 2 4 0 z ł / o s .

Dzieci do 6-go roku życia 50% ceny
Dzieci do 3-go roku życia BEZPŁATNIE



Danie główne dla dzieci



ZUPY SERWOWANE

Zupa pomidorowa z ryżem
Rosół drobiowy z domowym makaronem
Zupa jarzynowa z dodatkiem ziemniaków
Delikatna zupa ogórkowa
Zupa szczawiowa z jajkiem

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

Nuggetsy z kurczaka w kukurydzianej panierce podane z frytkami i surówką z marchewki
Drobiowo - wieprzowe pulpeciki w sosie koperkowym z ziemniakami gotowanymi i surówką
Pierogi ruskie lub z owocami
Naleśniki faszerowane serem lub konfiturą
Polędwiczka drobiowa z frytkami i surówką z marchewki



Dzieci do 6-go roku życia 50% ceny
Dzieci do 3-go roku życia BEZPŁATNIE

BEST WESTERN Airport Modlin***
ul. Paderewskiego 1c
05-100 Nowy Dwór Mazowiecki
Recepcja
tel/fax +48 785 71 00/ +48 785 72 00
email: recepcja@bwam.pl



Dział marketingu
Magdalena Cyngot +48 790 466 080
Barbara Stawiarska +48 505 466 348
email: marketing@bwam.pl

Restauracja
Sylwia Kujawska +48 502 990 343
email: restauracja@bwam.pl

PAKIETY NAPOJÓW I ALKOHOLI



NAPOJE PAKIET I

Napoje gazowane: Pepsi, 7up, mirinda, woda gazowana
Soki: jabłkowy, pomarańczowy
woda mineralna w dzbanku z listkiem mięty i cytryną

20zł/ osoba

NAPOJE PAKIET II

Napoje gazowane w szkle 0,2l : Pepsi, 7up, mirinda, woda gazowana
Soki w szkle 0,2l: jabłkowy, pomarańczowy
woda mineralna w dzbanku z listkiem mięty i cytryną

30zł/ osoba

NAPOJE I ALKOHOL PAKIET III

Napoje gazowane: Pepsi, 7up, mirinda, woda gazowana
Soki: jabłkowy, pomarańczowy
Woda mineralna w dzbanku z listkiem mięty i cytryną
Wino białe
Wino czerwone
Wódka żubrówka biała lub wyborowa

70zł/osoba

NAPOJE I ALKOHOL PAKIET IV

Napoje gazowane: Pepsi, 7up, mirinda, woda gazowana
Soki: jabłkowy, pomarańczowy
Woda mineralna w dzbanku z listkiem mięty i cytryną
Wino białe
Wino czerwone
Piwo
Wódka żubrówka biała lub wyborowa

80zł/osoba



DODATKOWA OFERTA



STÓŁ WIEJSKI

Na zimno: kiełbasa jałowcowa, pieczona karkówka, salceson, kaszanka, smalec z jabłkami i majerankiem, pasztet, śledzie w oleju, udziec, sery wiejskie, ćwikła z chrzanem, marynowane grzyby, kamionka ogórków kiszonych, chleb wiejski, masło szczypiorkowe
Na ciepło: Żurek z białą kiełbasą i jajkiem, bigos staropolski

od 1000 zł

PIECZONY PROSIAK / DZIK

Opalany jest drzewem, w związku z tym mięso ma prawdziwy wędzony posmak. Prosiak może być faszerowany kaszą, skwarkami z boczku, cebulką i grzybami lub bez farszu.

od 1000 zł

DRINK BAR

Kolorowe drinki ze słomkami i owocami zawsze zjawiskowo wyglądają. Drinki są alternatywą dla tych Gości, którzy nie przepadają za mocną i zdecydowaną w smaku wódką. Proponujemy Państwu 4 godzinny lub 6 godzinny drink bar z 5 drinkami alkoholowymi i 5 bezalkoholowymi.

od 2500 zł

CANDY BAR

Bufet słodki z wyjątkowej aranżacji: babeczki ze słodkimi musami, lizaki, kolorowe beziki, chrupki, fontanna czekoladowa, galaretki owocowe

od 700 zł

FONTANNA CZEKOLADOWA

Podświetlana fontanna z najlepszą belgijską czekoladą. Z kolorowymi dodatkami: owocami, piankami, rurkami sprawia, że pozytywnie zaskoczysz swoich Gości.

od 1000 zł



DODATKOWA OFERTA



LIVE COOKING (2 godziny)

KUCHNIA WŁOSKA

Makarony: penne , farfalle, tagliatelle
Sosy: carbonara, pomidorowy, bazyliowy
Dodatki: kolorowe warzywa, parmezan, chipsy warzywne
30 zł / osoba

KUCHNIA TEX - MEX

Meksykańskie burrito
Sosy: meksykański, chili, czosnkowy, jogurtowo - ziołowy
Quesadilas z kurczakiem i serem aromatyzowana oregano

35 zł/ osoba

KUCHNIA POLSKA

Pierogi ruskie
Pierogi ze szpinakiem
Roladka z kurczakiem
Roladka z pomidorami

30 zł/osoba

BUFET DESEROWY

Naleśniki pszenne i orkiszowe
Sosy: truskawkowy, malinowy, czekoladowy
Dodatki: konfitura wiśniowa, świeże owoce, mięta,
płatki migdałowe, bita śmietana
Lody z owocami i polewą
Pieczone jabłuszka

30 zł/osoba

RYBA FASZEROWANA NA POSTUMENCIE (około 2,5 kg ryby)

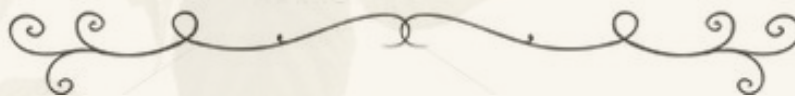
Szczupak - 200zł
Jesiotr - 300 zł

TORT WESELNY

Cena zależna od rodzaju tortu i preferencji



OFERTA NA POPRAWINY Propozycja I w restauracji



ZUPA SERWOWANA Kwaśnica na wędzonych żeberkach

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE
Kotlet schabowy po góralsku zapiekany pod oscypkiem i bekonem
z opiekanymi ziemniakami i zasmażaną kapustą

PRZYSTAWKI ZIMNE W STOLE
Półmisek mięs pieczonych i pasztetów
Sałatka z tortellini, z wędzoną szynką i kukurydzą
Rolada drobiowa z bakaliami i galaretką porzeczkową
Koreczki śledziowe z marynowanymi warzywami
Jogurtowa terrina z sezonowymi warzywami z musem z zielonego groszku
Świeże warzywa

NAPOJE

Kawa
Herbata
Soki owocowe 2 smaki
Woda mineralna z cytryną i listkiem mięty

DESER W BUFECIE Wybór domowych ciast

DODATKI

Dipy: sos tatarski, śmietanowo - chrzanowy, żurawinowy, ćwikła, salsa pomidorowa,
czosnkowy, ziołowy, musztardowo - miodowy
Pikle (marynowane grzyby, ogórki, papryka, śliwki)
Masło (śmietankowe, ziołowe, czosnkowe)
Pieczywo chrupkie (ciemne, jasne, ziarniste)

Koszt 65zł/os.

Dzieci do 6-go roku życia 50% ceny
Dzieci do 3-go roku życia **BEZPŁATNIE**

BEST WESTERN Airport Modlin***
ul. Paderewskiego 1c
05-100 Nowy Dwór Mazowiecki
Recepcja
tel/fax +48 785 71 00/ +48 785 72 00
email: recepcja@bwam.pl



Dział marketingu
Magdalena Cyngot +48 790 466 080
Barbara Stawiarska +48 505 466 348
email: marketing@bwam.pl

Restauracja
Sylwia Kujawska +48 502 990 343
email: restauracja@bwam.pl

OFERTA NA POPRAWINY Propozycja II w restauracji



ZUPA SERWOWANA

Rosół z makaronem naleśnikowym i warzywami jullienne

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

Kotlet devolay z masłem czosnkowym z ziemniakami oprószonymi koperkiem i bukietem warzyw w otulinie ziół

PRZYSTAWKI ZIMNE W STOLE

Półmisek mięs pieczonych i pasztetów
Sałatka hawajska z grillowanym kurczakiem
Tymbaliki z kurczaka na sosie tatarskim
Plastry wędzonego łososia z musem chrzanowym
Świeże warzywa

NAPOJE

Kawa
Herbata
Soki owocowe 2 smaki
Woda mineralna z cytryną i listkiem mięty

DESER W BUFECIE

Wybór domowych ciast

DODATKI

Dipy: sos tatarski, śmietanowo - chrzanowy, żurawinowy, ćwikła, salsa pomidorowa, czosnkowy, ziołowy, musztardowo - miodowy
Pikle (marynowane grzyby, ogórki, papryka, śliwki)
Masło (śmietankowe, ziołowe, czosnkowe)
Pieczywo chrupkie (ciemne, jasne, ziarniste)

Koszt 65zł/os.

Dzieci do 6-go roku życia 50% ceny
Dzieci do 3-go roku życia **BEZPŁATNIE**

BEST WESTERN Airport Modlin***
ul. Paderewskiego 1c
05-100 Nowy Dwór Mazowiecki
Recepcja
tel/fax +48 785 71 00/ +48 785 72 00
email: recepcja@bwam.pl



Dział marketingu
Magdalena Cyngot +48 790 466 080
Barbara Stawiarska +48 505 466 348
email: marketing@bwam.pl

Restauracja
Sylwia Kujawska +48 502 990 343
email: restauracja@bwam.pl

OFERTA NA POPRAWINY

Propozycja III w restauracji



ZUPA SERWOWANA

Flaki po warszawsku doprawione imbirem i paloną papryką

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

Cordon blue z szynką i serem z talarkami ziemniaczanymi
i surówką z warzyw sezonowych

PRZYSTAWKI ZIMNE W STOLE

Półmisek mięs pieczonych i pasztetów
Plastry pieczonego kurczaka z grillowanym pomidorem i cukinią
Sałatka z bekonem, mozzarellą i suszonymi pomidorami
Roladka ze szpinakiem i wędzonym łososiem
Świeże warzywa

NAPOJE

Kawa
Herbata
Soki owocowe 2 smaki
Woda mineralna z cytryną i listkiem mięty

DESER W BUFECIE

Wybór domowych ciast

DODATKI

Dipy: sos tatarski, śmietanowo - chrzanowy, żurawinowy, ćwikła,
salsa pomidorowa, czosnkowy, ziołowy, musztardowo - miodowy
Pikle (marynowane grzyby, ogórki, papryka, śliwki)
Masło (śmietankowe, ziołowe, czosnkowe)
Pieczywo chrupkie (ciemne, jasne, ziarniste)

Koszt 65zł/os.

Dzieci do 6-go roku życia 50% ceny
Dzieci do 3-go roku życia **BEZPŁATNIE**

BEST WESTERN Airport Modlin***
ul. Paderewskiego 1c
05-100 Nowy Dwór Mazowiecki
Recepcja
tel/fax +48 785 71 00/ +48 785 72 00
email: recepcja@bwam.pl



Dział marketingu
Magdalena Cyngot +48 790 466 080
Barbara Stawiarska +48 505 466 348
email: marketing@bwam.pl

Restauracja
Sylwia Kujawska +48 502 990 343
email: restauracja@bwam.pl

OFERTA NA POPRAWINY
Propozycja IV w restauracji
+ grill z ogniskiem



ZUPA SERWOWANA

Żurek staropolski z jajkiem i wędzoną kielbasą

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

Zrazy wieprzowe w sosie pieczeniowym
z puree ziemniaczanym i burakami zasmażanymi

PRZYSTAWKI ZIMNE W STOLE

Półmisek mięs pieczonych i pasztetów
Schab po warszawsku z mussem jajeczno - chrzanowym
Sałatka z marynowanego buraka i serem feta
Różyczki z łososia z twarożkiem ziołowym
Świeże warzywa

OGNISKO I GRILL W OGRODZIE

(w trakcie trwania przyjęcia)
Bigos tradycyjny
Karkówka marynowana w miodzie wielokwiatowym
Kiełbaski z ogniska
Kaszanka z karmelizowaną cebulą
Ogórki małosolne
Warzywa grillowane

NAPOJE

Kawa
Herbata
Soki owocowe 2 smaki
Woda mineralna z cytryną i listkiem mięty

DESER W BUFECIE

Wybór domowych ciast

DODATKI

Dipy: sos tatarski, śmietanowo - chrzanowy, żurawinowy, ćwikła,
salsa pomidorowa, czosnkowy, ziołowy,
miodowo – musztardowy, musztarda , ketchup
Pikle (marynowane grzyby, ogórki, papryka, śliwki)
Masło (śmietankowe, ziołowe, czosnkowe)
Pieczywo chrupkie (ciemne, jasne, ziarniste)

