



Świąteczne spotkania firmowe w Hotelu Boss★★★

Propozycja menu – Uczta Świąteczna 2024r.

Jesteśmy ekspertami w organizacji niezapomnianych spotkań biznesowych.

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

Specjalnie dla Państwa przygotowaliśmy kilka propozycji menu na wyjątkowe i niepowtarzalne spotkania świąteczne.

W naszej kuchni stawiamy na najwyższą jakość serwowanych potraw, przygotowanych zgodnie z tradycyjnymi recepturami.

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!

**Wyjątkowe,
spotkania
wigilijne.**

**Mamy ponad
25 lat
doświadczenia
w organizacji
przyjęć!**

**Goście
uwielbiają nasze
menu!**

Zapraszamy!

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



Hotel Boss
— * * * —
www.hotelboss.pl

MENU I

Uczta Świąteczna z daniem głównym serwowanym 165 PLN/os.

Zupa serwowana

Zupa z grzybów leśnych z łazankami, kwaśną śmietaną i oliwą koperkową

Danie główne serwowane

Smażony filet z dorsza, sos piernikowo pomarańczowy, puree z chrzanem, marchew glazurowana

Przystawki i sałatki w stole

Schabu z musem chrzanowym

Śledź tradycyjny

Karp faszerowany

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka cezarska

Sałaty ze szpinakiem, serem pleśniowym i marynowaną gruszką

Zestaw grzybów marynowanych

Dodatki

Wybór pieczywa i masło smakowe

Marynaty i pikle

Desery

Sernik domowy

Makowiec świąteczny

Piernik

Kompot wigilijny

Propozycja dla grup powyżej 20 osób. Menu uzupełniane do 3 godzin/ Podane ceny netto



MENU II

Uczta Świąteczna z daniem głównym serwowanym 180 PLN/os.

Zupa serwowana (50:50)

Barszcz czerwony z uszkami

Zupa z grzybów leśnych z łazankami, kwaśną śmietaną i oliwą koperkową

Danie główne serwowane

Pieczony filet z łososia, kremowe pory z grzybami, ziemniaki z wody z koperkiem

Przystawki i sałatki w stole

Ryba po grecku

Karp w galarecie

Pstrąg z szyjkami rakowymi

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka z wędzonym łososiem

Sałatka cesar

Salaty ze szpinakiem, serem pleśniowym i marynowaną gruszką

Zestaw grzybów marynowanych

Dodatki

Wybór pieczywa i masło smakowe

Marynaty i pikle

Desery

Sernik domowy

Makowiec świąteczny

Piernik

Tort bezowy

Kompot wigilijny

Propozycja dla grup powyżej 20 osób. Menu uzupełniane do 3 godzin/ Podane ceny netto



Hotel Boss

— * * * —

www.hotelboss.pl

MENU III

Uczta Świąteczna w formie bufetu 205 PLN/os.

Bufet gorący

Barszcz z uszkami
Udko królika w sosie własnym
Pieczony filet z łososia z sosem szafranowym
Karp duszony z oliwą cytrynową
Tradycyjnie pierogi z kapustą i grzybami okraszone cebulką
Kapusta wigilijna
Casserole z serem mini mozzarella
Tradycyjne domowe kopytka
Ziemniaczki pieczone

Bufet zimny

Półmisek mięs pieczonych
Pasztet z sosem żurawinowym
Ryba po grecku
Karp w galarecie
Tatar z łososia
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka z wędzonym pstrągiem i orzechami
Sałatka cesar
Sałaty ze szpinakiem, serem pleśniowym i marynowaną gruszką
Zestaw grzybów marynowanych

Dodatki

Wybór pieczywa i masło smakowe
Marynaty i pikle

Desery

Sernik domowy
Makowiec świąteczny
Piernik
Tort bezowy
Keks z bakaliami
Kompot wigilijny

Propozycja dla grup powyżej 20 osób. Menu uzupełniane do 3 godzin/ Podane ceny netto



Opcja rozszerzenia bufetu o dania świąteczne, na życzenie gościa 80 zł netto/os

Bufet zimny

Schab pieczony marynowany w ziołach
Deska wiejskich wędlin
Zestaw sosów (sos tatarski, sos cumberland, sos chrzanowy)

Bufet ciepły

Pierś z indyka z żurawiną
Duszona czerwona kapusta z rodzynkami i jabłkiem

Desery

Ciastko z kremem pomarańczowo-czekoladowym z sosem waniliowym

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