

FIRMOWE KOLACJE W ŚWIĄTECZNYM NASTROJU



W ŚWIĄTECZNYM NASTRÓJU



Oferta

SZANOWNI PAŃSTWO,
serdecznie zapraszamy do hotelu Four Points by Sheraton Warsaw Mokotów i skorzystania z kompleksowej oferty organizacji jedynego w swoim rodzaju wieczoru - świątecznej kolacji. Kolorowo i klimatycznie udekorowany hotel w tych dniach nada magii Państwu przyjęciu.

Kim jesteśmy

FOUR POINTS
by Sheraton Warsaw Mokotów to 4-gwiazdkowy hotel będący częścią grupy Marriott International. Posiadamy stylowe sale eventowe, 190 komfortowych pokoi oraz restaurację, której menu zadowoli każde podniebienie.

Dogodna lokalizacja

NASZ HOTEL
zlokalizowany jest w idealnym miejscu miasta - w sąsiedztwie stacji kolejowej i w pobliżu lotniska Chopina. Łatwość oraz krótki czas dotarcia do centrum Warszawy, również miejskimi środkami transportu, są tym, czego szuka każdy, kto żyje i pracuje w ciągłym ruchu. Jeśli podróżują Państwo samochodem, w podziemiach hotelu znajduje się przestronny parking.

Nasze atuty

ZAPEWNIAMY

- miejsce w centrum Mokotowa;
- nowoczesny hotel w klasycznym stylu;
- przestronne foyer;
- klimatyczne sale, idealne na każdą okazję;
- menu oparte na tradycyjnych recepturach, przygotowane dla Państwa specjalnie na tę okazję przez Szefa Kuchni, Dawida Zagrzywiec;
- nagłośnienie - sale są wyposażone w nowoczesny sprzęt audio-wideo, odpowiednio wyciszone;
- przytulne i nowoczesne pokoje o uniwersalnym charakterze, odpowiednie do odpoczynku i pracy;

ARANŻACJA WEDLE UZNANIA



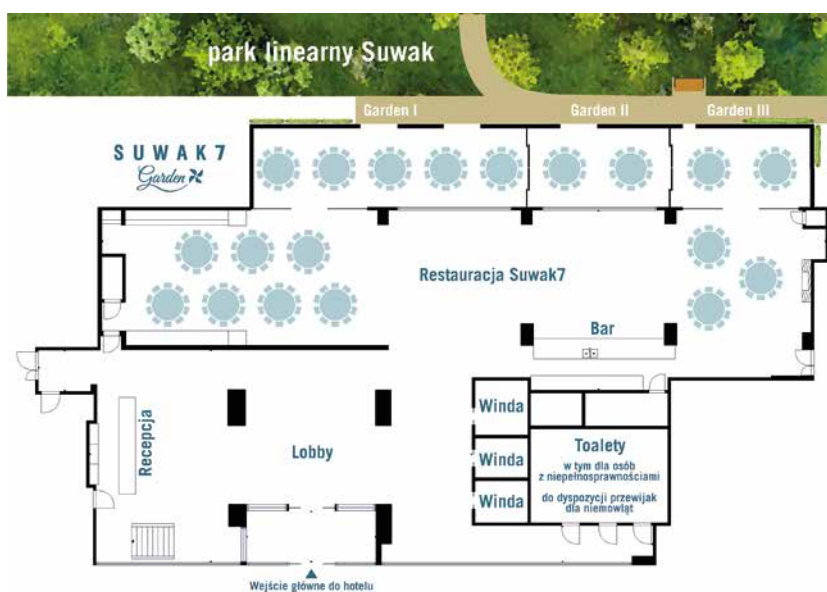
Restauracja Suwak7 i taras SUWAK7 Garden - parter

Na parterze znajduje się Restauracja Suwak7, w której również odbywają się imprezy świąteczne. Bajecznie udekorowana pomieści aż 100 osób w układzie bankietowym.

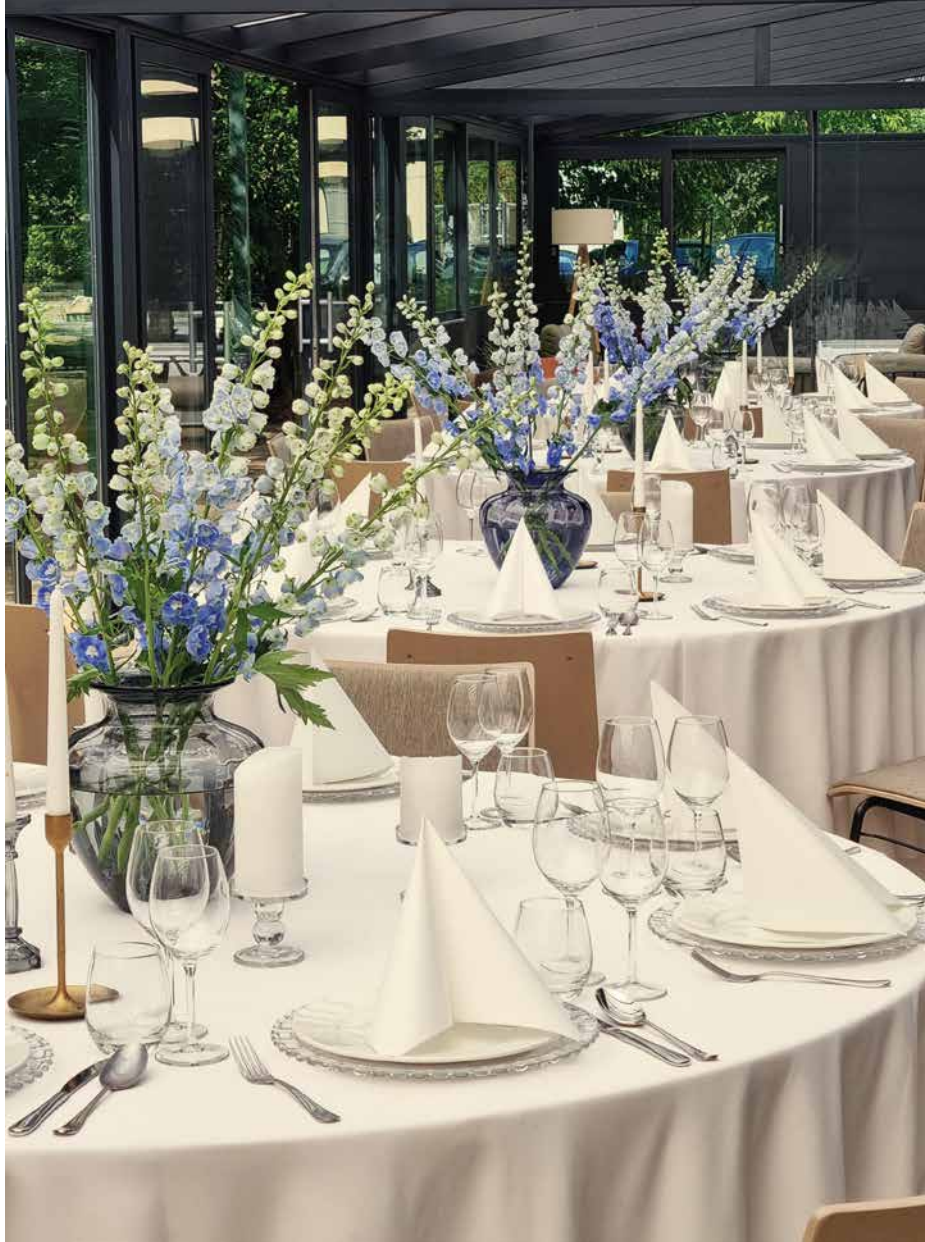
Prezentujemy także SUWAK7 Garden, wyjątkowy punkt na mapie warszawskiego Mokotowa. Świąteczny wieczór na tarasie naszej Restauracji w sąsiedztwie parku linearnego Suwak będzie niezapomnianym doświadczeniem. Na 130m² (Garden I, Garden II i Garden III) w ustawieniu bankietowym lub przy wspólnym stole taras może pomieścić łącznie odpowiednio 90 i 78 Gości.

W dalszej części przykładowe ustawienia w Restauracji Suwak7 i na tarasie SUWAK7 Garden.

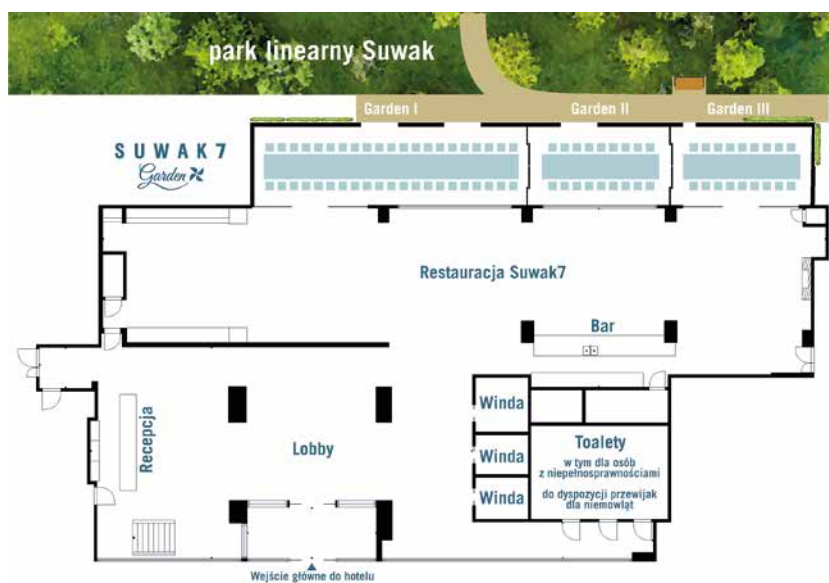
Ustawienie bankietowe



ARANŻACJA WEDLE UZNANIA



SUWAK7 Garden - wspólny stół

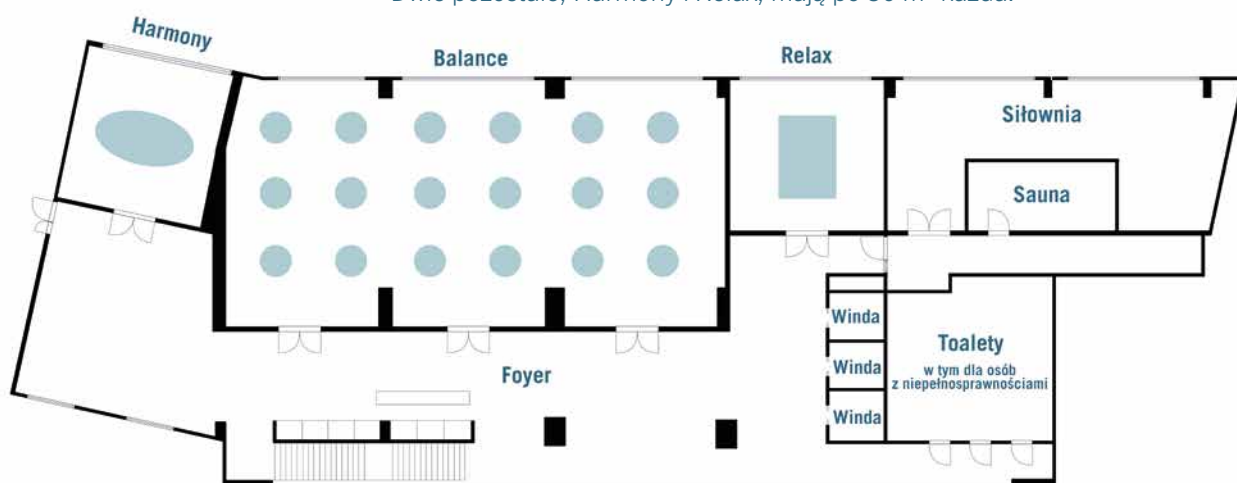


ARANŻACJA WEDLE UZNANIA



Sale bankietowe - I piętro

Do Państwa dyspozycji oddajemy 5 przestronnych sal na 1. piętrze o łącznej powierzchni 350 m². Największa z nich to Balance, o powierzchni 250 m², mieszcząca do 180 osób w ustawieniu bankietowym, z wyjściem na duże foyer. Można ją podzielić na 3 mniejsze. Dwie pozostałe, Harmony i Relax, mają po 50 m² każda.



SERWOWANE KOLACJE ŚWIĄTECZNE



MENU I

190 ZŁ NETTO ZA OSOBE
MAKSYMALNA LICZBA OSÓB - 25*

Przystawki podawane do stołu

Warzywny klasyk w nowoczesnym wydaniu z jajkiem przepiórczym
Śledziowa panna cotta z nutą chrzanu i żelem jabłkowym
Matias w Inie z cebulą confit i mikroszczypiorkiem
Paszтет z dziczyzny z borowikami i konfiturą z czerwonej cebuli
Ryba po grecku
Masło i oliwy smakowe
Pieczywo

Zupa

Krem grzybowy z salsą grzybową i kwaszoną śmietaną

Danie główne serwowane

Polędwica z dorsza, pierożki z krewetkami, bisque z mulami, kawiozem i szczypiorkiem

lub

Udo z kaczki z sosem pieczeniowym z gratiną ziemniaczaną, sałatką z kwaśnego jabłka i chipsem jabłkowym

Desery podawane do stołu lub w formie bufetu

Seromak z bakaliami
Mille-feuille z kremem dyniowym
Piernik z kremem angielskim

MENU II

240 ZŁ NETTO ZA OSOBE
MAKSYMALNA LICZBA OSÓB - 25*

Przystawki podawane do stołu

Carpaccio z buraka z serem feta, orzechami w karmelu i rukolą
Łosoś gravlax z pieczonymi burakami, kwaśną śmietaną i kawiozem
Wołowina gotowana w niskiej temperaturze z sałatką z pieczonych ziemniaków, karczochów i oliwek
Śledź w sosie musztardowym z cebulkami cipollini
Terrina z karpia z bakaliami
Naleśniki szpinakowe z ziołowym serkiem i wędzonym łososiem
Mięsa pieczone z owocowymi musztardami
Masło i oliwy smakowe
Pieczywo

Zupa

Barszcz wrzosowy z krokietem z pieczonej kaczki i kwaśnym jabłkiem

Danie główne serwowane

Filet z jesiotra z moskolami, kwaśną śmietaną, sałatką z kwaśnych jabłek, kawiozem i jusem rybnym

lub

Ravioli z borowikami z warzywnym sosem demi-glace, piklowaną dynią, jarmużem, prażoną cebulą i olejem szczypiorkowym

Desery podawane do stołu lub w formie bufetu

Sernik dyniowy z konfiturą pomarańczową
Kutia
Makowiec
Muffiny cytrynowe z kremem cytrusowym

*Jeśli chcą Państwo zorganizować kolację serwowaną dla większej liczby osób, prosimy nas powiadomić, a przygotujemy specjalną ofertę.

SERWOWANE KOLACJE ŚWIĄTECZNE

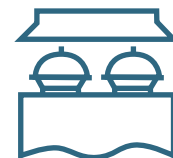


Aby wzbogacić Państwa imprezę, proponujemy dodatkowo:

Tort..... od 160 ZŁ NETTO ZA 1KG
Kompot z suszu..... 28 ZŁ NETTO ZA 1 LITR
Wino grzane..... 26 ZŁ NETTO ZA 1 KIELISZEK



KOLACJE ŚWIĄTECZNE W FORMIE BUFETU



MENU I

195 ZŁ NETTO ZA OSOBĘ ZA 2 GODZINY

210 ZŁ NETTO ZA OSOBĘ ZA 4 GODZINY

Bufet zimny

Karp w galarecie
Warzywny klasyk w nowoczesnym wydaniu z jajkiem przepiórczym
Matias w Inie z cebulą confit i mikroszczypiorkiem
Panierowane zimne nóżki z majonezem truflowym i piklowanymi grzybami
Paszтет z dziczyzny z borowikami i konfiturą z czerwonej cebuli
Ryba po grecku
Śledziowa panna cotta z nutą chrzanu i żelem jabłkowym
Masła i oliwy smakowe
Pieczywo

Bufet gorący

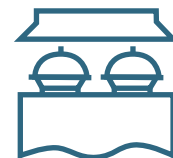
Barszcz czerwony z krokietem faszerowanym kapustą i grzybami
Zupa grzybowa z łazankami
Karp smażony w płatkach kukurydżianych
Schab ze śliwką, jus wieprzowy i blanszowany jarmuż
Rolada z indyka faszerowana bakalią z sosem pomarańczowo-imbirowym
Smażone pierogi z kapustą i grzybami, prażoną cebulą i oliwą szczypiorkową
Ziemniaki francuskie w ziołowym maśle
Kulebiak z kapustą i grzybami
Warzywne kotlety
Bigos z dziczyzną

Wybór deserów

Seromak z bakalią
Piernik z kremem angielskim
Kutia
Muffiny cytrynowe z kremem cytrusowym
Kompot z suszu



KOLACJE ŚWIĄTECZNE W FORMIE BUFETU



MENU II

245 ZŁ NETTO ZA OSOBE ZA 2 GODZINY

265 ZŁ NETTO ZA OSOBE ZA 4 GODZINY

Bufet zimny

Carpaccio z buraka z serem feta, orzechami w karmelu i rukolą
Łosoś gravlax z pieczonymi burakami, kwaśną śmietaną i kawiozem
Mięsa pieczone z owocowymi musztardami
Wołowina gotowana w niskiej temperaturze z sałatką z pieczonych ziemniaków, karczochów i oliwek
Naleśniki szpinakowe, z ziołowym serkiem i wędzonym łososiem
Paszтет domowy z ćwikłą
Śledź w sosie musztardowym z cebulkami cippolini
Matias w Inie z cebulą confit i mikroszczypiorkiem
Masła i oliwy smakowe
Pieczywo

Bufet gorący

Krem borowikowy z kwaszoną śmietaną
Zuppa di pesce
Pieczony jesiotr w sosie z małż
Bitki wołowe w sosie z suszonych grzybów
Pieczona kaczka z jabłkami i żurawiną
Kluski śląskie z ziołowym masłem
ziemniaki purée z chrzanem, szczypiorkiem i prażoną cebulką
Pierogi ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i oliwą szczypiorkową
Krokiety z kapustą i grzybami
Bigos z dziczyzną

Wybór deserów

Mille-feuille z kremem dyniowym
Sernik dyniowy z konfiturą pomarańczową
Makowiec
Orzechowiec
Ciasto marchewkowe z kremem pomarańczowym i imbirem
Kompot z suszu

STACJE LIVE COOKING

MINIMALNA LICZBA OSÓB - 30

Stacje Live Cooking

Stacja ze strudlem jabłkowym serwowanym na ciepło
1H W CENIE 35 ZŁ NETTO ZA OSOBE

Stacja z pieczoną szynką (sos grzybowy, sos pieprzowy, sos jałowcowy, kremowe kaszotto z pęczaku, kapusta zasmażana)
1H W CENIE 50 ZŁ NETTO ZA OSOBE

Stacja z pierogami (3 rodzaje pierogów z dodatkami)
1H W CENIE 40 ZŁ NETTO ZA OSOBE

ŚWIĄTECZNE ZESTAWY NAPOJÓW



ZESTAW I

99 ZŁ NETTO ZA OSOBĘ ZA 2 GODZINY
129 ZŁ NETTO ZA OSOBĘ ZA 4 GODZINY
149 ZŁ NETTO ZA OSOBĘ ZA 6 GODZIN

Soki

Pomarańczowy
Jabłkowy

Woda mineralna

Gazowana
Niegazowana

Napoje gorące

Wybór herbat
Asortyment świeżo parzonych kaw

Napoje gazowane

Pepsi
Pepsi Max
7 Up
Mirinda

Wina

Wino białe domowe
Wino czerwone domowe

Piwo rzemieślnicze

Piwa z lokalnego browaru



ŚWIĄTECZNE ZESTAWY NAPOJÓW



ZESTAW II

119 ZŁ NETTO ZA OSOBĘ ZA 2 GODZINY

149 ZŁ NETTO ZA OSOBĘ ZA 4 GODZINY

174 ZŁ NETTO ZA OSOBĘ ZA 6 GODZIN

Soki

Pomarańczowy

Jabłkowy

Woda mineralna

Gazowana

Niegazowana

Napoje gorące

Wybór herbat

Asortyment świeżo parzonych kaw

Napoje gazowane

Pepsi

Pepsi Max

7 Up

Mirinda

Wina

Wino białe domowe

Wino czerwone domowe

Piwo rzemieślnicze

Piwa z lokalnego browaru

Wódka

Rodzaj i marka alkoholu do potwierdzenia przed wydarzeniem



ŚWIĄTECZNE ZESTAWY NAPOJÓW



ZESTAW III

134 ZŁ NETTO ZA OSOBĘ ZA 2 GODZINY

159 ZŁ NETTO ZA OSOBĘ ZA 4 GODZINY

184 ZŁ NETTO ZA OSOBĘ ZA 6 GODZIN

Soki

Pomarańczowy

Jabłkowy

Woda mineralna

Gazowana

Niegazowana

Napoje gorące

Wybór herbat

Asortyment świeżo parzonych kaw

Napoje gazowane

Pepsi

Pepsi Max

7 Up

Mirinda

Wina

Wino białe domowe

Wino czerwone domowe

Piwo rzemieślnicze

Piwa z lokalnego browaru

Wódka

Rodzaj i marka alkoholu do potwierdzenia przed wydarzeniem

Whisky mieszana i bourbon

Rodzaj i marka alkoholu do potwierdzenia przed wydarzeniem



ZESTAW IV

169 ZŁ NETTO ZA OSOBĘ ZA 2 GODZINY

199 ZŁ NETTO ZA OSOBĘ ZA 4 GODZINY

224 ZŁ NETTO ZA OSOBĘ ZA 6 GODZIN

Soki

Pomarańczowy

Jabłkowy

Woda mineralna

Gazowana

Niegazowana

Napoje gorące

Wybór herbat

Asortyment świeżo parzonych kaw

Napoje gazowane

Pepsi

Pepsi Max

7 Up

Mirinda

Wina

Wino białe domowe

Wino czerwone domowe

Piwo rzemieślnicze

Piwa z lokalnego browaru

Wódka

Rodzaj i marka alkoholu do potwierdzenia przed wydarzeniem

Whisky mieszana i bourbon

Rodzaj i marka alkoholu do potwierdzenia przed wydarzeniem

Pozostałe alkohole

Rum, Gin

Tequila

Martini

Campari

Aperol



Cennik usług dodatkowych

Odpowiednia oprawa dopełni niezapomnianych wrażeń. W tym celu proponujemy szereg usług dodatkowych, wśród których z pewnością znajdą Państwo coś dla siebie.

DJ od 4000 zł za 6 godzin
Bar płatny 1800 zł netto za 6 godzin do 50 osób
(Opłata za bar obejmuje obsługę barmanską. Asortyment baru do indywidualnego ustalenia.)

Parkiet 2500 zł netto za 25m²
Oświetlenie architektoniczne sali.od 2500 zł netto
Dekoracje świąteczne stołów (wianek + świeca)od 250 zł za 1 stół

Pokoje hotelowe specjalne ceny dla uczestników kolacji



SERDECZNIE ZAPRASZAMY



Zarezerwuj miejsce już teraz!

Skontaktuj się z naszym Działem Sprzedaży, który poinformuje Cię o wszystkich dostępnych opcjach organizacji kolacji świątecznych i rozwieje Twoje wątpliwości.

Zadzwoń, napisz lub odwiedź nas osobiście

**Four Points by Sheraton Warszawa
Mokotów
ul. Suwak 7b
02-676 Warszawa**

**T: +48 22 263 66 15
sales@fourpointswarsaw.com**

**FOUR
POINTS**
BY SHERATON

Dziękujemy za zapoznanie się z ofertą.
Do usłyszenia!

