

Hotel Boss



Świąteczne spotkania firmowe w Hotelu Boss***

Propozycja menu - oferta XII.2018 r.

Jesteśmy ekspertami w organizacji udanych spotkań biznesowych.

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

Specjalnie dla Państwa przygotowaliśmy kilka propozycji menu.

W naszej kuchni stawiamy na najwyższą jakość serwowanych produktów. Słyniemy z autorskiego menu naszego Szefa Kuchni Mariusza Okrasy.

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!

Jesteśmy
ekspertami
od wyjątkowych
spotkań.

Mamy ponad 25 lat
doświadczenia
w organizacji
przyjęć!

Goście uwielbiają
nasze menu!

Zapraszamy
do kontaktu!

Centrum
Konferencyjno-
Szkoleniowe
Boss Sp. z o.o.

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



Hotel Boss***
idealne miejsce
na świąteczne
spotkanie firmowe

MENU I

Serwis bufetowy

Przystawki i sałatki

- Galantyna ze szczupaka faszerowana z kurkami
- Łosoś wędzony z cytryną
- Paszтет z kaczki z sosem żurawinowym
- Śledź matias na pieczonych ziemniakach z cebulką i oliwą
- Filet z soli w sosie warzywnym z pomidorami
- Sałatka Cezar z krewetek
- Sałatka mieszana z serkiem podpuszczkowym i sosem ziołowym
- Sałatka leśna z rukolą, rydzami i parmezanem

Dodatki

Wybór pieczywa i bułek, masło smakowe, sos remoulade, sos tatarski

Bufet gorący

- Bulion grzybowy z warzywami i kurkami
- Krem z pieczonych buraków podany z groszkiem ptysiowym i kwaśną śmietaną
- Pierogi z pieczarkami i serem mimolette podane z dipem szpinakowym
- Filet z karpia saute z cytryną
- Pstrąg smażony w migdałach podany z sosem ziołowym
- Pieczony schab nadziewany śliwkami w sosie naturalnym
- Kapusta z grzybami
- Zapiekanka warzywna z suszonymi pomidorami i serem Camembert
- Kopytka
- Ziemniaki opiekane

Bufet słodki

- Sernik krakowski
- Tarta jabłkowa
- Babka polska
- Piernik z bakaliami
- Makowiec
- Kompot wigilijny

125 zł brutto / os.

Propozycja dla grup powyżej 25 osób



Hotel Boss***
idealne miejsce
na świąteczne
spotkanie firmowe

MENU II

Serwis bufetowy

Przystawki i sałatki

- Łosoś wędzony z ziołowym serkiem
- Pstrąg peklowany wędzony w całości
- Śledź w oleju
- Filet z soli w sosie warzywnym z pomidorami
- Terinne z trzech ryb
- Karp w galarecie warzywnej
- Sałatka z pieczonego halibuta z kolendrą
- Sałatka z mini mozzarelli z listkami parmezanu
- Sałatka z wędzonego łososia z ziemniakami i groszkiem

Dodatki

Wybór pieczywa i bułek, masło smakowe, sos remoulade, sos tatarski, rydze marynowane, kompot z owoców suszonych

Bufet gorący

- Zupa borowikowa z kluseczkami
- Barszcz czerwony z pasztecikiem faszerowanym grzybami i kapustą
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Roladki z soli ze szpinakiem i krewetkami w sosie cytrynowym
- Filet z sandacza w sosie grzybowym
- Kaczka pieczona podana z jabłkami i sosem wiśniowym
- Kapusta z grzybami
- Buraczki karmelizowane z balsamico
- Ziemniaki pieczone

Bufet słodki

- Tarta śliwkowa
- Sernik wiedeński
- Szarlotka
- Keks
- Piernik z bakaliami
- Makowiec
- Pomarańczowa Panna Cotta
- Patery owoców krojonych

135 zł brutto / os.

Propozycja dla grup powyżej 25 osób



Hotel Boss***
idealne miejsce
na świąteczne
spotkanie firmowe

MENU III

Serwis talerzowy

- Barszcz czerwony z uszkami grzybowymi
- Filet z dorsza atlantyckiego w sosie z białego wina, serwowany z ziemniakami francuskimi pieczonymi z ziołami oraz terriną warzywną

Przystawki i sałatki w bufecie

- Carpaccio z łososia z dresingiem cytrynowym i listkami parmezanu
- Galantyna z pstrąga z krabami
- Śledź w oleju
- Ryby wędzone, węgorz, dorsz, pstrąg
- Jajko garniowane musem z łososia
- Sandacz w pierzynie majonezowej, garniowany auszpikiem
- Sałatka jarzynowa tradycyjna
- Sałatka z tuńczyka
- Sałatka z mięsem krabów i przepiórczymi jajkami

Dodatki w bufecie

Wybór pieczywa i bułek, masło smakowe, sos tatarski, sos koktajlowy, rydze

kompot z owoców suszonych

Bufet Słodki

- Patery ciast domowych
- Sernik wiedeński
- Szarlotka
- Makowiec
- Babka polska
- Tarta serowa z gruszkami
- Patery owoców krojonych
- Tort bezowy z serkiem mascarpone i migdałami

145 zł brutto / os.

Propozycja dla grup powyżej 30 osób



Hotel Boss***
idealne miejsce
na świąteczne
spotkanie firmowe

MENU IV

Serwis talerzowy

- Barszcz czerwony z uszkami wigilijnymi
- Filet z sandacza saute z ragout grzybowym, serwowany z ziemniakami gotowanymi z koperkiem oraz bukietem warzyw sezonowych

Przystawki i sałatki w bufecie

- Lin faszerowany w galarecie warzywnej
- Śledź w śmietanie z jabłkiem
- Medaliony z łososa garniowane auszpikiem Jajka faszerowane musem grzybowym
- Wybór ryb wędzonych: łosoś, makrela, dorsz Sałatka z pstrągiem wędzonym
- Sałatka z jajek i pieczarek ze szczypiorkiem
- Sałatka z tuńczyka i anchois z oliwkami oraz dresingiem musztardowym

Dodatki w bufecie

Wybór pieczywa i bułek, masło w trzech smakach, sos tatarski, sos koktajlowy, kompot z owoców suszonych

Bufet słodki

- Patery ciast domowych
- Sernik z brzoskwinia
- Szarlotka z kruszonką
- Keks
- Makowiec
- Comber w czekoladzie
- Patery owoców krojonych
- Deser Panna Cotta z sosem malinowym
- Tort bezowy z serkiem mascarpone i migdałami

155 zł brutto / os.

Propozycja dla grup powyżej 30 osób



Hotel Boss***
idealne miejsce
na świąteczne
spotkanie firmowe

MENU V

Serwis talerzowy

- Zupa kurkowa z gorgonzolą i kluseczkami
- Filet z łososia w sosie cytrynowo -szafranowym podawany z ziemniakami francuskimi i bukietem warzyw sezonowych

Serwis bufetowy zimny

- Schab pieczony faszerowany masłem chrzanowym z sosem tatarskim
- Mus z wątróbek drobiowych serwowany na blanszowanych jabłkach
- Kaczka faszerowana z owocami w maladze z sosem żurawinowym
- Pstrąg wędzony na ciepło z cytryną
- Deska mięs pieczonych: mostek cielęcy faszerowany, boczek zawijany, schab faszerowany śliwkami, rostbef po angielsku, pasztet domowy podawany z rydzami marynowanymi, gruszka i śliwka w occie
- Śledź w śmietanie z jabłkiem
- Śledź w winno-korzennej marynacie
- Medaliony z łososia w majonezowej otulinie
- Sałatka z rukoli i mini mozzarelli
- Sałatka z wędzonego pstrąga
- Sałatka z tuńczyka i anchois z dresingiem musztardowym
- Sałatka z kurczaka z pomidorami suszonymi i grzankami w winegreecie
- Wybór pieczywa i bułek, masło smakowe
- Rydze marynowane

Serwis bufetowy gorący

- Barszcz czerwony czysty
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Roladki z dorsza atlantyckiego i paluszków krabowych na sosie pomidorowym
- Eskalopki wieprzowe w sosie estragonowym
- Medaliony z kurczaka w sosie z zielonego pieprzu
- Ragout cielęcy z kurkami
- Bukiet warzyw z pary
- Kopytka ziemniaczane
- Risotto z pęczaku z grzybami
- Ziemniaki francuskie pieczone

Bufet słodki

- Szarlotka z kruszonką i bakaliami
- Babka polska
- Tarta serowa z gruszkami
- Sernik z brzoskwinią
- Makowiec
- Piernik z owocami
- Tort bezowy z serkiem mascarpone i migdałami

- Patera owoców krojonych
- Kompot wigilijny

165 zł brutto / os.

Propozycja dla grup powyżej 50 osób

Zapraszamy do kontaktu z naszym Działem Sprzedaży:

- tel. +48 22 51 66 100 lub 200
- email: sprzedaz@hotelboss.pl