



Święta w stylu

Stay inn^{★★★★★}
by Frost

WARSZAWA

www.stayinnhotels.pl

Magiczne Święta w stylu Stay inn^{****} by Frost

Grudzień to doskonały moment, aby podziękować swoim klientom i pracownikom.

Szukasz miejsca na świętowanie Bożego Narodzenia lub zakończenia roku w gronie swojego zespołu, całej firmy lub klientów?

Poniżej znajdziesz nasze propozycje, które zapewnią Ci wyjątkową świąteczną atmosferę, dobry smak i styl. Niezależnie od tego, czy wolisz świąteczną kolację, uroczysty koktajl, czy imprezę z muzyką na żywo i parkietem tanecznym... nasze zespół nie może się doczekać, aby zorganizować Twoje przyjęcie.

Rezerwuj teraz: meetings@stayinnhotels.pl



MENU XMAS

Bufet Zimny

śledzie w oleju, cebulka, zioła
ryba w pomidorach z warzywami
pieczony schab, pierś indyka, sos tatarski z marynowanymi grzybami
pasztet domowy, piklowana gruszka korzenna w czerwonym winie
carpaccio z buraków z orzechami i pomarańcza, dressing miódowy
pikle
sałatka śledziowa z warzywami
sałatka z jabłek z rodzynkami, selerem, orzechami prażonymi
pieczywo, masło

Bufet Gorący

krem z grzybów, grzanki ziołowe
pierogi z kapustą, cebulka, natka, kwaśna śmietana
pieczony schab, sos grzybowy
ryba maunier w śmietanie z pieczarkami
ziemniaki z majerankiem i duszoną szalotką
kapusta czerwona z jabłkiem
kluseczki ziemniaczane, masło ziołowe

Desery

makowiec
sernik
miodownik

Napoje

kompot z suszu
kawa / herbata / woda



minimum 20 osób



130 PLN za osobę

Powyższe ceny są cenami netto .



MENU XMAS 2023

Menu 01

BAŁTYCKI ŚLEDŹ

Śledź matjas, pieczony burak, marynowana cebulka, kompresowane jabłko, kwaśna śmietana

TRADYCYJNE PIEROGI

Pierogi nadziewane kapustą, duszone grzyby, kwaśna śmietana

MAZURSKI SANDACZ

Sandacz, grzyby w śmietanie, ziemniaki zapiekane, sos piernikowy z rodzynkami

ŚWIĄTECZNY CRÈME BRULLE

Żółtka, śmietanka, wanilia, mak, bakalie, sos pomarańczowy



cena 137 pln
od osoby

Menu 02

TATAR Z ŁOSOSIA

Filety łososia, marynowane grzyby, oliwa, marynowana cebulka

ZUPA GRZYBOWA

Grzyby leśne, warzywa, tymianek, grzanka ziołowa, wiejska śmietana

KACZKA Z OWOCAMI

Pierś kaczki, ziemniaki zapiekane, sos z leśną żurawiną, korzenna gruszka w czerwonym winie

DESER MIGDAŁOWO MAKOWY

Krem migdałowy, krem mascarpone, mak, beza, bakalie, karmelizowane orzechy



cena 167 pln
od osoby

Menu 03

BAŁTYCKI ŚLEDŹ

Śledź matjas, pieczony burak, marynowana cebulka, kompresowane jabłko, kwaśna śmietana

TRADYCYJNE PIEROGI

Pierogi nadziewane kapustą, duszone grzyby, kwaśna śmietana

MAZURSKI SANDACZ

Sandacz, grzyby w śmietanie, ziemniaki zapiekane, sos piernikowy z rodzynkami lub

ŚWIĄTECZNA PIECZEŃ

Polędwiczka wieprzowa w boczku, ziemniaki zapiekane, grzyby w śmietanie, korzenny sos z czerwonego wina

ŚWIĄTECZNY CRÈME BRULLE

Żółtka, śmietanka, wanilia, mak, bakalie, sos pomarańczowy



cena 187 pln
od osoby

Do powyższych cen należy doliczyć
8% podatku VAT.

167 PLN od osoby, konsumpcja do 4 godzin
25% więcej za 6 godzin
50% więcej za 8 godzin



MINIMUM 20 osób

Powyższe ceny są cenami netto .



Przystawki

Tatar z łososia, sałatka z piklowanych warzyw

Pasztet rybny, kremowy chrzan,
marynowane buraczki

Śledzie z grzybami i marynowaną cebulką

Karkówka wolno pieczona w stylu carpaccio,
relish z piklowanych grzybów i ziół

Pierś z indyka, chimichuri w polskim stylu
z piklowanych i suszonych owoców

Carpaccio z pieczonych buraków, ser pleśniowy,
orzechy z żurawiną w miodzie lipowym

Salatki

Sałatka waldorf z jabłek, selera,
rodzynek z kurczakiem i sosem jogurtowym
Tradycyjna sałatka jarzynowa z truflowym
majonezem

Sałatka z buraków z wędzonym serem,
orzechami i pomarańczą

Wybór pieczywa, masło

167 PLN od osoby, konsumpcja do 4 godzin
25% więcej za 6 godzin
50% więcej za 8 godzin

Zupa

Barszcz z kiszonych buraków,
uszka z kapustą i grzybami

Dania Gorące

Sandacz pieczony, pieczarki w śmietanie

Medaliony wieprzowe z jabłkami, sos żurawinowy

Ragout z dziczyzny z rozmarynem

Świąteczne pierogi z kapustą i grzybami,
cebula, pietruszka, kwaśna śmietana

Ziemniaki z masłem ziołowym

Czerwona kapusta duszona z winem

Desery

Deser czekoladowy z wiśniami

Makowiec, sos waniliowy

Miodownik z kremem patissiere

Tradycyjny sernik

 MINIMUM 20 osób

PAKIET Z NAPOJAMI

Aperitif świąteczny

Kieliszek wina musującego 16 zł


Grzane wino 14 zł
/ wino czerwone / miód / cytrusy
/ cynamon / goździki

Hot Toddy 16 zł
/ czarna herbata / rum / syrop malinowy
/ sok z cytryny / pomarańcza / anyż

Hot Rum Grog 18 zł
/ rum spiced / sok z pomarańczy
/ sok z cytryny / syrop waniliowy
/ Angostura / cynamon

Pakiet 1

Soki owocowe
Napoje gazowane
Woda mineralna infuzowana cytrusami,
mięta - gazowana, niegazowana
Kawa i herbata

 Do 3 godzin - 29 PLN
Do 2 godzin - 26 PLN

Pakiet 2

Wino białe i czerwone
Piwo Książęce
Soki owocowe
Napoje gazowane
Woda mineralna infuzowana cytrusami,
mięta - gazowana, niegazowana
Kawa i herbata

 Do 3 godzin - 74 PLN
Do 2 godzin - 69 PLN

Pakiet 3

Wino musujące
Wino białe i czerwone
Piwo Książęce
Wódka Wyborowa, Żubrówka
Gin Gordons
Aperol
Jameson Whisky, Jack Daniels Bourbon
Rum Captain Morgan
Soki owocowe
Napoje gazowane: Coca-cola, Coca-cola Zero,
Kinley, Sprite, Fanta
Woda mineralna infuzowana cytrusami,
mięta - gazowana, niegazowana
Kawa i herbata

 Do 3 godzin - 116 PLN
Do 2 godzin - 102 PLN

Powyższe ceny są cenami netto.
PRZEDŁUŻENIE PAKIETU Z NAPOJAMI 1/2 CENY OD OSOBY LICZONE OD ILOŚCI
ZAKONTRAKTOWANYCH OSÓB.

MONO
KITCHEN

Świątecznie

Wszyscy wiedzą, że Święta Bożego Narodzenia to kulinarna tradycja a jedzenie zawsze było sercem naszego hotelu.

Nasz szef kuchni już przygotował świąteczne menu w wyjątkowym stylu.

Rezerwuj już teraz: meetings@stayinnhotels.pl



ŚLEDŹ MATJAS

filety matiasa, kompresowane jabłko,
marynowane warzywa, olej rzepakowy,
puder razowy
36 PLN

ŁOSOŚ MARYNOWANY

filety łososia, miód, cytryna,
zielony pieprz, karmelizowane buraki,
kolendra
39 PLN

KREM GRZYBOWY

borowiki, podgrzybki, warzywa,
grzanka ziołowa, wiejska śmietana
30 PLN

TROĆ FIORDOWA

filety troci, grzyby leśne, szpinak,
gnocchi, sos cytrynowy
65 PLN

WOŁOWINA SEZONOWANA

polędwica z Puław, kruszonka truflowa,
sos Porto, marynowane szalotki,
oliwa ziołowa, zapiekane ziemniaki
115 PLN

ŚWIĄTECZNY CRÈME BRULLE

śmietanka, żółtka, mak, bakalie,
śliwki duszone w winie
35 PLN

ZAKĄSKI W STÓŁ

Śledź marynowany w korzennych przyprawach,
marynowana cebulka i grzyby
Karkówka i pierś indyka wolno pieczone,
relish z gruszek i pigwy

Ryba faszzerowana, warzywa duszone z pomidorami
i korzennymi przyprawami

Carpaccio z pieczonych buraków, ser pleśniowy,
orzechy z żurawiną w miodzie lipowym

Sałatka z jabłek, selera i rodzynek z kurczakiem
i sosem jogurtowym

Sałatka jarzynowa z truflowym majonezem

Tradycyjne pierogi z kapusta i grzybami, cebulka,
natka, kwaśna śmietana

TROĆ FIORDOWA

filety troci, grzyby leśne, szpinak, gnocchi,
sos cytrynowy
lub

MEDALIONY WIEPRZOWE

polędwiczka wieprzowa, grzyby leśne,
szpinak, gnocchi, sos z czerwonego wina

ŚWIĄTECZNY CRÈME BRULLE

śmietanka, żółtka, mak, bakalie,
śliwki duszone w winie
135 PLN



Stay inn★★★★★
by Frost

WARSZAWA