



*Stay inn*★★★★  
*by Frost*

WARSZAWA

OFERTA  
**WESELNA**

[www.stayinnhotels.pl](http://www.stayinnhotels.pl)

# WESELE w stylu Stay inn by Frost

Oferta weselna Stay inn by Frost zmienia marzenia w rzeczywistość, czerpiąc inspirację ze wspaniałej wiktoriańskiej tradycji ślubnej.

Oto nasza przysięga:

Ślubujemy stworzyć dla Ciebie przyjęcie stylowe, wyrafinowane, wolne od trosk i potknięć. Ten dzień będzie taki jak Ty –wyjątkowy.

U progu hotelu nasz przyjazny i doświadczony zespół powita Ciebie i Twoich gości oraz będzie do Twej dyspozycji podczas całego wieczoru.

Twoi goście z pewnością docenią pobyt w naszych eleganckich i modnie urządzonych pokojach, ciesząc się swobodnym dostępem do oferty usług rekreacyjnych naszego hotelu.

Dla Młodej Pary natomiast przygotujemy Pokój Premium, którego atmosferę podkreśli wyśmienita butelka wina musującego.

Szef Kuchni przygotował inspirujące i niebanalne Menu, które znajdziesz poniżej.

W celu dokonania rezerwacji prosimy o kontakt z Działem Sprzedaży Konferencji: [meetings@stayinnhotels.pl](mailto:meetings@stayinnhotels.pl)

## MENU I

### ZAKĄSKA LUB ZUPA

(1 zakąska lub 1 zupa dla wszystkich gości, wybór przed imprezą)

- Delikatna cielęcina, sos tuńczykowy, marynowane karczochy, chrupiące sałaty
- Tatar z łososiem, sałatka z grillowanych warzyw z komosą, sos miodowo musztardowy
- Rosół z naleśnikiem ziołowym i warzywami
- Krem z pieczonych pomidorów, mozzarella, oliwa ziołowa

### DANIE GŁÓWNE

(wybór 1 dania dla wszystkich gości przed imprezą)

- Pieczony sandacz, ryż cytrynowy, sos Chardonnay, karmelizowane buraki
- Medaliony z polędwiczki wieprzowej, boczek, kluseczki ziemniaczane z parmezanem, sos Calvados, jabłko kompresowane
- Udo kaczki konfitowane, gnocchi zapiekane z serem wędzonym, korzenna gruszka w czerwonym winie, sos rozmarynowy

### BUFET ZIMNY

- Filety śledziowe, wiejska śmietana, cebulka, jabłko
- Łosoś marynowany po skandynawsku, sos musztardowy
- Pieczona karkówka, schab, indyk, domowy sos tatarski
- Pasztet, konfitura żurawinowa, marynowane korzenna gruszki
- Warzywne samosy, paprykowy dip
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka Waldorff z jabłek selera naciowego z rodzynkami i prażonymi orzechami
- Sałatka makaronowa z mozzarellą, szpinakiem, pomidorami i oliwkami, pesto bazyliowe
- Świeżo wypiekane pieczywo, masło
- Kremowy chrzan, żurawina, sos tatarski
- Piklowane korniszony, gruszka, pieczarki

### BUFET GORĄCY

- Toskański krem z pieczonych pomidorów
- Filety barweny, sos cytrynowy z oliwkami pieczonymi
- Pierś kurczaka zagrodowego, duszone warzywa w pomidorach
- Schab pieczony, sos grzybowy z rozmarynem
- Ziemniaki pieczone z ziołami
- Warzywa sezonowe z prażonym migdałem
- Ryż z warzywami i oliwą tymiankową

### BUFET

- Sernik
- Szarlotka
- Deser czekoladowy z wiśniami
- Owoce krojone

 min 30 os. |  315 PLN za osobę

## MENU II

**KOKTAJL POWITALNY** (do aperitif) 2 tartinki na osobę, selekcja Szefa Kuchni

### ZAKĄSKA LUB ZUPA

(1 zakąska lub 1 zupa dla wszystkich gości, wybór przed imprezą)

- Krewetki z awokado, majonez limonkowy, pomidory, kolendra
- Szynka sezonowana nadziewana serem pleśniowym i figami, szparagi, pomarańcze
- Bisque krewetkowy, chrupiące warzywa, oliwa pomarańczowa
- Krem z borowików, gorgonzola, grzanka ziołowa

### DANIE GŁÓWNE

(wybór 1 dania dla wszystkich gości przed imprezą)

- Halibut, sos szafranowy z krewetkami, komosa z warzywami, pieczone pomidory, kolendra
- Marynowana z cytrusami pierś kaczki, ziemniaki au gratin, sos żurawinowy, gruszka korzenna
- Pierś perliczki, masło truflowe, ziemniaki zapiekane, szpinak z pomidorkami koktajlowymi, marynowana szalotka

### BUFET ZIMNY

- Roladki z łososia z warzywami i serkiem Philadelphia
- Paszтет rybny, relish z ziół i marynowanych warzyw
- Tatar wołowy, z oliwa truflową, marynowanymi grzybami i korniszonami
- Schab pieczony z nadzieniem chrzanowym
- Cielęcina z sosem tuńczykowym, kaparami i marynowana szalotka, rukola, Parmezan
- Pieczone buraki, dresing miodowy, pomarańcze, ser kozi, rukola
- Sałatka Cesar z kurczakiem
- Sałatka z kuskusu z grillowanymi warzywami i pesto bazyliowym
- Sałatka z mini mozzarelli z pomidorami i rukolą, oliwa truflowa
- Świeżo wypiekane pieczywo, masło
- Kremowy chrzan, żurawina, sos tatarski
- Piklowane korniszony, gruszka, pieczarki

### BUFET GORĄCY

- Zupa grzybowa z makaronem
- Pieczony sandacz, grillowane karczochy, sos ziołowy
- Konfitowane uduka z kaczki z sosem żurawinowym
- Pieczona polędwiczka wieprzowa, sos Calvados, jabłka
- Cielęcina duszona w sosie śmietanowym z pieczarkami
- Ziemniaki po polsku
- Pierogi z pikantnym serem, boczek, cebulka
- Bakłażany zapiekane z sosem pomidorowym i Parmesanem

### BUFET DESEROWY

- Sernik
- Crème brulee, z owocami
- Ciasto kawowe
- Owoce krojone



min 30 os.



360 PLN za osobę

## MENU III

### ZAKĄSKI W STOLE

- Filety śledziowe, wiejska śmietana, cebulka, jabłko
- Łosoś marynowany po skandynawsku, sos musztardowy
- Tatar wołowy, z oliwa truflową, marynowanymi grzybami i korniszonami
- Płatki indyka, mus tuńczykowy, kapary, sałaty
- Chrupiące samosy, dip paprykowy
- Świeżo wypiekane bułki, masło

### ZUPA

- Consomme wołowe, makaron naleśnikowy, warzywa

### DANIE GŁÓWNE

- Sandacz, ziemniaki zielone, kremowy szpinak z pomidorami, sos szafranowy

Lub

- Polędwiczka wieprzowa zawinięta w boczek, ziemniaki zielone, kremowy szpinak z pomidorami, jus cielęcy z brandy

### DESER

- Tort okolicznościowy

 min 10 -25 os. |  265 PLN za osobę

## MENU DLA DZIECI

(do wyboru przed imprezą jedno menu dla wszystkich dzieci)

- Zupa pomidorowa z ryżem
- Rosół z makaronem i warzywami
- Medalion z kurczaka, puree ziemniaczane, mizeria
- Klopsiki cielęce sos cytrynowy, ryż, gotowana marchewka
- Paluszki rybne, frytki, surówka z marchewki
- Lody z bitą śmietaną i owocami

 65 PLN za osobę

---

## DODATKOWO

---

Tort okolicznościowy

 25 PLN za os.

### PROPOZYCJE DAŃ SERWOWANYCH O 23:00

Barszcz z krokietem

 20 PLN za os.

Żurek z jajkiem i białą kiełbasą

 20 PLN za os.

Strogonoff wołowy

 30 PLN za os.

#### **Stacja typu „Live cooking”**

Szynka pieczona w całości, pieczone ziemniaki,  
kapusta duszona z białym winem, sos miodowy

 min 40 os.  47 PLN za os.

Łosoś zapieczony z ziołową kruszonką,  
ziemniaki maxim, sos Chardonnay, pieczone warzywa

 min 20 os.  53 PLN za os.

#### **Stacja w stylu włoskim**

Sos pomidorowy z bazylią, sos carbonara,  
2 rodzaje makaronu, ravioli z ricottą i szpinakiem,  
płatki sera parmesan

 min 20 os.  45 PLN za os.

Service chargé / Opłata serwisowa - 10%

Podane ceny są cenami netto.

# PAKIETY NAPOI

## PAKIET I

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

Do 2 godzin -46 PLN  
Do 4 godzin - 65 PLN

## PAKIET II

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

Do 4 godzin - 110 PLN

## PAKIET III

- Wino musujące
- Wino białe i czerwone
- Piwo Książęce
- Wódka Wyborowa, Żubrówka
- Gin Gordons
- Aperol
- Jameson Whisky, Jack Daniels Bourbon
- Rum Captain Morgan
- Soki owocowe
- Woda mineralna infuzowana cytrusami
- Mietą - gazowana, niegazowana
- Kawa i herbata

Do 4 godzin - 170 PLN

Podane ceny są cenami brutto.

**W CELU DOKONANIA REZERWACJI  
PROSIMY O KONTAKT:**

**Stay inn by Frost  
ul. Słowicza 28, 02-170 Warszawa  
+48 22 2637907  
+48 22 2637903  
[meetings@stayinnhotels.pl](mailto:meetings@stayinnhotels.pl)**

**[www.stayinnhotels.pl/warszawa](http://www.stayinnhotels.pl/warszawa)**