



Christmass Extravaganza

czyli

Jingle & Mingle

w hotelu

Stay inn★★★★★
by Frost

www.stayinnhotels.pl

Magiczne Świąta

w hotelu *Stay inn*****
by Frost

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

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

Poniżej znajdziesz wybór opcji dostępnych w hotelu Stay inn by Frost Warszawa, które zapewnią Ci **wyjątkową świąteczną atmosferę.**

Niezależnie od tego, czy wolisz świąteczną kolację, uroczysty koktajl, czy imprezę z muzyką na żywo i parkietem tanecznym... Nie możemy się doczekać, aby zorganizować **Twoje przyjęcie bożonarodzeniowe.**



Christmas Menu '24

Menu No. 1

ZUPA

barszcz czerwony,
uszka z grzybami

DANIE GŁÓWNE

filet z łososia, puree z
topinamburu, szpinak,
grzyby, sos maślany

DESER

Lava cake, lody bakaliowe

cena 165 pln
od osoby

Menu No. 2

PRZYSTAWKA CIEPŁA

pierogi z kapustą i grzybami, cebulka
confit, olej lniany, trybula

ZUPA

barszcz czerwony, ciastko grzybowe,
majeranek

DANIA GŁÓWNE

udko kaczki confit, mini kopytka,
puree grzybowe, szpinak, ,sos porto

DESER

sernik mascarpone, mak,
karmelizowane orzechy

cena 190 pln
od osoby

Menu No. 3

PRZYSTAWKA

śledź holenderski, sałatka
ziemniaczana, gorczyca, szczypiorek

ZUPA

zupa grzybowa, crème fraîche

DANIA GŁÓWNE

filet z sandacza, fondant z
topinamburu, por w białym winie, sos
piernikowy lub udko kaczki, , purée
ziemniaczane, karmelizowana
cebula,, zielona fasolka, sos winny

DESER

Fondant czekoladowy, sos korzenny,
lody bakaliowe

cena 220 pln
od osoby

Menu Extravaganza

PRZYSTAWKA

wędzony węgorz, burak, chrzan,
jabłko, gryka, kawior z jesiotra

ZUPA

barszcz grzybowy, pierogi wonton z
kaczką, czarna kurka

DANIE GŁÓWNE

Polędwica cielęca, topinambur,
puree grzybowe, szpinak, aronia,
trufla, porto

DESER

Karmel, gruszka, czekolada

cena 260 pln
od osoby

Do cen należy doliczyć 8% podatku VAT. Konsumpcja do 4 godzin, 25% więcej za 6 godzin, 50% więcej za 8 godzin. Minimum 20 osób.





Bufet menu No.1

Przystawki

selekcja domowych mięs i pasztetów, sos tatarski,
pikle pieczony indyk, sos chrzanowy, żurawina
wędzony łosoś Mowi, sos miodowo musztardowy
śledź matjas, marynowana cebulka, olej rydzowy
tradycyjna ryba po grecku, pieczywo, masło

Salatki

tradycyjna sałatka jarzynowa
seler naciowy, jabłko, rodzynki,
karmelizowane orzechy

Zupy

barszcz czerwony, uszka z grzybami

Dania gorące

pieczona karkówka, sos grzybowy
filet z łososia, por, białe wino, sos rakowy
pierogi z kapustą i grzybami, ziemniaki,
masło ziołowe pieczone warzywa korzeniowe

Desery

Deser czekoladowy z wiśniami
Makowiec, sos waniliowy
Miodownik z kremem patiserrie
Tradycyjny sernik

cena **180 pln** brutto od osoby
menu powyżej 25 osób

Bufet menu No.2



Przystawki

selekcja ryb wędzonych
troć fiordowa marynowana w brandy
śledź holenderski, śmietana, koperek, jabłko
tradycyjne polskie mięsa i wędliny, sos tatarski, pikle
marynowana wołowina, ser bursztyn, wędzone śliwki
pieczywo, masło

Salatki

ziemniaki francuskie, jabłko, szczypiorek,
gorczyca
pieczone buraki, szpinak, ser kozi, oliwa truflowa
tradycyjna sałatka jarzynowa

Zupy

barszcz czerwony, uszka z grzybami

Dania gorące

jesiotr syberyjski, jarmuż, sos maślany
smażony sandacz, migdały, szpinak, sos piernikowy
pieczona kaczka, kapusta w czerwonym winie, sos
żurawinowy
kopytka ziemniaczane, masło ziołowe
pieczone ziemniaki, cebulka confit
pierogi z kapustą i grzybami

Desery

tradycyjny sernik waniliowy, makowiec
z bakaliami, ciasto orzechowe,
comber czekoladowy

cena 220 **pln** brutto od osoby
menu powyżej 25 osób



Napoje

Aperitif Świąteczny :

- **Kieliszek wina musującego 16 pln**

- **Grzane wino 14 pln**

wino czerwone, miód, cytrusy, cynamon, goździki

- **Hot Rum Grog 18 pln**

rum spiced, sok z pomarańczy, sok z cytryny,
syrop waniliowy, Angostura, cynamon

Pakiet #1

Soki owocowe

Napoje gazowane

Woda mineralna infuzowana cytrusami i miętą

- gazowana, niegazowana

Kawa i herbata

cena 29 pln

do 4 godzin

Pakiet #2

Wino białe i czerwone

Piwo Książęce

Soki owocowe

Napoje gazowane

Woda mineralna infuzowana cytrusami i miętą

- gazowana, niegazowana

Kawa i herbata

cena 76 pln

do 4 godzin

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 i miętą

- gazowana, niegazowana

Kawa i herbata

cena 120 pln

do 4 godzin

Przedłużenie pakietu z napojami - 1/2 ceny pakietu od osoby. Liczone od ilości zakontraktowanych osób

Do cen należy doliczyć podatek VAT23%

Stay inn★★★★★
by Frost