



HOTEL BRISTOL
WARSAW

THE
LUXURY
COLLECTION

PAKIETY WESELNE

Wybierz spośród trzech wyjątkowych, zaprojektowanych przez zespół specjalistów, pakietów weselnych. Możesz skorzystać również z naszych propozycji dodatkowych.

Oferta jest ważna dla minimum 60 osób.

HOTEL BRISTOL, A LUXURY COLLECTION HOTEL, WARSAW

Krakowskie Przedmieście 42/44, Warszawa
T+48 22 55 11 825, sales.bristol@luxurycollection.com



PAKIET BURSZTYNOWY

549 pln za osobę (VAT wliczony)
+ 10% opłata serwisowa

W cenę wliczony jest podstawowy pakiet napoi alkoholowych w nielimitowanej konsumpcji do 8 godzin.

Tort weselny zawarty jest w cenie pakietu.

MENU SERWOWANE

PRZYSTAWKA

prosimy o wybór jednej z poniższych propozycji

Szynka Serrano, marynowany melon, chili, kolendra, oliwa z oliwek

Glazurowany burak z serem feta, pestki dyni

Consommé wołowe, wino Porto, naleśnik ze szczypiorkiem

Zupa ziemniaczana, chrupiący bekon, pietruszka, oliwa z oliwek

DANIE GŁÓWNE

prosimy o wybór jednej z poniższych propozycji

Opiekany dorsz atlantycki, ziemniaki sauté, fasolka szparagowa, szalotka, sos szafranowy

Rolada z piersi indyka, pistacje, szpinak, kremowe purée ziemniaczane, sos z czerwonego wina

Polędwiczka wieprzowa, bekon, kremowe purée ziemniaczane, kapusta kiszona, sos z czerwonego wina

BUFET

PRZYSTAWKI

Łosoś wędzony, kremowy serek, szczypiorek, kapary, chleb żytni

Matias, rolmopsy, wędzony śledź i pstrąg, sos koperkowo-miodowy, kapary, szczypiorek, kwaśna śmietana

Marynowany śledź, jabłko, por, kwaśna śmietana

Karkówka i pierś z kurczaka, sos chrzanowy, kiszony ogórek

Szynka, schab, pieczona wołowina, polędwica łososiowa, ogórki kiszone, marynowane grzyby, krem chrzanowy

Półmisek polskich serów, konfitura pigwowa, marynowane grzyby, krakersy

SALATKI

Salatka Waldorf: seler, orzechy włoskie, jabłka, rodzynki, majonez

Salatka z kus kusem i pesto, grillowane warzywa, oliwki, oliwa z oliwek

Salatka caprese, mozzarella Buffalo, pomidor śliwkowy, tapenada, bazylia

Tradycyjna polska салатка jarzynowa, majonez

BAR SALATKOWY

Mieszane sałaty, marchewka, ogórek z koperkiem, pomidorki koktajlowe, rzodkiewka

Winegret, sos musztardowo-miodowy, oliwa z oliwek extra virgin, ocet balsamiczny

PIECZYWO

Asortyment świeżo pieczonych bułek

ZUPA

Barszcz sezonowy (chłodnik lub barszcz z pierożkami)

GORĄCE DANIA

Pieczony łosoś, kremowy por, szczypiorek

Grillowana pierś z kurczaka, szpinak, sos grzybowy

Zrazy wołowe, musztarda, korniszony, sos majerankowy

Ziemniaki pieczone z rozmarynem

Warzywa sezonowe sauté

Cannelloni z ricottą i szpinakiem, sos beszamelowy

DESERY

Talerz owoców sezonowych

Tartaletki z owocami, krem waniliowy

Klasyczne tiramisu

Waniliowa panna cotta, jagody

Crème brûlée

Ciastko z gorzkiej czekolady i trufli

Szarlotka



PAKIET SZMARAGDOWY

589 pln za osobę (VAT wliczony)
+ 10% opłata serwisowa

W cenę wliczony jest podstawowy pakiet napoi alkoholowych w nielimitowanej konsumpcji do 8 godzin.
Powitalny koktajl, 2 kanapki koktajlowe (wybór Szefa Kuchni)

Tort weselny zawarty jest w cenie pakietu.

MENU SERWOWANE

PRZYSTAWKA

prosimy o wybór jednej z poniższych propozycji

Cielęcina, dressing z kaparów, jajko przepiórcze, ocet balsamiczny

Tatar ze świeżego i marynowanego lososia, emulsja szczawiowa, crostini z chleba żytniego

Terrina z grillowanych warzyw i koziego sera, orzeszki piniowe, oliwa szczypiorkowa, rzeżucha

ZUPA

prosimy o wybór jednej z poniższych propozycji

Zupa groszkowa, delikatne jajko w koszulce, oliwa z oliwek

Zupa z pieczonych pomidorów, grzanki, oregano

Consommé z dziczyzny, krokiety, szczypiorek

DANIE GŁÓWNE

prosimy o wybór jednej z poniższych propozycji

Smażony halibut, kopytka, grzyby sauté

Marynowana pierś z kaczki, zapiekanka ziemniaczana, bekon, szpinak, sos żurawinowy

Polędwica cielęca zawinięta w bekon, risotto z kaszy z parmezanem, cukinia

BUFET

PRZYSTAWKI

Łosoś gravlax, kremowy serek ze szczypiorkiem, cytryna, kapary, crostini

Wędzona makrela, halibut, wędzony śledź i pstrąg, rolmopsy, cytryna i jabłka, sos koperkowo-miodowy, kapary, szczypiorek, kwaśna śmietana

Wieprzowina nadziewana chrzanem i mussem z jajka

Wędzona pierś z kaczki, pomarańcza

Kabanosy, marynowane grzyby, musztarda

Pieczona wołowina z burakami i sosem chrzanowym

Antipasti z grillowanych warzyw (bakłażan, cukinia, papryka, karczochy)

Półmisek polskich serów, konfitura pigwowa, marynowane grzyby, krakersy

SALATKI

Salatka grecka: pomidorki koktajlowe, ogórek, ser feta, świeże oregano

Salatka z buraków, młodego szpinaku, sera feta

Salatka caprese, mozzarella Buffalo, pesto

Klasyczna салатка Cezar z kurczakiem

Tradycyjna polska салатка jarzynowa, majonez

Salatka z pieczonej papryki, małych ośmiorniczek i krewetek

PIECZYWO

Asortyment świeżo pieczonych bułek

BAR SAŁATKOWY

Mieszane liście sałat, marchewka, ogórek z koperkiem, pomidorki koktajlowe, rzodkiewka

Winegret, sos musztardowo-miodowy, oliwa z oliwek extra virgin, ocet balsamiczny

ZUPA

Tradycyjny polski żurek, jajko na twardo, mięso z golonki

GORĄCE DANIA

Filet z okonia morskiego, smażony szpinak, szalotki, sos waniliowo-szafranowy
Polędwiczka wieprzowa, ser bryndza, sos z grzybów sezonowych

Wolno pieczona gęś, karmelizowane zielone jabłko, sos wiśniowy

Strogonow wołowy

Gnocchi z serem pleśniowym Jersey

Warzywa sezonowe sauté

Kremowe purée ziemniaczane

DESERY

Talerz owoców sezonowych

Tartaletki z owocami, krem waniliowy

Klasyczne tiramisu

Ciastko czekoladowo-malinowe

Mus z białej czekolady z malinami

Waniliowa panna cotta

Crème brûlée

Ciastko czekoladowo-wiśniowe

„Black forest”

Szarlotka



PAKIET DIAMENTOWY

639 pln za osobę (VAT wliczony)

+ 10% opłata serwisowa

W cenę wliczony jest podstawowy pakiet napoi alkoholowych w nielimitowanej konsumpcji do 8 godzin.

Powitalny koktajl, 3 kanapki koktajlowe (wybór Szefa Kuchni)

Tort weselny zawarty jest w cenie pakietu.

MENU SERWOWANE

PRZYSTAWKA

prosimy o wybór jednej z poniższych propozycji

Tradycyjny polski tatar wołowy, jajko, musztarda, pikle, chleb na zakwasie

Sałatka z kraba i awokado, majonez cytrynowy, pomidor, kawior, crostini

Carpaccio z pieczonych buraków, mus z wędzonego sera bryndza, cząstki pomarańczy i grejpfruta, orzechy laskowe

ZUPA

prosimy o wybór jednej z poniższych propozycji

Zupa z zielonych szparagów, oliwa truflowa

Consommé wołowe, wino Madeira, naleśnik, szczypiorek

Bisque z homara, grzanki, oliwa z aromatem pietruszki

DANIE GŁÓWNE

prosimy o wybór jednej z poniższych propozycji

Opiekany filet z sandacza, fasolka szparagowa, salsa pomidorowa, ziemniaki gotowane na parze, sos szafranowy

Polędwica wołowa z grilla węglowego (6oz), kremowe purée ziemniaczane, grzyby sezonowe sauté, sos z wina Porto

Polska jagnięcina, 4 żeberka, ratatouille, kremowe purée ziemniaczane, sos z czerwonego wina

BUFET

PRZYSTAWKI

Paszтет z dziczyzny, chutney sliwkowy

Łosoś gravlax, łosoś marynowany w burakach, kremowy serek ze szczypiorkiem, cytryna, kapary, crostini

Matias, rolmopsy, wędzony halibut, wędzony śledź i pstrąg, wędzony węgorz, cytryna i jabłka, sos koperkowo-miodowy, kapary, szczypiorek, kwaśna śmietana, por i jabłka

Terrina z kaczki i pistacji

Polska szynka z mussem chrzanowym, pieczona wołowina, sos musztardowy, karkówka z majerankiem i ogórkiem, szynka Serrano, paszтет z gęsi

SALATKI

Sałatka Cezar z kurczakiem

Sałatka z krewetek, pieczona papryka, czerwona cebula, koperek

Sałatka nicejska: tuńczyk, zielona fasolka szparagowa, pomidory, czerwona cebula, ziemniaki

Sałatka caprese, pomidor sliwkowy, mozzarella Buffalo, pesto

Sałatka z wołowiny w stylu tajskim

Tradycyjna polska sałatka jarzynowa, majonez

Polski talerz serów, konfitura pigwowa, marynowane grzyby, krakersy

PIECZYWO

Asortyment świeżo pieczonych bułek

BAR SAŁATKOWY

Mieszane sałaty, marchewka, ogórek z koperkiem, pomidorki koktajlowe, rzodkiewka

Winegret, sos musztardowo-miodowy, oliwa z oliwek extra virgin, ocet balsamiczny

ZUPA

Kremowa zupa grzybowa, szczypiorek

GORĄCE DANIA

Smażony halibut, grillowane karczochy, sos ziołowy

Konfitowane udka z kaczki z sosem żurawinowym

Polędwiczka wieprzowa, bekon, duszona kapusta

Wolno pieczona polędwica cielęca z sosem rozmarynowo-musztardowym
Kremowe gnocchi zapiekane z oscypkiem
Parmigiana – zapiekanka z bakłażanów
Warzywa sezonowe sauté
Kremowe purée ziemniaczane

DESERY

Talerz owoców sezonowych
Tartaletki z owocami, krem waniliowy
Klasyczne tiramisu

Mus z białej czekolady, maliny

Ciastko czekoladowe z praliną

Ciastko „Cassis” z mussem kawowym

Tarta jabłkowa

Polski sernik

Crème brûlée klasyczny

Tarta cytrynowa z beżą

Ciastko wiśniowe

Ciastko czekoladowo-malinowe
„Black forest”



PAKIETY Z NAPOJAMI

PAKIET PODSTAWOWY

Napoje wliczone w cenę pakietów weselnych

Konsumpcja bez ograniczeń do 8 godzin. Dodatkowe godziny płatne 25 pln (VAT wliczony) od zakontraktowanej liczby osób za każdą rozpoczętą godzinę.

Wino musujące

Rechsteiner Prosecco Spumante

DOC na powitanie

Domowe Wino białe

Domowe Wino czerwone

Wódka Soplca

Piwo Żywiec

Soki owocowe:

pomarańczowy, grejpfrutowy,

jabłkowy, czarna porzeczka

Napoje gazowane:

Pepsi, Mirinda, 7 Up, Tonic

Woda mineralna

Kawa i herbata

PAKIET NAPOI DODATKOWYCH 1

45 pln za osobę (VAT wliczony)

Konsumpcja bez ograniczeń do 8 godzin. Dodatkowe godziny płatne 35 pln (VAT wliczony) od zakontraktowanej liczby osób za każdą rozpoczętą godzinę.

Whisky Ballantine's

Gin Gordon's

Campari

Rum Bacardi light

Likier Bailey's

PAKIET NAPOI DODATKOWYCH 2

95 pln za osobę (VAT wliczony)

Konsumpcja bez ograniczeń do 8 godzin. Dodatkowe godziny płatne 45 pln (VAT wliczony) od zakontraktowanej liczby osób za każdą rozpoczętą godzinę.

Gin Gordon's

Campari

Martini Rosso, Bianco i Extra Dry

Whisky Ballantine's

Bacardi Light

Likier Bailey's

Remy Martin V.O.S.P.

WESELE W RESTAURACJI MARCONI

Restauracja Marconi jest dostępna dla minimum 60 i maximum 80 osób.

W przypadku wyboru restauracji Marconi, cena za wynajem sali to dodatkowe 8000 PLN doliczane do ceny zbiorczej wybranego pakietu.

Czas zakończenia przyjęcia weselnego w Restauracji Marconi - 04:00.



DODATKOWO WSZYSTKIE PAKIETY WESELNE ZAWIERAJĄ:

Butelkę wina musującego i owoce
na przywitanie w apartamencie

Śniadanie w Restauracji Marconi
lub śniadanie serwowane przez
Room Service w pokoju

Wynajęcie sal bankietowych z dostępem
do światła dziennego (Sala Balowa Chopin,
Salon Moniuszko, w miarę dostępności)

Tradycyjne powitanie chlebem i solą

Tort weselny przygotowany przez Szefa
Cukierni Hotelu Bristol

Dekoracje kwiatowe na stoły weselne
i bufet (z katalogu hotelu)

Karty menu w wersji polsko-angielskiej

Możliwość zrobienia zdjęć ślubnych
w apartamencie Paderewski
(w miarę dostępności)

3-daniową kolację w hotelowej restauracji
z aperitifem oraz winem domowym w rocznicę
ślubu (prosimy o dokonanie wcześniejszej
rezerwacji)

10% rabat na wszystkie kolejne imprezy
rodzinne dla Państwa Młodych
(chrzciny, komunie, rocznice, imieniny
i urodziny) organizowane dla min. 15 osób

Szatnię dla gości

Preferencyjne stawki na wynajem
pokoi dla gości weselnych

Profesjonalną obsługę kelnerską

Specjalną ofertę SPA dla Państwa Młodych
i ich gości

Możliwość późniejszego wymeldowania
(w miarę dostępności)

Hotel z przyjemnością pomoże
w zapewnieniu dodatkowych usług podczas
przyjęcia, takich jak: oprawa muzyczna,
usługi fotograficzne i wideo, wynajem
ślubnej limuzyny, dodatkowe dekoracje.