

ŚWIĄTECZNE KOLACJE W FIRMOWYM GRONIE



W ŚWIĄTECZNYM NASTROJU



Oferta

SZANOWNI PAŃSTWO,
serdecznie zapraszamy do hotelu Four Points by Sheraton Warsaw Mokotów i skorzystania z kompleksowej oferty organizacji jedynego w swoim rodzaju wieczoru - świątecznej kolacji. Kolorowo i klimatycznie udekorowany hotel w tych dniach nada magii Państwu przyjęciu.

Kim jesteśmy

FOUR POINTS
by Sheraton Warsaw Mokotów to 4-gwiazdkowy hotel będący częścią grupy Marriott International. Posiadamy stylowe sale eventowe, 190 komfortowych pokoiów oraz restaurację, której menu zadowoli każde podniebienie.

Dogodna lokalizacja

NASZ HOTEL
zlokalizowany jest w idealnym miejscu miasta - w sąsiedztwie stacji kolejowej i w pobliżu lotniska Chopina. Łatwość oraz krótki czas dotarcia do centrum Warszawy, również miejskimi środkami transportu, są tym, czego szuka każdy, kto żyje i pracuje w ciągłym ruchu. Jeśli podróżują Państwo samochodem, w podziemiach hotelu znajduje się przestronny parking.

Nasze atuty

ZAPEWNIAMY

- miejsce w centrum Mokotowa;
- nowoczesny hotel w klasycznym stylu;
- przestronne foyer;
- klimatyczne sale, idealne na każdą okazję;
- menu oparte na tradycyjnych recepturach, przygotowane dla Państwa specjalnie na tę okazję przez Szefa Kuchni, Dawida Zagrzywiec;
- nagłośnienie - sale są wyposażone w nowoczesny sprzęt audio-wideo, odpowiednio wyciszone;
- przytulne i nowoczesne pokoje o uniwersalnym charakterze, odpowiednio do odpoczynku i pracy;

ARANŻACJA WEDLE UZNANIA



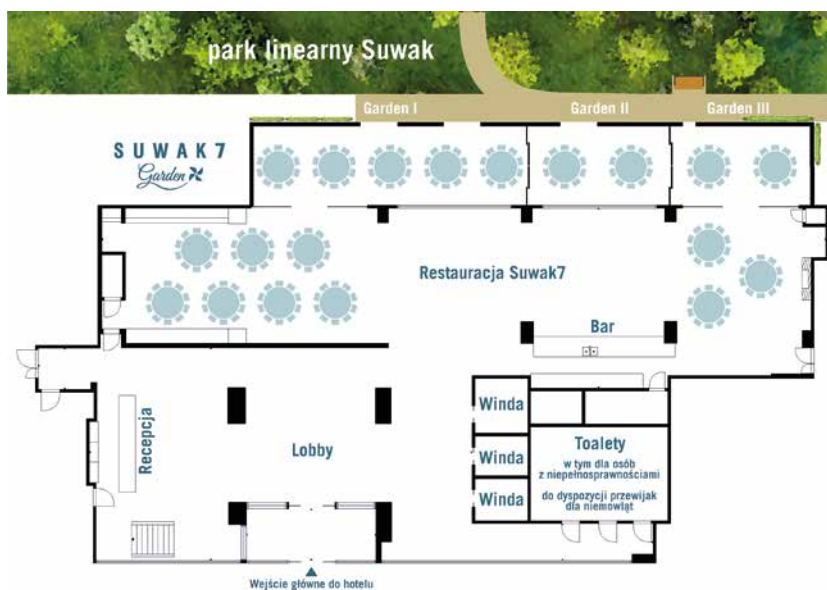
Restauracja Suwak7 i taras SUWAK7 Garden - parter

Na parterze znajduje się Restauracja Suwak7, w której również odbywają się imprezy świąteczne. Bajecznie udekorowana pomieści aż 100 osób w układzie bankietowym.

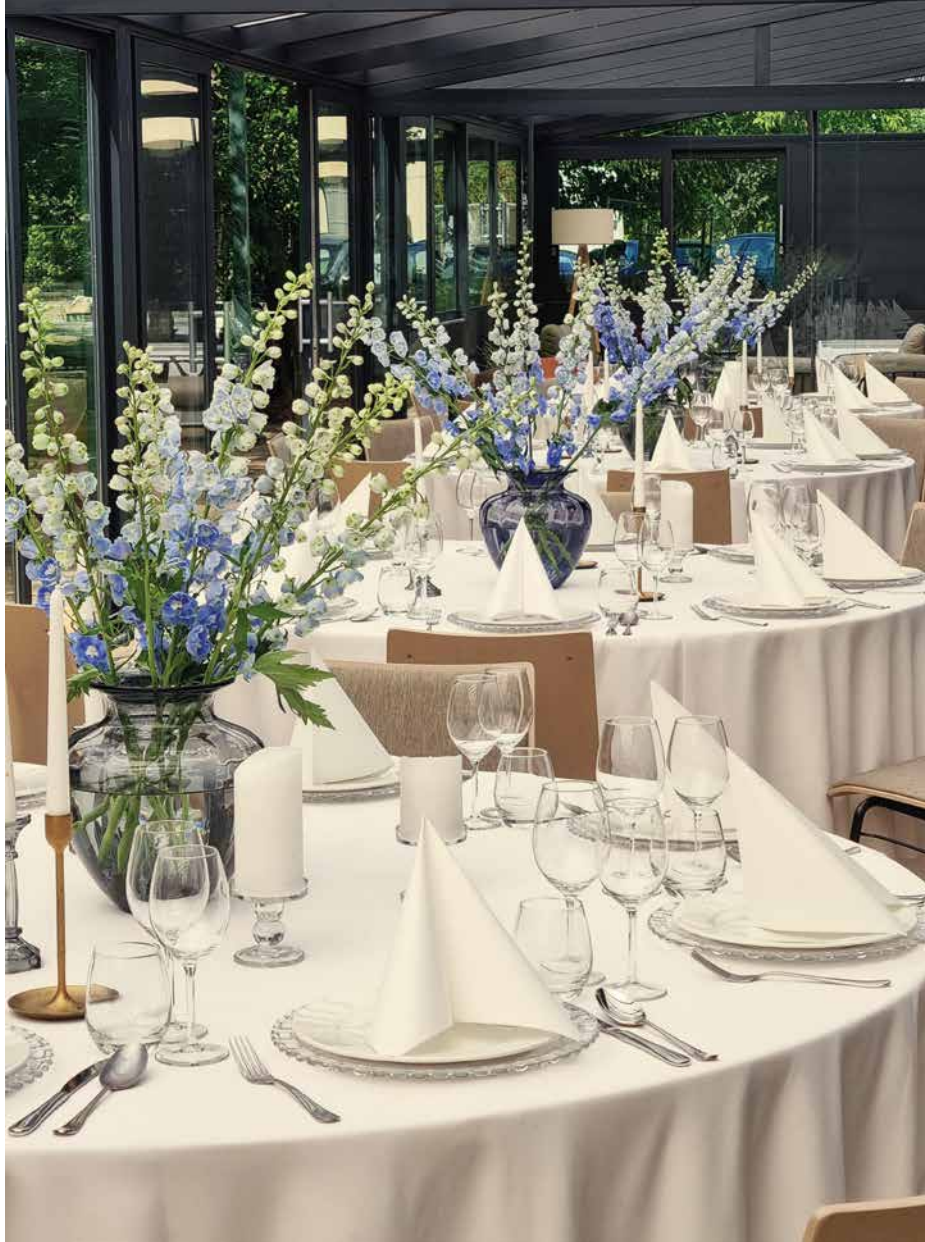
Prezentujemy także SUWAK7 Garden, wyjątkowy punkt na mapie warszawskiego Mokotowa. Świąteczny wieczór na tarasie naszej Restauracji w sąsiedztwie parku linearnego Suwak będzie niezapomnianym doświadczeniem. Na 130m² (Garden I, Garden II i Garden III) w ustawieniu bankietowym lub przy wspólnym stole taras może pomieścić łącznie odpowiednio 90 i 78 Gości.

W dalszej części przykładowe ustawienia w Restauracji Suwak7 i na tarasie SUWAK7 Garden.

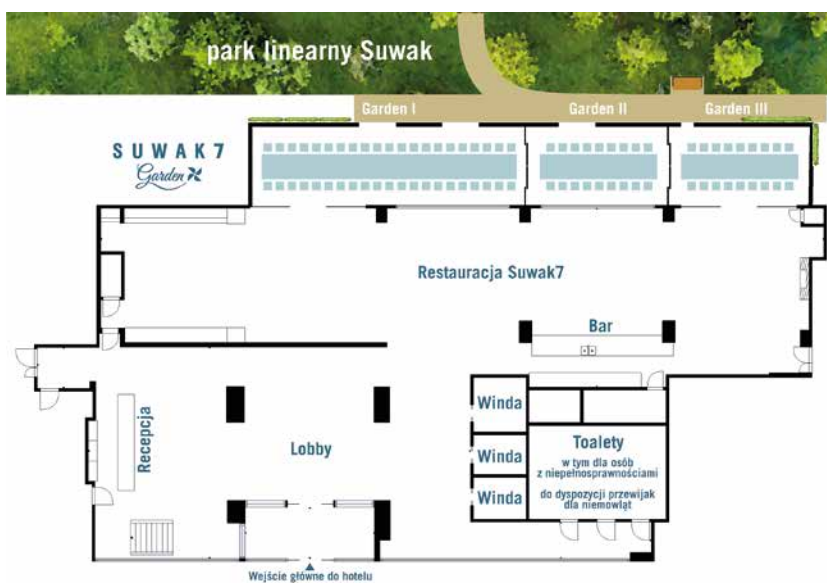
Ustawienie bankietowe



ARANŻACJA WEDLE UZNANIA



SUWAK7 Garden - wspólny stół

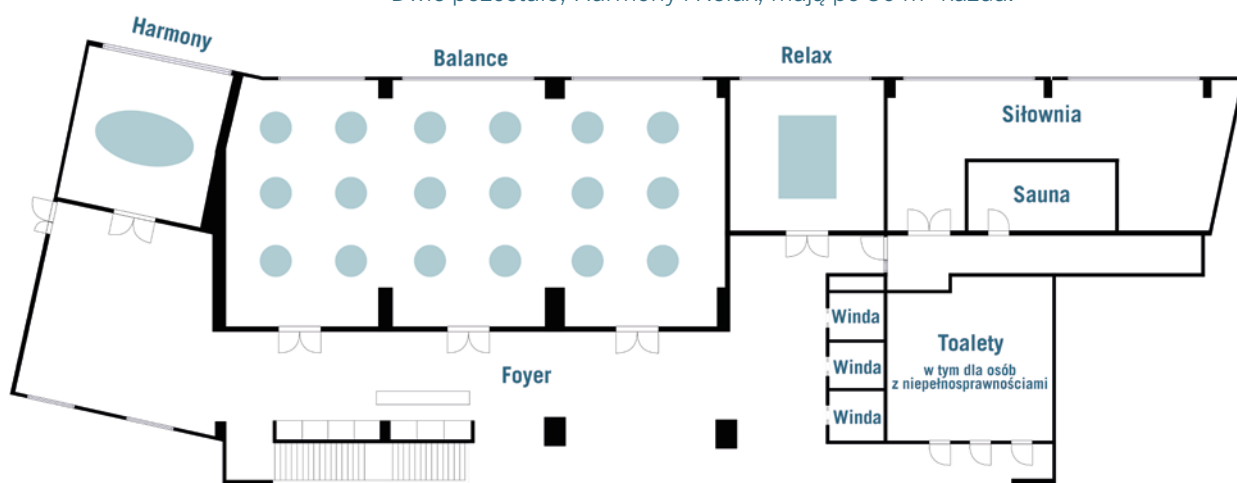


ARANŻACJA WEDLE UZNANIA



Sale bankietowe - I piętro

Do Państwa dyspozycji oddajemy 5 przestronnych sal na 1. piętrze o łącznej powierzchni 350 m². Największa z nich to Balance, o powierzchni 250 m², mieszcząca do 180 osób w ustawieniu bankietowym, z wyjściem na duże foyer. Można ją podzielić na 3 mniejsze. Dwie pozostałe, Harmony i Relax, mają po 50 m² każda.



SERWOWANE KOLACJE ŚWIĄTECZNE



MENU I

190 ZŁ NETTO ZA OSOBE
MAKSYMALNA LICZBA OSÓB - 25*

Przystawki podawane do stołu

Tradycyjna sałatka jarzynowa
Śledź w śmietanie z kwaśnym jabłkiem
Śledź po kaszubsku
Paszтет z dziczyzny z ćwikłą
Pierogi z kapustą i grzybami
Pieczywo na zakwasie
Masła i oliwy smakowe

Zupa

Barszcz czerwony z uszkami

Danie główne serwowane

Nuggetsy z karpia z sosem i pieczonymi batatami

lub

Boczek pieczony, marynowany z przyprawami korzennymi, szalwią i groszkiem
podany z purée z selera

Desery podawane do stołu lub w formie bufetu

Piernik z marmoladą pomarańczową
Karpátka
Sernik z dynią i cynamonem

MENU II

235 ZŁ NETTO ZA OSOBE
MAKSYMALNA LICZBA OSÓB - 25*

Przystawki podawane do stołu

Pierogi z kapustą i grzybami
Sałatka z pieczonym burakiem, śledziem i jajkiem
Sałatka jarzynowa z jajkiem przepiórczym
Wolno pieczony rostbef wołowy z marynowanymi grzybami
Śledź w śmietanie z kwaśnym jabłkiem i białym pieprzem
Deska mięs pieczystych
Śledź w zalewie octowej
Pieczywo na zakwasie
Masła i oliwy smakowe

Zupa

Kartoflanka z pieczonymi pulpetami rybnymi

Danie główne serwowane

Udziec z indyka pieczony z pomarańczami i kluskami śląskimi

lub

Filet z miętusa podany z warzywami korzeniowymi, sosem pomidorowym z
cynamonem i ziemniakami purée

Desery podawane do stołu lub w formie bufetu

Piernik z marmoladą pomarańczową
Makowiec
Sernik z bakaliami
Minimuffiny czekoladowe z kremem
Kutia

*Jeśli chcą Państwo zorganizować kolację serwowaną dla większej liczby osób,
prosimy nas powiadomić, a przygotujemy specjalną ofertę.



Aby wzbogacić Państwa imprezę, proponujemy:

Dodatkowo płatne dania serwowane

Desery

Sticky toffee pudding z lodami.	30 zł netto za osobę
Tort.	od 145 zł netto za 1 kg
Kompot z suszu.20 zł netto za 1 litr
Wino grzane.22 zł netto za 1 kieliszek



KOLACJE ŚWIĄTECZNE W FORMIE BUFETU



MENU I

180 ZŁ NETTO ZA OSOBĒ ZA 2 GODZINY

200 ZŁ NETTO ZA OSOBĒ ZA 4 GODZINY

Bufet zimny

Ryba w galarecie
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Śledź w śmietanie
Pieczone mięsa z marynatami (szynka, schab, boczek)
Paszтет z dziczyzny z ćwikłą
Sałatka śledziowa z ziemniakami i kiszonym ogórkiem
Nóżki wieprzowe
Karp po żydowsku
Masła i oliwy smakowe

Bufet gorący

Barszcz czerwony z uszkami grzybowymi
Kartoflanka z pieczonymi pulpetami rybnymi
Smażony filet z karpia podany w sosie aioli
Pieczony indyk z bakaliami i pomarańczami
Pierogi z kapustą i grzybami
Krokiety z kapustą i grzybami
Fasolka szparagowa z migdałami
Staropolski bigos z czerwonym winem i wędzonymi śliwkami
Kotlety jajeczne
Pieczone ziemniaki

Wybór deserów

Piernik z marmoladą pomarańczową
Makowiec
Sernik z dynią i cynamonem
Kutia
Kompot z suszu



KOLACJE ŚWIĄTECZNE W FORMIE BUFETU



MENU II

230 ZŁ NETTO ZA OSOBĒ ZA 2 GODZINY

250 ZŁ NETTO ZA OSOBĒ ZA 4 GODZINY

Bufet zimny

Sałatka z wędzonego kurczaka i kukurydzy

Sałatka śledź pod pierzynką

Śledź w oleju lnianym

Paszтет drobiowy z ćwikłą

Pieczone mięsa (szynka, boczek, schab)

Paszтет z czerwonej soczewicy z sosem kolendrowym

Łosoś gravlax

Sałatka z pieczonych buraków i koziego sera

Roladka buraczana ze śledziem

Tatar ze śledzia z pomidorami i orzechami pekan

Masła i oliwy smakowe

Bufet gorący

Zupa borowikowa z łazankami

Zupa bouillabaisse

Pieczona szynka z sosem cebulowym i przyprawami korzennymi

Pieczony filet z łososia w sosie cytrynowym

Podsmażane pierogi z kapustą i grzybami

Staropolski bigos pieczony z mięsem i winem

Kluski ziemniaczane z sosem grzybowym

Ziemniaki purée z olejem lnianym

Kotlety warzywne

Marynowane pieczone kapusty stożkowe

Wybór deserów

Piernik z marmoladą pomarańczową

Sticky toffee pudding

Sernik z bakaliami

Strucla z serem, rodzynkami i pomarańczą

Wieniec bezowy z kremem i owocami

Kompot z suszu

STACJE LIVE COOKING

MINIMALNA LICZBA OSÓB - 30

Stacje Live Cooking

Stacja ze strudlem jabłkowym serwowanym na ciepło

1H W CENIE 30 ZŁ NETTO ZA OSOBĒ

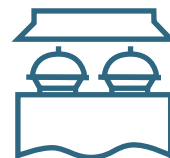
Stacja z ostrygami - świeżymi oraz z grilla

1H W CENIE 35 ZŁ NETTO ZA OSOBĒ

Stacja z pierogami (pierogi z kaczką, pierogi z grzybami, pierogi ze szpinakiem)

1H W CENIE 35 ZŁ NETTO ZA OSOBĒ

KOLACJE ŚWIĄTECZNE W FORMIE BUFETU



Aby wzbogacić Państwa imprezę, proponujemy dodatkowo:

Tort.....od 145 zł netto za 1 kg

Wino grzane.....26 zł netto za 1 kieliszek



ŚWIĄTECZNE ZESTAWY NAPOJÓW



ZESTAW I

89 ZŁ NETTO ZA OSOBĘ ZA 2 GODZINY
103 ZŁ NETTO ZA OSOBĘ ZA 4 GODZINY
129 ZŁ NETTO ZA OSOBĘ ZA 6 GODZIN

Soki

Pomarańczowy
Jabłkowy

Woda mineralna

Gazowana
Niegazowana

Napoje gorące

Wybór herbat
Asortyment świeżo parzonych kaw

Napoje gazowane

Pepsi
Pepsi Max
7 Up
Mirinda

Wina

Wino białe domowe
Wino czerwone domowe

Piwo rzemieślnicze

Piwa z lokalnego browaru



ŚWIĄTECZNE ZESTAWY NAPOJÓW



ZESTAW II

109 ZŁ NETTO ZA OSOBE ZA 2 GODZINY

124 ZŁ NETTO ZA OSOBE ZA 4 GODZINY

144 ZŁ NETTO ZA OSOBE ZA 6 GODZIN

Soki

Pomarańczowy

Jabłkowy

Woda mineralna

Gazowana

Niegazowana

Napoje gorące

Wybór herbat

Asortyment świeżo parzonych kaw

Napoje gazowane

Pepsi

Pepsi Max

7 Up

Mirinda

Wina

Wino białe domowe

Wino czerwone domowe

Piwo rzemieślnicze

Piwa z lokalnego browaru

Wódka

Rodzaj i marka alkoholu do potwierdzenia przed wydarzeniem



ŚWIĄTECZNE ZESTAWY NAPOJÓW



ZESTAW III

129 ZŁ NETTO ZA OSOBĒ ZA 2 GODZINY

149 ZŁ NETTO ZA OSOBĒ ZA 4 GODZINY

179 ZŁ NETTO ZA OSOBĒ ZA 6 GODZIN

Soki

Pomarańczowy

Jabłkowy

Woda mineralna

Gazowana

Niegazowana

Napoje gorące

Wybór herbat

Asortyment świeżo parzonych kaw

Napoje gazowane

Pepsi

Pepsi Max

7 Up

Mirinda

Wina

Wino białe domowe

Wino czerwone domowe

Piwo rzemieślnicze

Piwa z lokalnego browaru

Wódka

Rodzaj i marka alkoholu do potwierdzenia przed wydarzeniem

Whisky mieszana i bourbon

Rodzaj i marka alkoholu do potwierdzenia przed wydarzeniem

ŚWIĄTECZNE ZESTAWY NAPOJÓW



ZESTAW IV

149 ZŁ NETTO ZA OSOBĒ ZA 2 GODZINY

179 ZŁ NETTO ZA OSOBĒ ZA 4 GODZINY

209 ZŁ NETTO ZA OSOBĒ ZA 6 GODZIN

Soki

Pomarańczowy

Jabłkowy

Woda mineralna

Gazowana

Niegazowana

Napoje gorące

Wybór herbat

Asortyment świeżo parzonych kaw

Napoje gazowane

Pepsi

Pepsi Max

7 Up

Mirinda

Wina

Wino białe domowe

Wino czerwone domowe

Piwo rzemieślnicze

Piwa z lokalnego browaru

Wódka

Rodzaj i marka alkoholu do potwierdzenia przed wydarzeniem

Whisky mieszana i bourbon

Rodzaj i marka alkoholu do potwierdzenia przed wydarzeniem

Pozostałe alkohole

Rum, Gin

Tequila

Martini

Campari

Aperol



Cennik usług dodatkowych

Odpowiednia oprawa dopełni niezapomnianych wrażeń. W tym celu proponujemy szereg usług dodatkowych, wśród których z pewnością znajdą Państwo coś dla siebie.

DJ od 4000 zł za 6 godzin
Bar płatny 1500 zł netto za 6 godzin do 50 osób
(Opłata za bar obejmuje obsługę barmanską. Asortyment baru do indywidualnego ustalenia.)

Parkiet 2500 zł netto za 25m²
Oświetlenie architektoniczne sali od 2500 zł netto
Dekoracje świąteczne stołów (wianek + świeca) od 230 zł za 1 stół

Pokoje hotelowe specjalne ceny dla uczestników kolacji



SERDECZNIE ZAPRASZAMY



Zarezerwuj miejsce już teraz!

Skontaktuj się z naszym Działem Sprzedaży, który poinformuje Cię o wszystkich dostępnych opcjach organizacji kolacji świątecznych i rozwieje Twoje wątpliwości.

Zadzwoń, napisz lub odwiedź nas osobiście

Four Points by Sheraton Warszawa Mokotów
ul. Suwak 7b
02-676 Warszawa

T: +48 22 263 66 15
sales@fourpointswarsaw.com

**FOUR
POINTS**
BY SHERATON

Dziękujemy za zapoznanie się z ofertą.
Do usłyszenia!