

# IDEALNE MIEJSCE NA ŚWIĄTECZNĄ KOLACJĘ



# W ŚWIĄTECZNYM NASTRÓJU



---

## 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 pokoi 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;

---

## Opcjonalnie na życzenie Klienta

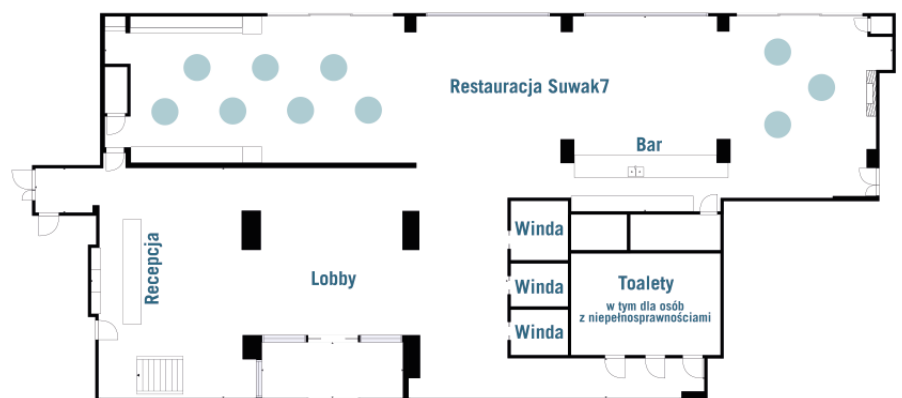
Warsztaty tworzenia stroików świątecznych . . . .od 100 zł za 1 uczestnika  
Warsztaty dekorowania bombek . . . . .od 60 zł za 1 uczestnika

# ZAARANŻUJEMY WAM PRZESTRZEŃ



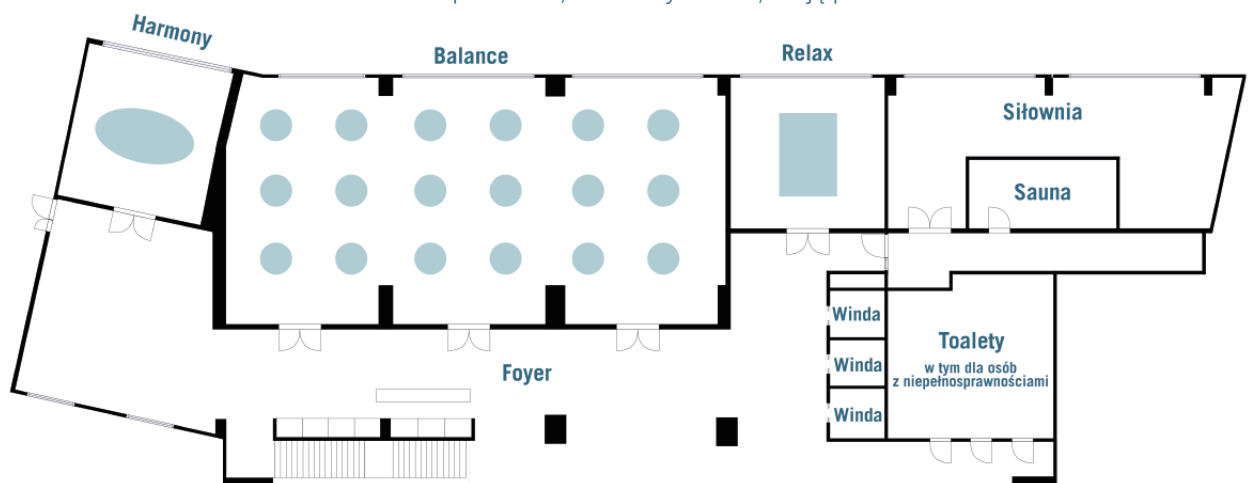
## Restauracja - parter

Na parterze znajduje się Restauracja Suwak7, w której również odbywają się imprezy świąteczne. Bajecznie udekorowana pomieści aż 70 osób w układzie bankietowym. Poniżej przykładowe ustawienie w Restauracji Suwak7.



## Salie bankietowe - I piętro

Do Państwa dyspozycji oddajemy 5 przestronnych sal na 1. piętrze o łącznej powierzchni 350 m<sup>2</sup>. Największa z nich to Balance, o powierzchni 250 m<sup>2</sup>, 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 m<sup>2</sup> każda.



# SERWOWANE KOLACJE ŚWIĄTECZNE



## MENU I

160 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  
Karp po żydowsku  
Pieczywo wieloziarniste  
Masła i oliwy smakowe

### Danie główne serwowane

Filet z sandacza, purée ziemniaczane, smażony szpinak, konfitura pomidorowa

#### lub

Rolada z indyka, kasza pęczak z bakaliami, karmelizowane marchewki

### Desery podawane do stołu lub w formie bufetu

Piernik z marmoladą pomarańczową  
Makowiec  
Sernik z dynią i cynamonem

## MENU II

200 ZŁ NETTO ZA OSOBE  
MAKSYMALNA LICZBA OSÓB - 25\*

### Przystawki podawane do stołu

Łosoś gravlax  
Carpaccio z pieczonych buraków z kozim serem  
Sałatka jarzynowa z jajkiem przepiórczym  
Wolnopieczony rostbef wołowy z marynowanymi grzybami  
Śledź w śmietanie z kwaśnym jabłkiem  
Deska mięs pieczystych  
Śledź w zalewie octowej  
Pieczywo wieloziarniste  
Masła i oliwy smakowe

### Danie główne serwowane

Udko z kaczki, minikopytka, modra kapusta, prażone jabłko

#### lub

Filet z łososia, czarne tagliatelle, chrupiące warzywa

### Desery podawane do stołu lub w formie bufetu

Piernik z marmoladą pomarańczową  
Makowiec  
Sernik z bakaliami  
Minimuffinki czekoladowe z kremem  
Kutia z miodem i bakaliami

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



Aby wzbogacić Państwa imprezę, proponujemy dodatkowe dania:

## Przystawka

Tatar z wędzonego łososia. . . . . 25 zł netto za osobę

## Zupa

Krem buraczany z serem korycińskim. . . . . 15 zł netto za osobę

Zupa borowikowa. . . . . 15 zł netto za osobę

## Deser

Fondant czekoladowy. . . . . 20 zł netto za osobę

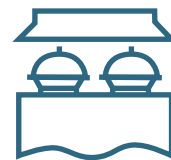
Tort. . . . . od 135 zł netto za 1 kg

Kompot z suszu. . . . . 20 zł netto za 1 litr

Wino grzane. . . . . 22 zł netto za 1 kieliszek



# KOLACJE ŚWIĄTECZNE W FORMIE BUFETU



## MENU I

150 ZŁ NETTO ZA OSOBĒ ZA 2 GODZINY

170 ZŁ NETTO ZA OSOBĒ ZA 4 GODZINY

### Bufet zimny

Sałatka z wędzonego kurczaka i kukurydzy  
Tradycyjna sałatka jarzynowa  
Śledź w śmietanie  
Śledź po kaszubsku  
Paszтет z dziczyzny z ćwikłą  
Sałatka śledziowa z ziemniakami i kiszonym ogórkiem  
Galareta drobiowa z warzywami  
Karp po żydowsku  
Wybór pieczywa i masel smakowych

### Bufet gorący

Barszcz czerwony z uszkami grzybowymi  
Zupa grzybowa  
Smażony fileт z karpia  
Pieczony indyk z bakaliami  
Podsmażane pierogi z kapustą i grzybami  
Krokiety z kapustą i grzybami  
Fasolka szparagowa z migdałami  
Groch z kapustą  
Kotlety jajeczne  
Pieczone ziemniaki

### Wybór deserów

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



# KOLACJE ŚWIĄTECZNE W FORMIE BUFETU



## MENU II

195 ZŁ NETTO ZA OSOBĘ ZA 2 GODZINY

210 ZŁ NETTO ZA OSOBĘ ZA 4 GODZINY

### Bufet zimny

Sałatka z wędzonego kurczaka i kukurydzy  
Tradycyjna sałatka jarzynowa z jajkiem przepiórczym  
Śledź w oleju lnianym  
Paszтет drobiowy z ćwikłą  
Sałatka śledziowa z burakiem  
Długo pieczony udziec wołowy z ćwikłą  
Pstrąg w sosie greckim  
Łosoś gravlax  
Sałatka z pieczonych buraków i koziego sera  
Tatar z wędzonego łososia  
Deska mięs pieczystych  
Wybór pieczywa i masel smakowych

### Bufet gorący

Zupa borowikowa z łazankami  
Krem buraczany z serem korycińskim  
Udka z kaczki w sosie z suszonych śliwek  
Pieczony filet z łososia w sosie koperkowym  
Podsmażane pierogi z kapustą i grzybami  
Kapusta zasmażana z borowikami  
Marchew i brokuł z prażonymi orzechami  
Ziemniaki puree z olejem lnianym  
Kotlety warzywne  
Smażone kopytka z borowikami

### Wybór deserów

Piernik z marmoladą pomarańczową  
Makowiec  
Sernik z bakaliami  
Kutia z miodem i bakaliami  
Minimuffinki z kremem cynamonowym  
Kompot z suszu

## STACJE LIVE COOKING

MINIMALNA LICZBA OSÓB - 30

CENY NETTO ZA OSOBĘ ZA 1 GODZINĘ

### Stacje Live Cooking

STACJA 1  
Pieczony kulebiak z łososiem, szpinakiem i serem feta. . . . .30 zł

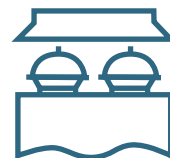
STACJA 2  
Strudel jabłkowy serwowany na ciepło. . . . .20 zł

STACJA 3  
Pierogi - ruskie, z kaczką, ze szpinakiem. . . . .25 zł

STACJA 4  
Szyńka pieczona. . . . .30 zł

STACJA 5  
Pieczony indyk nadziewany kaszą. . . . .30 zł

# KOLACJE ŚWIĄTECZNE W FORMIE BUFETU



Aby wzbogacić Państwa imprezę, proponujemy dodatkowo:

Tort. . . . . od 135 zł netto za 1 kg

Wino grzane. . . . . 22 zł netto za 1 kieliszek





# ŚWIĄTECZNE ZESTAWY NAPOJÓW



## ZESTAW I

55 ZŁ NETTO ZA OSOBE, ZA 2 GODZINY

75 ZŁ NETTO ZA OSOBE, ZA 4 GODZINY

95 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:

Nos Racines Sauvignon Blanc (Francja)

Wino czerwone:

Nos Racines Merlot (Francja)

## Piwo rzemieślnicze

Piwa z lokalnego browaru



# ŚWIĄTECZNE ZESTAWY NAPOJÓW



## ZESTAW II

75 ZŁ NETTO ZA OSOBĒ ZA 2 GODZINY

90 ZŁ NETTO ZA OSOBĒ ZA 4 GODZINY

110 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:

Nos Racines Sauvignon Blanc (Francja)

Wino czerwone:

Nos Racines Merlot (Francja)

### Piwo rzemieślnicze

Piwa z lokalnego browaru

### Wódka

Stock Prestige



# ŚWIĄTECZNE ZESTAWY NAPOJÓW



## ZESTAW III

89 ZŁ NETTO ZA OSOBĒ ZA 2 GODZINY  
109 ZŁ NETTO ZA OSOBĒ ZA 4 GODZINY  
129 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:  
Nos Racines Sauvignon Blanc (Francja)  
Wino czerwone:  
Nos Racines Merlot (Francja)

## Piwo rzemieślnicze

Piwa z lokalnego browaru

## Wódka

Stock Prestige

## Whisky mieszana i bourbon

Ballantine's Finest  
Jim Beam

# ŚWIĄTECZNE ZESTAWY NAPOJÓW



## ZESTAW IV

109 ZŁ NETTO ZA OSOBE ZA 2 GODZINY

129 ZŁ NETTO ZA OSOBE ZA 4 GODZINY

149 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:

Nos Racines Sauvignon Blanc (Francja)

Wino czerwone:

Nos Racines Merlot (Francja)

## Piwo rzemieślnicze

Piwa z lokalnego browaru

## Wódka

Stock Prestige

## Whisky mieszana i bourbon

Ballantine's Finest

Jim Beam

## 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 3000 zł za 6 godzin  
Bar płatny ..... 1000 zł netto za 6 godzin do 50 osób  
(Opłata za bar obejmuje obsługę barmanską. Asortyment baru do indywidualnego ustalenia.)

Parkiet ..... 2000 zł netto za 25m<sup>2</sup>  
Oświetlenie architektoniczne sali ..... od 2000 zł netto  
Dekoracje świąteczne stołów (wianek + świeca) ..... od 200 zł za 1 stół

Pokoje hotelowe ..... specjalne ceny dla uczestników kolacji



**SERDECZNIE  
ZAPRASZAMY**



---

**Zarezerwuj miejsce już teraz!**



**Agnieszka Kazeł**  
**Sales Manager**  
**[agnieszka.kazek@fourpointswarsaw.com](mailto:agnieszka.kazek@fourpointswarsaw.com)**  
**M +48 602 590 094**

Dziękujemy za zapoznanie się z ofertą.  
Do usłyszenia!