

# Menu wielkanocne

IMIĘ I NAZWISKO ..... FIRMA .....

TEL: ..... FAX ..... E-MAIL: .....

ODBIÓR ZAMÓWIENIA – DATA I GODZINA .....

FORMA ZAPŁATY:  GOTÓWKA  KARTA KREDYTOWA

RODZAJ KARTY: ..... NUMER KARTY .....

KARTA WAŻNA DO: ..... NAZWISKO WŁAŚCICIELA KARTY: .....

Wyrażam zgodę na obciążenie mojej karty kredytowej o podanym wyżej numerze zgodnie z zamówieniem. Klient może odwołać zamówienie w przeddzień jego realizacji. Po otrzymaniu formularza zadzwonimy do Państwa, aby potwierdzić zamówienie.

Nazwa	Cena / Porcja	Ilość
<b>PRZYSTAWKI I SAŁATKI</b>		
1. <b>WYBÓR PIECZONYCH MIĘS:</b> cielęcina, wieprzowina, indyk z sosami tatarskim i chrzanowym	54 pln / 2 porcje	_____
2. <b>TERINA Z GĘSIEJ WĄTRÓBKII NA PUMPERNIKLU</b> z galaretką z jabłek i trawy żubrowej	26 pln / 1 porcja	_____
3. <b>TRADYCYJNA SAŁATKA WARZYWNA</b>	16 pln / 1 porcja	_____
4. <b>SAŁATKA Z KREWETEK TYGRYSICH I SZPARAGÓW</b> z pomarańczami i imbirem	52 pln / 2 porcje	_____
5. <b>TATAR Z WĘDZONEGO ŁOSOSIA</b> z jajkiem przepiórczym i czerwonym kawiozem z sosem miodowo-musztardowym	42 pln / 1 porcja	_____
6. <b>ŚLEDŹ ZE SZPARAGAMI</b> oraz sosem vinaigrette z suszonych grzybów	26 pln / 1 porcja	_____
7. <b>WIELKANOCNE JAJKA FASZEROWANE</b> rakami, grzybami i szynką (6 szt x 1/2 jajka)	24 pln / 1 porcja	_____
<b>ZUPY</b>		
8. <b>KREM ZE SZPARAGÓW</b> z oliwą truflową	15 pln / 1 porcja	_____
9. <b>„ŻUREK” Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ I SZYNKĄ</b>	15 pln / 1 porcja	_____
<b>DANIA GŁÓWNE</b>		
10. <b>RAVIOLI Z ZIELONYMI SZPARAGAMI</b> i serem ricotta z sosem szafranowym (200 g)	28 pln / 1 porcja	_____
11. <b>PIECZONA KACZKA</b> 1/2 szt (300 g) z sosem żurawinowym (100 g)	62 pln / 2 porcje	_____
12. <b>MEDALIONY CIEŁĘCE</b> (200 g) w sosie kurkowym ze świeżymi ziołami (100 g) oraz pierożki ze szpinakiem (100 g)	68 pln / 2 porcje	_____
13. <b>PIECZONA W MUSIE ZIOŁOWYM POLĘDWICZKA WIEPRZOWA</b> (200 g) w sosie z czerwonego wina i podwędzanych śliwek (100 g)	42 pln / 2 porcje	_____
14. <b>PIEROŻKI ZE SZPINAKIEM I MASŁEM</b> (250 g)	18 pln / 1 porcja	_____
<b>DODATKI</b>		
15. <b>CZERWONA KAPUSTA Z RODZYNKAMI I CZERWONYM WINEM</b>	8 pln / 1 porcja	_____
16. <b>PLASTRY PIECZONYCH ZIEMNIAKÓW</b> ze świeżymi ziołami	6 pln / 1 porcja	_____
<b>DESERY</b>		
17. <b>TRADYCYJNY „MAZUREK”</b>	35 pln / 5 porcji	_____
18. <b>SERNIK Z BRZOSKWINIAMI</b> i kruszonką czekoladową	42 pln / 5 porcji	_____
19. <b>MAZUREK Z IMBIREM</b> i świeżymi owocami	35 pln / 5 porcji	_____
20. <b>ŚWIĄTECZNA BABKA BAKALIOWA</b> w białej czekoladzie	80 pln / 10 porcji	_____

Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych w celach marketingowych obecnie i w przyszłości przez The Westin Warsaw z siedzibą Al. Jana Pawła II 21, 00-854 Warszawa. Podanie danych ma charakter dobrowolny i przysługuje Pani/Panu prawo wglądu do tych danych i możliwość ich aktualizacji.

# Easter menu

NAME ..... COMPANY NAME .....

TELEPHONE: ..... FAX ..... E-MAIL: .....

PICK UP DATE & TIME: .....

METHOD OF PAYMENT:  CASH  CREDIT CARD

CARD TYPE: ..... CARD NUMBER: .....

EXP. DATE : ..... CARDHOLDER NAME: .....

I authorize the Hotel to charge my above described credit card with the cost of the following order. The order can be cancelled by the customer one day before the planned pick up date. After we receive the order, we will get back to you to reconfirm the order

Description	price / portion	qty
<b>APPETIZERS &amp; SALADS</b>		
1. <b>SELECTION OF ROASTED MEAT</b> ; veal, pork, turkey with tartar and horseradish sauce	54 pln / 2 portions	_____
2. <b>GOOSE LIVER TERRINE ON PUMPERNICKEL</b> with apple jelly and bison grass	26 pln / 1 portion	_____
3. <b>TRADITIONAL HOMEMADE VEGETABLE SALAD</b>	16 pln / 1 portion	_____
4. <b>TIGER PRAWN AND ASPARAGUS SALAD</b> with orange & ginger	52 pln / 2 portions	_____
5. <b>SMOKED SALMON TARTARE</b> with quail egg, red caviar, honey & mustard sauce	42 pln / 1 portion	_____
6. <b>HERRING WITH ASPARAGUS</b> and dry mushroom vinaigrette	26 pln / 1 portion	_____
7. <b>EASTER EGGS</b> with crayfish, mushroom and ham (6 szt x 1/2 egg)	24 pln / 1 portion	_____
<b>SOUPS</b>		
8. <b>ASPARAGUS CREAM SOUP</b> with truffle olive oil	15 pln / 1 portion	_____
9. <b>„ŻUREK“ WITH WHITE SAUSAGE &amp; HAM</b>	15 pln / 1 portion	_____
<b>MAIN COURSES</b>		
10. <b>RAVIOLI</b> with green asparagus and ricotta cheeses with light saffron sauce (200 g)	28 pln / 1 porcja	_____
11. <b>ROASTED HALF DUCK</b> (300 g) with cranberry sauce (100 g)	62 pln / 2 portions	_____
12. <b>VEAL MEDALLIONS</b> (200 g) with chanterelle & fresh herbs sauce (100 g) and spinach dumplings (100 g)	68 pln / 2 portions	_____
13. <b>ROASTED PORK TENDERLOIN</b> with herb mousse and red wine & smoked plum sauce	42 pln / 2 portions	_____
14. <b>SPINACH DUMPLINGS</b> with butter (250 g)	18 pln / 1 portion	_____
<b>CONDIMENTS</b>		
15. <b>RED CABBAGE</b> with raisins and red wine	8 pln / 1 portion	_____
16. <b>SLICED ROAST POTATOES</b> with fresh herbs	6 pln / 1 portion	_____
<b>DESSERTS</b>		
17. <b>TRADITIONAL ‘MAZUREK’</b>	35 pln / 5 portions	_____
18. <b>CHEESECAKE</b> with peaches & chocolate crumble	42 pln / 5 portions	_____
19. <b>‘MAZUREK’</b> with ginger & fresh fruits	35 pln / 5 portions	_____
20. <b>EASTER CAKE ‘BABKA’</b> with white chocolate topping	80 pln / 10 portions	_____

Herewith, I agree to process of my personal data for marketing purposes, now and in the future, by The Westin Warsaw located in Al. Jana Pawła II 21, 00-854 Warszawa. Revealing personal data is voluntary and you have right to both, control and change the data at any time.

WE ARE WAITING FOR YOUR ORDER: FUSION@WESTIN.COM OR 22 450 8631 TILL 29.03.2018

ORDER BY