

HOTEL
VERTE
WARSAW

AUTOGRAPH COLLECTION®
HOTELS



MENU OKOLICZNOŚCIOWE
EVENT OFFER
2025/2026

PRZYJĘCIE RODZINNE W HOTELU VERTE,
NIEZAPOMNIANE CHWILE
DO PAMIĄTKOWEGO ALBUMU.

FAMILY CELEBRATIONS AT THE VERTE HOTEL,
FILL YOUR PHOTO ALBUM WITH
UNFORGETTABLE MOMENTS.

Chrzcziny, komunია jak również pozostałe rodzinne uroczystości to wyjątkowe wydarzenia, które wymagają równie wyjątkowej oprawy. Zapraszamy do pierwszego Autograph Collection w Polsce, należącego do sieci Marriott i zlokalizowanego w samym sercu Warszawy.

To właśnie tutaj, w historycznym pałacu o nowoczesnym wnętrzu, warto celebrować z najbliższymi jedyne takie momenty w życiu. Autorskie menu szefa kuchni Macieja Majewskiego urzeka oryginalnością i nieziemskim smakiem.

Baptism, First Holy Communion, and other family celebrations are unique events that require an equally extraordinary venue. We invite you to the first Autograph Collection in Poland belonging to the Marriott brand, located in the very heart of Warsaw. It is here, inside a historic palace boasting modern interiors, that we invite you to celebrate the most significant moments of your life with your loved ones. A signature menu crafted by Chef Maciej Majewski will captivate with its originality and unworldly taste.

SKOMPONUJ SWOJE MENU

COMPOSE YOUR OWN MENU

MENU I

Menu serwowane 2-daniowe

Served menu: 2-course

Desery dostępne w bufecie do 3 godzin

Desserts available at the buffet for up to 3 hours

Zimne przystawki serwowane jednorazowo do stołu

Cold appetizers served at the table – one-time serving

Przystawka (Przystawki w stół - do wyboru 5)

Appetizer (Table appetizers - choose 5)

Łosoś / tatar / kompresowany ogórek

Salmon/ tartare / compressed cucumber

Hummus / marchewki / prażony słonecznik 

Hummus/ carrots / roasted sunflower seeds

Marynowany rostbef / koperkowy majonez / piklowane grzyby

Marinated roast beef / dill mayonnaise / pickled mushrooms

Sery zagrodowe / orzechy / suszone owoce 

Homemade cheese / nuts / dried fruit

Schab po Warszawsku / chrzan / szczypior

Schab po warszawsku - pork loin / horseradish / chives

„Cezar” - sałata rzymska / kurczak zagrodowy / sos sardelowy

Caesar salad / wild chicken / anchovy sauce

Śledź / sos kaszubski / śliwka

Herring / Kashubian sauce / plum

Cukinia / kremowy serek / suszony pomidor 

Courgette / cream cheese / sun-dried tomato

Naleśnik / półgęsek / szpinak

Pancake / half goosefoot / spinach

Gravlax / mus chrzanowy / kompresowany ogórek

Gravlax / horseradish mousse / compressed cucumber

Zupa (do wyboru 1) **Soup (choose 1)**

Troć fiordowa / wędzona maślanka / zielone jabłko
Fjord toast / smoked butternut squash / green apple
Carpaccio z buraka / ananasowy chutney / chrupiący jarmuż 
Beetroot carpaccio / pineapple chutney / crispy kale
Consomme z kaczki / lane kluski / lubczyk
Duck consommé / poured noodles / lovage
Bulion z palonych warzyw / bocznik w miso / oliwa pomarańczowa 
Roasted vegetable bouillon / bacon in miso / orange oil
Żurek / domowa biała kielbasa / jajko 65°C
Sour soup / homemade white sausage / egg 65°C
Krem porowo-ziemniaczany / kwaśna śmietana / ziołowe grzanki 
Cream of leek and potatoes / sour cream / herb croutons

Dania główne (do wyboru 1) **Main course (choose 1)**

Kurczak zagrodowy / ziemniaki Anny / glazurowane marchewki
Homemade chicken / Anna's potatoes / glazed carrots
Schab z kością / wędzone ziemniaczane puree / sezonowe warzywa
Bone-in pork loin / smoked potato mash / seasonal vegetables
Polędwiczka wieprzowa / pieczony seler / Raguût grzybowe
Pork loin / roasted celeriac / mushroom raguût
Sandacz / szyjki rakowe / fregola
Zander / crayfish neck / fregola
Ravioi / orkisz / groszek 
Ravioli / spelt / peas

Deser (wybór deserów i owoce - menu deserów może się zmienić) **Dessert (Selection of desserts and fruits - dessert menu may change)**

Ptyś / wanilia / truskawka
Cream puff / vanilla / strawberry
Tarta / marakuja / mango
Tart / passion fruit / mango
Krucze ciasto / szarlotka / cynamon
Shortcrust pastry / apple pie / cinnamon
Ptyś waniliowy z truskawką
Vanilla cream puff with strawberry

MENU II

Menu serwowane 2-daniowe

Served menu: 2-course

Przystawki zimne w stół uzupełniane do 3h podane po wyserwowaniu obiadu

Cold appetizers on the table, replenished for up to 3 hours,

Desery w bufecie do 3h

Desserts buffet for up to 3 hours served after the dinner

Zimna przystawka (do wyboru 7)

Cold appetizer (choose 7)

Sery zagrodowe / orzechy / suszone owoce 

Homemade cheeses / nuts / dried fruits

Schab po warszawsku - schab / chrzan / szczypior

Schab po warszawsku - pork loin / horseradish / chives

„Cezar”- Sałata rzymska / kurczak zagrodowy / sos sardelowy

‘Caesar’ salad with romaine lettuce / wild chicken / anchovy sauce

„Sałatka grecka”- warzywa / feta / ziołowy vinaigrette 

"Greek salad" - vegetables / feta / herb vinaigrette

Gravlax / mus chrzanowy / kompresowany ogórek

Gravlax / horseradish mousse / compressed cucumber

Hummus / marchew / słonecznik 

Hummus / carrots / sunflower seeds

Paté en croute / domowa konfitura / pikle

Paté en croûte / homemade jam / pickles

Marynowany rostbef / koperkowy majonez / piklowane grzyby

Marinated roast beef / dill mayonnaise / pickled mushrooms

Śledź / olej lniany / macerowana cebula

Herring / linseed oil / macerated onion

Wędzona szynka / szparagi / tatarski

Smoked ham / asparagus / tartare 

Gruszka / blue jersey / orzechy pekan

Pear / blue jersey / pecan nuts 

Karczoch / suszony pomidor / oliwki

Artichoke / sun-dried tomato / olives

Serwowane : Przystawki lub zupa (do wyboru 1)
Served: Appetizers or soup (choose 1)

Troć fiordowa / wędzona maślanka / zielone jabłko
Fjord tots / smoked butternut squash / green apple
Marynowany rostbef / koperkowy majonez / piklowane grzyby
Marinated roast beef / dill mayonnaise / pickled mushrooms
Carpaccio z buraka / ananasowy chutney / chrupiący jarmuż 
Beetroot carpaccio / pineapple chutney / crispy kale
Consommé z kaczki / lane kluski / lubczyk
Duck consommé / poured noodles / lovage
Bulion z palonych warzyw / bocznik w miso / oliwa pomarańczowa 
Roasted vegetable bouillon / bacon in miso / orange oil
Żurek / domowa biała kielbasa / jajko 65°C
Sour soup / homemade white sausage / 65°C egg
Krem porowo-ziemniaczany / kwaśna śmietana / ziołowe grzanki 
Leek and potato cream soup / sour cream / herb croutons

Dania główne (do wyboru 1)
Main course (choose 1)

Kurczak zagrodowy / ziemniaki Anny / glazurowane marchewki
Homemade chicken / Anna's potatoes / glazed carrots
Schab z kością / wędzone ziemniaczane puree / sezonowe warzywa
Bone-in pork loin / smoked potato mash / seasonal vegetables
Polędwica wieprzowa / pieczony seler / Ragoût grzybowe
Pork loin / roasted celeriac / mushroom ragout
Sandacz / szyski rakowe / fregola
Zander / crayfish neck / fregola
Ravioli / orkisz / groszek 
Ravioli / spelt / peas

Deser (wybór deserów i owoce - menu deserów może się zmienić)
Dessert (selection of desserts and fruits - dessert menu may change)

Ptyś / wanilia / truskawka
Cream puff / vanilla / strawberry
Tarta / marakuja / mango
Tart / passion fruit / mango
Krucze ciasto / szarlotka / cynamon
Shortcrust pastry / apple pie / cinnamon
Ptyś waniliowy z truskawką
Vanilla cream puff with strawberry

Rozszerz swoje menu - Bufet gorący do 3h
Extended Menu - Hot buffet available up to 3 hours

Consommé drobiowe / warzywne julienne / makaron vermicelli
Poultry consommé / vegetable julienne / pasta vermicelli
Wołowina / marchew / panchetta
Beef / carrots / panchetta
Troć / kapary / maślanka
Trout / capers / buttermilk
Fregola / cukinia / oliwa cytrynowa
Fregola / courgette / lemon oil 
Kopytka / masło / konfitowany czosnek 
Dumplings / butter / confit garlic
Kolorowa marchew / imbir / miód gryczany
Coloured carrots / ginger / buckwheat honey 

MENU DLA DZIECI
KIDS MENU

W ramach oferty dzieci korzystają z następujących zniżek:
As part of this offer, children will benefit from the following discounts:

Do 2 lat za darmo
Under the age of 2 - free of charge
Od 2-14 lat – 50% upustu od ceny
Aged 2 to 14 – 50% discount on the menu price
Od 14 lat – pełen koszt menu
Over the age of 14 – full cost of the menu

Przystawka
Apetizer

Warzywa / tempura / majonez cytrynowy 
Vegetables / tempura / lemon mayonnaise
Mini pizza / mozzarella / domowy ketchup 
Mini pizza / mozzarella / homemade ketchup
Rosół drobiowy / gotowany kurczak / makaron
Chicken broth / boiled chicken / pasta
Krem z pieczonych pomidorów / bazylia / orzo 
Roasted tomato cream / basil / orzo

Danie główne
Main course

Ziemniaki / pulpety cielęce / marchewka z groszkiem 
Potatoes / veal meatballs / carrots with peas
Spaghetti / bolognese / parmezan 
Spaghetti / bolognese / parmesan cheese
Farfalle / neapolitana / bazylia
Farfalle / neapolitana / basil

Deser Dessert

Wybór lodów i sorbetów

A selection of ice creams and sorbets

Gofry / domowa konfitura / bita śmietana

Waffles / homemade jam / whipped cream

Ananas / mięta / pistacja

Pineapple / mint / pistachio

Do wszystkich usług gastronomicznych (jedzenie oraz napoje) doliczamy 10% opłaty serwisowej

For all catering services (food and drinks) we add a 10% service fee

Obowiązuje opłata za wyserwowanie tortu

The price for the outside cake service

Tort tylko z zewnątrz dostarczany w dniu imprezy

The cake is delivered only from the outside on the day of the event

W cenie:

Included in the price:

- **1 miejsce parkingowe**
- 1 parking space
- **Sesja rodzinna na dziedzińcu (do ustalenia dostępność z koordynatorem)**
- Family session in the courtyard (availability to be confirmed with the coordinator)

Pakiety napoi Beverage packages

Pakiet 1 (bezalkoholowy) Package 1 (non-Alcoholic)

do 3 h
up to 3 h

do 4 h
up to 4 h

do 5 h
up to 5 h

do 6 h
up to 6 h

dodatkowa godzina
additional hour

Woda gazowana / niegazowana

Sparkling / still water

Soki

Juices

Lemoniada

Lemonade

Napoje gazowane

Soft drinks

Kawa

Coffee

Herbata

Tea

Pakiet 2
Package 2

do 3 h
up to 3 h

do 4 h
up to 4 h

do 5 h
up to 5 h

do 6 h
up to 6 h

dodatkowa godzina
additional hour

Prosecco

Prosecco

Wino białe

White wine

Wino czerwone

Red wine

Piwo

Beer

Woda gazowana / niegazowana

Sparkling / still water

Soki

Juices

Lemoniada

Lemonade

Napoje gazowane

Soft drinks

Kawa

Coffee

Herbata

Tea

Pakiet 3 (Barman)
Package 3 (Barman)

do 3 h
up to 3 h

do 4 h
up to 4 h

do 5 h
up to 5 h

do 6 h
up to 6 h

dodatkowa godzina
additional hour

Prosecco

Prosecco

Wino białe

White wine

Wino czerwone

Red wine

Piwo

Beer

Wódka

Vodka

Gin

Gin

Whisky

Whisky

Woda gazowana / niegazowana
Sparkling / still water
Soki
Juices
Lemoniada
Lemonade
Napoje gazowane
Soft drinks
Kawa
Coffee
Herbata
Tea

Pakiet 4 (Barman)
Package 4 (Barman)

do 3 h
up to 3 h

do 4 h
up to 4 h

do 5 h
up to 5 h

do 6 h
up to 6 h

dodatkowa godzina
additional hour

Prosecco
Prosecco
Wino białe
White wine
Wino czerwone
Red wine
Piwo
Beer
Wódka
Vodka
Gin
Gin
Whisky
Whisky
Tequila
Tequila
Rum
Rum
Likier
Liqueur
Woda gazowana / niegazowana
Sparkling / still water
Soki
Juices
Napoje gazowane
Soft drinks
Kawa
Coffee
Herbata
Tea

Pakiet 5 (Premium)
Package 4 (Premium)

do 3 h
up to 3 h

do 4 h
up to 4 h

do 5 h
up to 5 h

do 6 h
up to 6 h

dodatkowa godzina
additional hour

Prosecco

Prosecco

Wino białe

White wine

Wino czerwone

Red wine

Piwo

Beer

Wódka

Vodka

Gin

Gin

Whisky

Whisky

Tequila

Tequila

Rum

Rum

Brandy

Brandy

Koniak

Cognac

Woda gazowana / niegazowana

Sparkling / still water

Soki

Juices

Kawa

Coffee

Herbata

Tea

Napoje gazowane

Soft drinks

KONTAKT / CONTACT

Hotel Verte, Warsaw, Autograph Collection

ul. Podwale 3A, 00-251 Warszawa

sales@hotelverte.com

www.hotelverte.com