

Świąteczne menu firmowe z efektem wow

Tradycja, zmieniające się trendy, chęć poznawania nowych smaków – to wyzwania, z jakimi coraz częściej muszą sobie radzić menadżerowie odpowiadający za organizację świątecznych spotkań firmowych. Jak sprostać kulinarnym oczekiwaniom pracowników, przełożonych czy kontrahentów i przygotować firmową wigilię, na której połączy się ogień z wodą i zapewni pełnię doznań smakowych w myśl klasycznego przekazu „przez żołądek do serca”? Dariusz Jarzębowski, zastępca Dyrektora Gastronomii w Airport Hotel Okęcie w Warszawie, radzi by w tym wypadku zwrócić uwagę na oferty hoteli, które słyną z dobrej kuchni.

- Hotele takie jak nasz, obsługujące klientów biznesowych i pracujące ze środowiskiem interkulturowym, mają zawsze bardzo przemyślane i doskonale skomponowane menu. Smaczne, polskie, tradycyjne, świąteczne dania, jakimi chcemy się chwalić i karmić naszych gości, łączą się z nowinkami proponowanymi przez kreatywnych szefów kuchni. Nasze tegoroczne [świąteczne menu](#), które proponujemy osobom chcącym zorganizować firmowe spotkanie w Airport Hotel Okęcie lub zamówić u nas catering dla firmy lub do domu pachną i smakują tradycyjnym barszczykiem z uszkami, zupą grzybową, pierogami z kapustą i grzybami, ale także różnorodnymi wariacjami na temat doskonale wpisującymi się świąteczny klimat, choć zaskakującymi w smaku. I tu polecam absolutną ucztę dla zmysłów - skomponowane przez wirtuozów naszej kuchni czarne pierogi z dorszem i sosem szafranowym, uszka z kaczką w korzennym sosie pomarańczowym czy kaszę pęczak z leśnymi grzybami i korzennymi warzywami, którą pokochają wegetarianie – dodaje Dariusz Jarzębowski.

Menu świąteczne musi być wyjątkowe

Większość z nas nie wyobraża sobie, by podczas świąt nie pachniało polską tradycją, którą wynieśliśmy z domu naszych rodziców i dziadków, a więc grzybami i kapustą. Podobnie Marcin Suchenek i Sebastian Kornacki - szefowie kuchni w Airport Hotel Okęcie, którzy uwielbiają tradycyjne smaki polskich potraw bożonarodzeniowych, choć nie ukrywają, że bardzo lubią je serwować w nowych wersjach. *- Zawsze dobieramy menu świąteczne tak, by gość mógł popróbować klasycznych potraw świątecznych polskiej kuchni oraz skosztować wariacji na ich temat. W tym roku opracowaliśmy kartę, do której wprowadziliśmy kilkanaście propozycji tradycyjnych i zupełnie nowych dań świątecznych, z myślą o osobach, które - podobnie jak my - lubią kulinarne odkrycia. A dla klientów grupowych, którzy zorganizują u nas świąteczne spotkania wigilijne dla swoich pracowników bądź kontrahentów skomponowaliśmy [trzy atrakcyjne cenowo propozycje zestawów wigilijnych](#)- mówi Marcin Suchenek.*

Przystawki, dania główne i desery

Jeśli chodzi o przystawki, na świąteczny stół za sprawą ekipy Airport Hotel Okęcie trafią m.in. śledź bałtycki marynowany w burakach, koprze, gorczyca z Dijon podany z sałatką z selera i zielonego jabłka, tatar z marynowanego śledzia, mus z wędzonego pstrąga z koperkiem i świeżym ogórkiem, czy ubóstwiany przez miłośników dobrej kuchni pasztet z kaczki, podawany w towarzystwie gruszki z anyżem z sosem żurawiną. Wśród zup włączonych do świątecznej oferty hotelu, które można zamawiać także w ramach usługi cateringowej do domu, zaproponowano klasyki takie jak czerwony barszcz z uszkami, grzybową z warzywami korzennymi i grzankami, krem z białych warzyw z oliwą borowikową, a także consome grzybowe z brandy i warzywami i krem z dyni z aromatem przypraw korzennych.

- W bogatej karcie świątecznych dań głównych mamy potrawy mięsne i bezmięsne, w tym wariacje na temat karpia, np. terinę z karpia z bakaliami z kremowym sosem koniakowym, fileta z karpia w tempurze z majonezowym sosem grzybowym, kulebiak z karpia z porami na sosie piernikowym z marchewką glazurowaną na miodzie i ziemniakami z wody. Prócz tego polecam również pyszne pieczone udka z kurczaka z tymiankiem i imbirem, marynowany w ziołach schab z sosem pieczeniowym, parowany fileta dorsza z sosem cytrynowo – kaparowym, kulebiak z sosem grzybowym, pierogi z kapustą i grzybami leśnymi z okrasą z cebuli i pieczone

pierogi z łososiem – wymienia Sebastian Kornacki i dodaje, że świąteczne menu dostępne jest już na stronie www hotelu, a pierwsi smakosze już dzwonią i rezerwują miejsca.

Jeszcze większego efektu wow na miejscu w hotelu może dodać usługa live cooking. Chcąc zapewnić pracownikom wyjątkowe doświadczenia podczas firmowej wigilii, decyduje się na nią coraz więcej menadżerów.

Metryczka

Airport Hotel Okęcie**** działa od 2001 roku i mieści się w Warszawie, 800. metrów od lotniska, przy ul. ul. Komitetu Obrony Robotników 24. Posiada 263 pokoi, z 515 miejscami noclegowymi. Hotel specjalizuje się w ofercie biznesowej, MICE, dysponuje imponującym centrum konferencyjno-eventowym, na które składa się: 17 sal konferencyjnych o powierzchni 2200 m². Jego znakiem rozpoznawczym jest doskonała kuchnia, której specjałów kosztować można w pięciu punktach gastronomicznych: restauracjach, barach i czekoladziarni rozlokowanych w różnych częściach hotelu. Do dyspozycji Gości ponadto są Centrum fitness oraz Centrum Wellness, bezpłatny Shuttle bus na lotnisko i z powrotem.

Infrastruktura, zaplecze, wyposażenie hotelu, a także zgrany zespół profesjonalistów wykonujących swoją pracę z pasją, umożliwiają realizację każdego wydarzenia biznesowego.

Strona www: <https://airporthotel.pl/>