**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](https://airporthotel.pl/) 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](https://u.profitroom.com/2017.airporthotel.pl/uploads/pdf/AHO-Menuswiteczne22_.pdf?_ga=2.92833373.1185434413.1665994943-403490214.1622642749)*, 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](https://airporthotel.pl/), 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 skosztował 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](https://u.profitroom.com/2017.airporthotel.pl/uploads/pdf/AHO-Menuswiteczne22_.pdf?_ga=2.92833373.1185434413.1665994943-403490214.1622642749) *–* mówi **Marcin Suchenek**.

**Przystawki, dania główne i desery**

Jeśli chodzi o przystawki, na świąteczny stół za sprawą ekipy [Airport Hotel Okęcie](https://airporthotel.pl/) trafią m.in. śledź bałtycki marynowany w burakach, koprze, gorczycy 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, filet 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 filet 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.

[Airport Hotel Okęcie\*\*\*\*](https://airporthotel.pl/) 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/>