



HOTEL WARSZAWIANKA
RODZINA - BIZNES
★★★★

Menu Kolacja Wigilia 24.12.2022

Bufet zimny

Przekąski rybne:

Wybór śledzi w marynatach

- kwaśna śmietana / jabłko / szalotka / kruszony pieprz
- zalewa korzenna / gorczycą
- pieczony borowik / olej lniany

Dorsz po grecku / warzywa korzenne / pomidor malinowy

Smażony tuńczyk / przepiórcze jajko / szparagi / mix chrupiących sałat

Filet z sandacza / farsz z krabów / koper

Karp po żydowsku / galaretkę rybną / migdały

Przekąski mięsne:

Schab w ziołach / mus maślano – chrzanowy / jajko (schab po warszawsku)

Wybór pasztetów

- dziczyzna / śliwka wędzona
- kaczka / gruszka
- staropolski / rozmaryn
- Pikle / marynaty

Pieczona cielęcina / sos z tuńczykiem / kapar ciernisty

Wędzony filet z gęsi / mango / chutney z chilli

Duszona karkówka / smażone rydze / ser bursztyn

Mus z kaczki / chałka / figa

Przekąski wegańskie:

Carpaccio ze kolorowych buraków / wędzone tofu / wege majonez

Humus z pieczonej pietruszki / sezam / olej rydzowy

Sałatki:

Sałatka jarzynowa z tostem razowym

Matjas / marynowany burak / kiełki rzodkiewki / ziemniak amandine

Kasza pęczak / botwinka / ser koryciński / świeże zioła

Tuńczyk / fasolka / chrupiące sałaty / jajko

Wędzony kurczak / kozi ser / focaccia / sałata rzymska / sos z anchovies i parmezanu

Sarna / borowik / kandyzowana gruszka / roszonek / chipsy razowe

Zupa serwowana:

Barszcz czerwony z uszkami grzybowymi

Bufet gorący:

Zupy:

Krem z borowików / kwaśna śmietana / oliwa rozmarynowa

Z ryb słodkowodnych / czerwona soczewica / pieczona papryka

Dania główne:

Karp smażony / sos piernikowy

Pstrąg / sos rakowym / musztarda francuska

Roladka z sandacza / sos z palonego masła



HOTEL WARSZAWIANKA
RODZINA - BIZNES
★★★★

Polędwiczka wieprzowa / sos porto / tymianek
Policzki wołowe / sos pieczeniowy / pieczony czosnek
Udko z kaczki / sos żurawinowy / imbir
Strogonoff z boczniaka
Pieczone warzywa korzeniowe
Kapusta / łazanki / grzyby suszone / olej lniany
Terina z kaszy gryczanej / kurki / szpinak
Pieczone ziemniaki w ziołach

Stacje live cooking:

Pierogi:

- Z kapustą i grzybami
- Z kaczką i pomarańczami
- Z fetą i szpinakiem
- Z kaszą soczewicą, suszonymi pomidorami i jarmużem
- Z szyjkami rakowymi i koprem

Z dodatkami do wyboru:

- Kwaśna śmietana
- Okrasa z boczkiem i szalotką
- Duszona cebulka
- Sos borowikowy
- Sos gorgonzola

Stacja z łososiem pieczonym w cieście francuskim:

Z dodatkami do wyboru:

- Ryż cytrusowy
- Smażone zielone warzywa (dziki brokuł / fasolka kenijska / groszek cukrowy / mini bok choy)
- Szpinak / rukola / pomidorki cherry / winegrette z karamboli
- Sos berneński
- Sos z suszonymi pomidorami
- Sos beurre blanc (podobny do maślanego)

Desery:

Kutia / bakalie
Sernik / biała czekolada
Cremoux / mleczna czekolada / figi
Keks / kandyzowane owoce
Mus kasztanowy
Tarta czekoladowa / orzechy pekan
Tort bezowy
Mufiny / pieczone jabłko / cynamon

Napoje

Woda mineralna, soki owocowe, kompot z suszu
Kawa / herbata
Wino domowe białe i czerwone



HOTEL WARSZAWIANKA
RODZINA - BIZNES
★★★★

Menu Kolacja Boże Narodzenie 25.12.2022

Bufet zimny

Przekąski rybne:

Wybór śledzi w marynatach

- W oleju / cebula perlowa / musztarda francuska
- Suszone pomidory / miód / gorczyca
- Grzyby / szalotka / zioła

Pescaccio z dzikiego łososa / salsa z kaparów / kawior sojowy

Mus z tuńczyka / pumpernikiel / piklowana śliwka

Szczupak / chutney z krwistej pomarańczy / nori

Ceviche z okonia morskiego / miód lipowy / cytrusy

Roladka z troci / krewetka tygrysia / kruche ciastko

Przekąski mięsne:

Polędwiczka wieprzowa / karmel / pieprz kruszony

Wybór mięs pieczystych:

- Boczek / musztarda dijon
- Szynka / goździki
- Schab / miechunka / suszona śliwka
- Karkówka / kruszonym pieprzu

Szarpana wołowina / brioche / konfitura z czerwonej cebuli

Galaretką wieprzowa / golonka / kawior z limonki

Carpaccio z opiekanej wołowiny / majonez cytrynowy / rukola

Przekąski wegańskie:

Grillowany tempeh / glony wakame / teryaki

Humus z suszonych pomidorów / oliwa

Pikle / marynaty

Sałatki:

Świeży ogórek / warzywa korzenne / krucha tartoletka

Wędzony pstrąg / grillowana cytryna / roszonek / pieczony pomidor

Czarna soczewica / suszone pomidory / pieczona dynia / ser feta

Sum wędzony / kremowy mus / rzodkiewka / groszek cukrowy

Szynka pieczona / brzoskwinia z chili / ser taleggio / sałata frisee

Bufet gorący:

Zupy:

Bulion grzybowy z kołdunami

Krem z mały / szafran / chips krewetkowy

Dania główne:

Lin / pieczona papryka / pesto

Łosoś / sos kurkowy / tymianek

Dorsz / sos imbirowy / cytrusów

Udziec wołowy / sos gravy / rozmaryn

Indyk / sos z dżem jadalnego / miód

Stew z jelenia / warzywa pieczone / jałowiec

Smażone warzywa / soja



HOTEL WARSZAWIANKA
RODZINA - BIZNES
★★★★

Fasolka / oliwą czosnkową
Kapusta włoska / boczek / boczniak
Kluski śląskie
Ziemniaki francuskie / świeże zioła

Stacje live cooking:

Pieczony rostbeef

Z dodatkami do wyboru:

- Smażone kopytka
- Puree selerowe
- Karmelizowane buraczki
- Salsa z zielonych warzyw
- Sos z zielonego pieprz
- Sos musztardowy
- Sos grzybowy z gorgonzolą

Pieczona kaczką (rolada) z nadzieniem z kasztanów

Z dodatkami do wyboru:

- Pieczone ziemniaki
- Modra kapusta z porto
- Puree z antonówki
- Sos żurawinowy
- Sos rozmarynowy
- Sos z rodzynek smyrneńskich

Z gorącym świątecznym brownie

Z dodatkami do wyboru:

- Ciepłe śliwki w przyprawach korzennych
- Wiśnie w żelu
- Lody waniliowe
- Mix orzechów
- Kandyzowana skórka z pomarańczy
- Sos z ciemnej czekolady
- Sos truskawkowy z chili
- Cukier puder

Desery:

Strudel jabłkowy / bakalie
Piernik / bakalie / mleczna czekolada
Tarta z białej czekolady / wiśnie
Keks / kandyzowane owoce
Mus kasztanowy
Tarta czekoladowa / orzechy pekan

Napoje

Woda mineralna, soki owocowe, kompot z suszu
Kawa / herbata
Wino domowe białe i czerwone