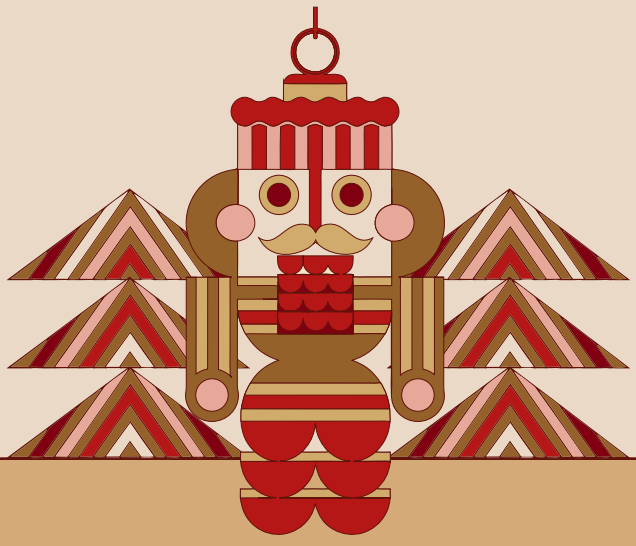
HOTEL BRISTOL
WARSAW

ŚWIĘTA W WARSZAWSKIM
HOTELU BRISTOL

MENU BANKIETOWE

Zaplanuj magiczne święta w stylowej atmosferze hotelu-ikony. W tym sezonie Szef Kuchni Kamil Jabłoński zaprasza do odkrycia menu inspirowanego kulinarnymi tradycjami Polski. Jego propozycje przywołują smaki i wspomnienia różnych regionów kraju, przedstawione w wyjątkowej, współczesnej interpretacji.



MENU SERWOWANE

POLSKA TRADYCJA

PRZYSTAWKA DO DZIELENIA

Pierogi | Leśne grzyby
Kiszona kapusta | Szalotka

PRZYSTAWKA

Śledź | Wiejska śmietana | Żurawina

DANIE GŁÓWNE

Sandacz | Risotto buraczane | Cykoria

Lub

Pierś kaczki | Liście brukselki
Kluseczki buraczane

DESER

Świąteczny piernik
Mus imbirowy | Żurawina

280 PLN OD OSOBY

Do powyższych cen należy doliczyć
8% podatku VAT oraz 10% opłaty serwisowej.

ŚWIĄTECZNA UCZTA

PRZYSTAWKA DO DZIELENIA

Pierogi | Leśne grzyby
Kiszona kapusta | Szalotka

PRZYSTAWKA

Wędzony pstrąg | Piernik | Mandarynka

ZUPA

Pieczone buraki | Leśne grzyby
Majeranek

DANIE GŁÓWNE

Sum | Purée ziemniaczane
Borowiki | Dziki brokuł

Lub

Policzki wołowe | Leśne grzyby
Ciasto francuskie | Jarmuż

DESER

Rolada orzechowo-migdałowa
Biała czekolada | Beza cynamonowa

345 PLN OD OSOBY

Do powyższych cen należy doliczyć
8% podatku VAT oraz 10% opłaty serwisowej.

ZIMOWA CELEBRACJA

PRZYSTAWKA DO DZIELENIA

Pierogi | Leśne grzyby
Kiszona kapusta | Szalotka

PRZYSTAWKA

Wędzony węgorz | Kawior Antonius
Placek ziemniaczany

ZUPA

Podgrzybki | Wiejska śmietana
Chrupiące ziemniaki

DANIE GŁÓWNE

Jesiotr | Smardze
Marynowana rzepa | Raki

Lub

Polędwica wołowa | Trufla | Borowiki
Trawa żubrowa

DESER

Torcik makowy | Wytrawna czekolada
Powidła śliwkowe

385 PLN OD OSOBY

Do powyższych cen należy doliczyć
8% podatku VAT oraz 10% opłaty serwisowej.

ZAKĄSKI W STOLE

Domowe pieczone mięsa
Marynowane warzywa
Musztarda żurawinowa

Galareta z wędzonym pstrągiem
Raki | Kremowy chrzan

Domowe śledzie z suszonymi grzybami

Tatar z pieczonego buraka
Wędzona śliwka | Konfitura
ze słodkiej cebuli

Tradycyjna sałatka jarzynowa
Jajko przepiórcze | Domowy majonez

Świeżo wypiekane pieczywo

Masła smakowe | Olej porowy

110 PLN OD OSOBY

Do powyższych cen należy doliczyć
8% podatku VAT oraz 10% opłaty serwisowej.

BUFET ŚWIĄTECZNY

PRZYSTAWKI

Wybór domowych śledzi:
- z jabłkiem i kwaśną śmietaną
- w oleju ziołowym z żurawiną
- z leśnymi grzybami

Sandacz faszerowany | Kremowy chrzan

Świąteczny pasztet z gęsi z orzechami
i pomarańczami | Sos tatarski

Tradycyjne pieczone mięsa
Marynowane warzywa | Ćwikła

Pieczone buraki | Dressing makowy
ze skórką pomarańczy | Wędzony twaróg

SAŁATKI

Tradycyjna sałatka jarzynowa
z jajkiem i domowym majonezem

Sałatka z owocami morza
Chrupiące warzywa | Oliwa z oliwek

Chrupiąca sałata | Świeże warzywa
Dressing francuski

PIECZYWO

Wybór świeżo wypiekanego pieczywa
Masła i oleje smakowe

ZUPA

Krem z leśnych grzybów
Prażone w maśle ziemniaki
Wiejska śmietana

DANIA GŁÓWNE

Pierogi z kapustą i grzybami
Cebula | Natka pietruszki
Kwaśna śmietana

Sandacz smażony z ziołami | Sos rakowy

Kaczka pieczona z pomarańczą
Sos żurawinowy | Czerwona kapusta

Szynka wieprzowa | Goździki
Sos miodowy z musztardą

Ziemniaki po polsku
z majerankiem i szalotką

Buraki karmelizowane
z korzennymi przyprawami

Czerwona kapusta z jabłkiem
i czarną porzeczką

DESERY

„Comber" czekoladowy
nasączony wiśniówką

Makowiec

Piernik z konfiturą śliwkową

Tarta jabłkowa z cynamonem

Rolada orzechowa

Krojone owoce

DLA MINIMUM 20 OSÓB

290 PLN OD OSOBY

KONSUMPCJA DO 4 GODZIN | 25% WIĘCEJ ZA 6 GODZIN | 50% WIĘCEJ ZA 8 GODZIN

Do powyższych cen należy doliczyć 8% podatku VAT oraz 10% opłaty serwisowej.

WIGILIJNY BUFET

PRZYSTAWKI

Śledzie z suszonymi grzybami
Szalotka | Natka pietruszki

Śledzie z jabłkiem
Czerwona cebula | Cynamon

Sandacz marynowany
w occie z warzywami

Ryby w galarecie | Sałatka z pikli
Chrzan śmietankowy

Pasztet z orzechami
Mus śliwkowy z truflą

Wybór mięs pieczonych | Musztarda
mirabelkowa | Ćwikła | Sos tatarski

Sezonowana szynka z kozim serem i figami

Carpaccio z palonego kalafiora
Ser pleśniowy | Żurawina | Orzechy

Pasztet z warzyw | Soczewica
Marynowana cukinia

SAŁATKI

Tradycyjna sałatka jarzynowa
Jajko przepiórcze | Domowy majonez

Sałatka z krewetek | Chrupiące warzywa
Dressing limonkowy

Sałatka z pieczonych buraków
i mandarynki | Jarmuż | Dressing makowy

MARYNATY

Grzyby marynowane | Korniszony | Cebulki
w occie balsamicznym | Marynowana dynia
Gruszka w occie | Marynowane śliwki

PIECZYWO

Wybór świeżo wypiekanego
pieczywa z masłem

ZUPA

Tradycyjny barszcz z pieczonych
buraków | Uszka z grzybami

Krem z leśnych grzybów
Wiejska śmietana | Łazanki

DANIA GŁÓWNE

Świąteczne pierogi z kapustą i grzybami
Cebula | Pietruszka | Kwaśna śmietana

Karp smażony | Sos migdałowy

Chrupiący dorsz | Warzywa
Pomidory | Cynamon

Pierś perliczki nadziewana suszonymi
owocami | Sos tymiankowo-miodowy

Zrazy wołowe | Kiszony ogórek
Suszone borowiki

Ziemniaki smażone
z majerankiem i szalotką

Kluseczki ziemniaczane
w emulsji majerankowej

Borowiki w śmietanie | Tymianek

Wigilijna kapusta z grochem

DESERY

Torcik piernikowy z musem z białej
czekolady i kandyzowaną żurawiną

Deser śliwkowy z czekoladą

Puszysty sernik z bakaliami
i skórką pomarańczową

Tradycyjny makowiec

Aromatyczne jabłka w karmelu
zapieczone z kruszonką i bezą

Bita śmietana | Sos czekoladowy
Sos karmelowy | Sos truskawkowy

Krojone owoce

DLA MINIMUM 20 OSÓB

315 PLN OD OSOBY

KONSUMPCJA DO 4 GODZIN | 25% WIĘCEJ ZA 6 GODZIN | 50% WIĘCEJ ZA 8 GODZIN

Do powyższych cen należy doliczyć 8% podatku VAT oraz 10% opłaty serwisowej.

NAPOJE

Specjalnie przygotowana selekcja napojów alkoholowych i bezalkoholowych idealnie dopełniająca świąteczne menu przygotowane przez naszego Szefa Kuchni.

CLASSIC

250 PLN OD OSOBY

Do powyższych cen należy doliczyć 23% podatku VAT oraz 10% opłaty serwisowej.

Soki: pomarańczowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka, jabłkowy

Napoje gazowane

Gazowana i niegazowana woda mineralna

Kawa oraz herbata

APERITIF:

Prosecco

lub

Grzane wino (białe lub czerwone)

lub jeden z poniższych koktajli

Christmas Eve (gin, świeżo wyciskany sok z cytryny, orszada, woda z kwiatów pomarańczy, białko)

Orchard Glow (gin, Calvados Boulard, kordiał jabłkowo-cynamonowy, Sherry Oloroso)

Moonlit Berry (mure, kordiał limonkowy, absynt, z dodatkiem prosecco)

Snug Winter 0% (redukcja Guinness, syrop Maraschino, świeżo wyciskany sok z cytryny, z dodatkiem wody gazowanej)

Białe wino domowe

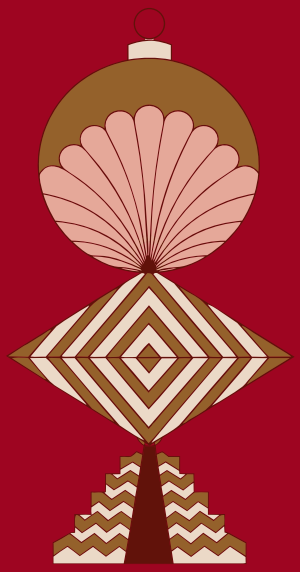
Czerwone wino domowe

Wino bezalkoholowe

Piwo kraftowe

Piwo Żywiec

Piwo bezalkoholowe



Nielimitowana konsumpcja napojów do 4 godzin.
Każda dodatkowa rozpoczęta godzina:
50 PLN + 23% VAT/os.

SIGNATURE

280 PLN OD OSOBY

Do powyższych cen należy doliczyć 23% podatku VAT oraz 10% opłaty serwisowej.

Soki: pomarańczowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka, jabłkowy

Napoje gazowane

Gazowana i niegazowana woda mineralna

Kawa oraz herbata

APERITIF:

Prosecco

lub

Grzane wino (białe lub czerwone)

lub jeden z poniższych koktajli

Christmas Eve (gin, świeżo wyciskany sok z cytryny, orszada, woda z kwiatów pomarańczy, białko)

Orchard Glow (gin, Calvados Boulard, kordiał jabłkowo-cynamonowy, Sherry Oloroso)

Moonlit Berry (mure, kordiał limonkowy, absynt, z dodatkiem prosecco)

Snug Winter 0% (redukcja Guinness, syrop Maraschino, świeżo wyciskany sok z cytryny, z dodatkiem wody gazowanej)

Białe wino domowe

Czerwone wino domowe

Wino bezalkoholowe

Piwo kraftowe

Piwo Żywiec

Piwo bezalkoholowe

Wódka Ostoya

Nielimitowana konsumpcja napojów do 4 godzin. Każda dodatkowa rozpoczęta godzina: 50 PLN + 23% VAT/os.

PRESTIGE

380 PLN OD OSOBY

Do powyższych cen należy doliczyć 23% podatku VAT oraz 10% opłaty serwisowej.

Soki: pomarańczowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka, jabłkowy

Napoje gazowane

Gazowana i niegazowana woda mineralna

Kawa oraz herbata

APERITIF:

Prosecco

lub

Grzane wino (białe lub czerwone)

lub jeden z poniższych koktajli

Christmas Eve (gin, świeżo wyciskany sok z cytryny, orszada, woda z kwiatów pomarańczy, białko)

Orchard Glow (gin, Calvados Boulard, kordiał jabłkowo-cynamonowy, Sherry Oloroso)

Moonlit Berry (mure, kordiał limonkowy, absynt, z dodatkiem prosecco)

Snug Winter 0% (redukcja Guinness, syrop Maraschino, świeżo wyciskany sok z cytryny, z dodatkiem wody gazowanej)

Białe wino domowe

Czerwone wino domowe

Wino bezalkoholowe

Piwo kraftowe

Piwo Żywiec

Piwo bezalkoholowe

Wódka Ostoya

Whisky Ballantines 7 YO

Beefeater gin

Bacardi Carta Blanca

Tequila silver

Lillet Blanc, Lillet Rouge, Aperol

Nielimitowana konsumpcja napojów do 4 godzin. Każda dodatkowa rozpoczęta godzina: 50 PLN + 23% VAT/os.

HOTEL BRISTOL
WARSAW

Pozwól nam stworzyć niezapomnianą świąteczną celebrację.

Skontaktuj się z naszym Zespołem ds. Konferencji i Wydarzeń:

Sales.Bristol@luxurycollection.com
+48 22 55 11 825
www.hotelbristolwarsaw.com