

KOKTAJL ŚWIĄTECZNY I

X-MASS COCTAIL

ZIMNE PRZEKĄSKI COLD APPETIZERS

WĘDZONY NA ZIMNO ŁOSOŚ BAŁTYCKI Z KOPERKOWYM SERKIEM

COLD SMOKED BALTIC SALMON
WITH DILL CHEESE

WĘDZONY PSTRĄG NA MUSIE Z JAJ Z CHRZANOWĄ GRZANKĄ I RUKOLĄ

SMOKED TROUT ON THE MOUSSE OF EGGS,
HORSERADISH CROUTON AND RUCOLA

PIECZONA WOŁOWINA ZAWINIĘTA NA GRUSZCE GOTOWANEJ W CZERWONYM WINIE

ROAST BEEF WRAPPED ON RED WINE
COOKED PEAR

ROLADKA TOSTOWA Z KREMEM Z PIECZONYCH WARZYW I JAJ

TRAMEZZINI WRAP WITH BAKED
VEGETABLE AND EGGS MOUSSE

NAPOJE BEVERAGES

ŚWIEŻO PARZONA KAWA FRESHLY BREWED COFFEE

WYBÓR HERBAT SELECTION OF TEA

WODA GAZOWANA I NIEGAZOWANA SPARKLING AND STILL MINERAL WATER

KOMPOT Z SUSZU Z GOŹDZIKAMI I IMBIREM DRIED FRUITS COMPOTE WITH CLOVES AND GINGER

PRZEKĄSKI NA CIEPŁO WARM APPETIZERS

PIERŚ Z KACZKI SOUS VIDE W SOSIE Z WĘDZONYCH JABŁEK

DUCK BREAST SOUS VIDE IN SAUCE OF SMOKED APPLES

ZRAZ Z OKONIA MORSKIEGO W SOSIE Z RAKÓW

SEA BASS ROULADE WITH CRAYFISH SAUCE

PIEROŻKI Z ŁOSOSIEM I SZPINAKIEM NA SOSIE SZAMPAŃSKIM

SALMON RAVIOLI WITH SPINACH
AND CHAMPAGNE SAUCE

MINI PIEROGI Z GRZYBAMI LEŚNYMI I KAPUSTĄ

MINI DUMPLINGS WITH FOREST
MUSHROOMS AND SAUERKRAUT

DESERY DESSERTS

MUS Z SERKA MASCARPONE Z KREMEM WANILIOWYM MASCARPONE MOUSSE WITH VANILLA CREAM

SERNIK Z GALARETKĄ TRUSKAWKOWĄ CHEESECAKE WITH STRAWBERRY JELLY

KUTIA MAKOWA Z BAKALIAMI I MIODEM POPPY SEED PUDDING WITH DELICACIES AND HONEY

TAPIOKA Z KOKOSEM I MARAKUJĄ TAPIOCA WITH COCONUTS AND PASSION FRUIT

CENA OD OSOBY
PRICE PER PERSON

70 PLN

CENY PODANE W OFERCIE SĄ CENAMI NETTO / PRICES IN THE OFFER ARE NET PRICES

20 – 50 OSÓB / PERSONS

2 GODZINY / 2 HOURS

ZIMNE PRZEKĄSKI

COLD APPETIZERS

**MARYNOWANY W KOPERKU I CZARNYM
PIEPRZU ŁOSOŚ BAŁTYCKI, NA PUMPERNIKU
Z KAPAREM I SOSEM Z ŻÓŁTEJ MUSZTARDY
I WÓDKI GOLDWASSER**

DILL AND BLACK PEPPER MARINATED BALTIC
SALMON ON PUMPERNICKEL WITH
CAPERS AND YELLOW MUSTARD
WITH GOLDWASSER VODKA SAUCE

**WĘDZONY WĘGORZ NA MUSIE Z JAJ
Z CHRZANOWĄ GRZANKĄ I RUKOLĄ**

SMOKED EEL ON MOUSSE OF EGGS
AND HORSERADISH WITH RUCOLA

**SAŁATKA Z SZYJEK RAKOWYCH
Z PIECZONYMI BURAKAMI,
POMARAŃCZĄ I KOPREM WŁOSKIM**

CRAYFISH SALAD WITH BAKED RED BEETROOTS,
ORANGE AND FENNEL

**PIERŚ KACZKI WĘDZONA NA ZIMNO
NA MUSIE Z GRUSZKI**

COLD SMOKED DUCK BREAST
ON PEAR MOUSSE

**DORSZ NA JARZYNCIE Z MARCHWI,
SELERA I POMIDORÓW**

COD ON CARROT, CELERY AND TOMATO SALSA

**ŚLEDŹ MARYNOWANY W CURRY,
Z OGÓRKIEM I GRANATEM**

HERRING MARINATED IN CURRY
WITH CUCUMBER AND POMEGRANATE

NAPOJE

BEVERAGES

ŚWIEŻO PARZONA KAWA

FRESHLY BREWED COFFEE

WYBÓR HERBAT

SELECTION OF TEA

WODA GAZOWANA I NIEGAZOWANA

SPARKLING AND STILL MINERAL WATER

**KOMPOT Z SUSZU
Z GOŹDZIKAMI I IMBIREM**

DRIED FRUITS COMPOTE
WITH CLOVES AND GINGER

PRZEKĄSKI

NA CIEPŁO

WARM APPETIZERS

**TROĆ WĘDROWNA Z GRILLA
W SOSIE HOMAROWYM**

GRILLED WILD SALMON WITH LOBSTER SAUCE

**TUŃCZYK W OSTRYCH PRZYPRAWACH
Z SOSEM LIMONOWYM**

TUNA IN CAJUN WITH LIME SAUCE

**GĘŚ SOUS VIDE W SOSIE
Z LIKIEREM JABŁKOWYM**

GOOSE SOUS VIDE WITH CALVADOS SAUCE

**PIEROŻKI Z ŁOSOSIEM I SZPINAKIEM
NA SOSIE SZAMPAŃSKIM**

SALMON AND SPINACH RAVIOLI
WITH CHAMPAGNE SAUCE

MINI KROKIETY Z GRZYBAMI

MINI CROQUETTES WITH MUSHROOMS

DESERY

DESSERTS

**CIASTO Z SOSEM CZEKOLADOWYM
I PRAŻONYMI ORZECHAMI LASKOWYMI**

BROWNIE WITH CHOCOLATE FUDGE
AND ROASTED HAZELNUTS

**PUDDING WANILIOWY
Z KARAMELIZOWANĄ FIGĄ**

CRÈME BRÛLÉE WITH CARAMELIZED FIG

**SERNIK PIECZONY NA PARZE
Z TRUSKAWKAMI**

PHILADELPHIA CHEESECAKE WITH STRAWBERRY

CIASTO MAKOWE Z BAKALIAMI

POPPY SEED CAKE WITH DELICACIES

TAPIOKA Z KOKOSEM I MARAKUJĄ

TAPIOCA AND COCONUT WITH PASSION FRUIT

CENA OD OSOBY
PRICE PER PERSON

95 PLN

CENY PODANE W OFERCIE SĄ CENAMI NETTO / PRICES IN THE OFFER ARE NET PRICES

20 – 50 OSÓB / PERSONS

2 GODZINY / 2 HOURS

MENU ŚWIĄTECZNE SERWOWANE

X-MASS SERVED SET MENU

PIECZYWO / BREAD

WYBÓR PIECZYWA Z MASŁEM ZIOŁOWYM
SELECTION OF BREAD WITH HERB BUTTER

PRZYSTAWKA / APPETIZER

**ZIMNO WĘDZONY ŁOSOŚ BAŁTYCKI
NA TATARZE Z MARYNOWANYCH
GRZYBÓW Z SOSEM Z ŻÓŁTEJ MUSZTARDY**
COLD SMOKED BALTIC SALMON ON MARINATED
MUSHROOM TARTAR AND YELLOW MUSTARD

ZUPA / SOUP

**KREM Z BURAKÓW Z USZKAMI
FASZEROWANYMI SZYJKAMI RAKOWYMI**
RED BEETROOT CREAM SOUP SERVED
WITH CRAYFISH DUMPLINGS

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

**TURNEDO Z CIEŁĘCINY Z GRILLA Z CIASTECZKAMI
Z KRABA ZAPIEKANE Z SOSEM HOLENDERSKIM,
NA POTRAWCE Z GRZYBÓW LEŚNYCH Z BRUKSELKĄ,
PURÉE Z TOPINAMBURU I SOSEM Z WINA PORTO**
GRILLED TURNEDO OF VEAL TENDERLOIN WITH CRAB CAKE
AND HOLLANDAISE SAUCE, SERVED ON MUSHROOM STEW,
BRUSSEL SPROUTS, JERUSALEM ARTICHOKE PURÉE
AND PORT WINE SAUCE

DESER / DESSERT

**KREM CZEKOLADOWY Z ORZECHAMI LASKOWYMI
NA PIERNIKU Z GALARETKĄ Z CZARNEJ PORZECZKI
I LODAMI ŚMIETANKOWYMI**
CHOCOLATE MOUSSE WITH HAZELNUTS ON THE GINGER
BREAD, WITH BLACK CURRANT JELLY AND CREAMY ICE CREAM

CENA OD OSOBY
PRICE PER PERSON

130 PLN

PIECZYWO / BREAD

WYBÓR PIECZYWA Z MASŁEM ZIOŁOWYM
SELECTION OF BREAD WITH HERB BUTTER

PRZYSTAWKA / APPETIZER

**WĘDZONE RYBY (WĘGORZ, PSTRAĞ I JESIOTR)
NA MUSIE CHRZANOWYM Z RUKOŁĄ, PLACKIEM
ZIEMNIACZANYM I KONFITOWANYMI POMIDORAMI**
SMOKED FISHES EEL, TROUT, STURGEON SERVED ON
HORSERADISH MOUSSE WITH RUCOLA, POTATO PANCAKE
AND CONFITED TOMATOES

ZUPA / SOUP

**KREM Z KASZTANÓW Z KAWIEM Z OLIIWY
TRUFLOWEJ I ZIEMIĄ Z PUMPERNIKŁA**
MARRONS CREAMY SOUP WITH TRUFFLE
OLIVE OIL AND PUMPERNICKEL

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

**PIEŚ KACZKI SOUS VIDE Z PIECZONĄ
W SYROPIE KLONOWYM DYNIA,
BRUKSELKĄ, TOPINAMBUREM I SOSEM
Z WINA PORTO ORAZ JEŻYNY**
DUCK BREAST SOUS VIDE WITH MAPLE SYRUP BAKED
PUMPKIN, BRUSSEL SPROUTS, JERUSALEM ARTICHOKE,
PORT WINE SAUCE AND BLACKBERRY

DESER / DESSERT

**KREM CZEKOLADOWY Z ORZECHAMI LASKOWYMI
NA PIERNIKU Z GALARETKĄ Z CZARNEJ PORZECZKI
I LODAMI ŚMIETANKOWYMI**
CHOCOLATE MOUSSE WITH HAZELNUTS ON THE GINGER
BREAD, WITH BLACK CURRANT JELLY AND CREAMY ICE CREAM

CENA OD OSOBY
PRICE PER PERSON

145 PLN

NAPOJE / BEVERAGES

W CENIE / INCLUDED

**ŚWIEŻO PARZONA KAWA / WYBÓR HERBAT / WODA GAZOWANA I NIEGAZOWANA /
KOMPOT Z SUSZU Z ŻURAWINĄ I KARDAMONEM**

FRESHLY BREWED COFFEE / SELECTION OF TEA / SPARKLING AND STILL MINERAL WATER /
DRIED FRUITS COMPOTE WITH CLOVES AND GINGER

CENY PODANE W OFERCIE SĄ CENAMI NETTO / PRICES IN THE OFFER ARE NET PRICES

MINIMUM 20 OSÓB / MINIMUM 20 PERSONS

PIECZYWO / BREAD

WYBÓR PIECZYWA Z MASŁEM ZIOŁOWYM
SELECTION OF BREAD WITH HERB BUTTER

PRZEKAŚKI / APPETIZERS

**BRZUSZKI DZIKIEGO ŁOSOSIA BAŁTYCKIEGO
MARYNOWANE W BRANDY Z POMARAŃCZAMI,
MUSZTARDĄ I CYNAMONEM**

BALTIC SALMON BELLY MARINATED IN BRANDY
WITH ORANGES, MUSTARD AND CINNAMON

**ŚLEDZIE MARYNOWANE W OCCIE
JABŁKOWYM, PURPUROWEJ SZALOTCE,
JABŁKACH I GOŹDZIKACH**

HERRINGS MARINATED IN APPLE VINEGAR,
PURPLE SHALLOT, APPLE AND CLOVES

**SANDACZ SMAŻONY Z PATELNI,
NA WARZYWACH DUSZONYCH W POMIDORACH**

PAN-FRIED PERCH WITH VEGETABLES
BRAISED WITH TOMATOES

ZUPA / SOUP

**KREM Z GRZYBÓW LEŚNYCH Z KOSTKĄ
Z TOPINAMBURU, TYMIANKIEM
I PRAŻONYMI PŁATKAMI MIGDAŁÓW**

FOREST MUSHROOM CREAMY SOUP WITH
JERUSALEM ARTICHOKE, THYME AND BAKED
ALMOND FLAKES

DESERY / DESSERTS

MAKOWIEC Z KANDYZOWANYMI OWOCAMI
POPPY SEED CAKE WITH CANDIED FRUITS

WANILIOWY BOŻONARODZENIOWY PUDDING
CHRISTMAS VANILLA PUDDING

TARTA Z ORZECHAMI I SUSZONĄ ŻURAWINĄ
WALNUTS TARTE WITH DRIED CRANBERRY

MUS ŚMIETANKOWY Z WIŚNIAMI I BEZĄ
CREAMY MOUSSE WITH CHERRY AND MERINGA

DOMOWE KORZENNE MINI PIERNICZKI
HOMEMADE MINI GINGER BREADS

OD 30 OSÓB / FROM MINIMUM 30 PERSONS
4 GODZINY / 4 HOURS

CENA OD OSOBY
PRICE PER PERSON

145 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

OKOŃ MAZURSKI NA DUSZONYM PORZE
MAZURIAN PERCH ON BRAISED LEEK

PSTRĄG SMAŻONY W MIGDAŁACH
PAN FRIED TROUT IN ALMONDS

**PIECZONE UDA INDYKA Z SOSEM Z PIECZENIA,
BRZOSKWINIĄ I ŻURAWINĄ**
ROASTED TURKEY LEGS WITH DEMI-GLACE SAUCE,
PEACH AND CRANBERRY

RUMIANE KOPYTKA W SOSIE BOROWIKOWYM
GOLDEN POTATO DUMPLINGS WITH BOLETUS SAUCE

ZIEMNIAKI W CZĄSTKACH PIECZONE Z ROZMARYNEM
POTATO PARCELS BAKED WITH ROSEMARY

KROKIETY Z DUSZONYMI PIECZARKAMI
CROQUETTES WITH STEWED MUSHROOMS

SAŁATKI / SALADS

**SAŁATKA Z BURAKÓW Z KOZIM SEREM, ORZECHAMI,
GROCHEM ARABSKIM I KREMEM BALSAMICZNYM**
RED BEETROOT SALAD WITH GOAT CHEESE, WALNUTS,
CHEEK PEA AND BALSAMIC VINEGAR

**SAŁATKA Z SZYJEK RAKOWYCH Z CYKORIĄ,
POMARAŃCZĄ, ORZECHAMI I DRESSINGIEM
Z SZYSZEK SOSNY**
CRAYFISH TAILS SALAD WITH CHICORY, ORANGE,
PEANUTS AND PINE NUTS DRESSING

**SAŁATKA Z ZIEMNIAKÓW Z JAJKIEM,
POREM I KAPARAMI**
POTATO AND EGGS SALAD WITH LEEK AND CAPERS

**SAŁATKA Z WĘDZONEJ SZYNKI Z KORNISZONAMI,
GRZYBAMI LEŚNYMI, ŁAZANKAMI I PESTKAMI DYNI**
SMOKED HAM SALAD WITH GHERKINS, FOREST MUSHROOM,
HOMEMADE PASTA AND PUMPKIN SEEDS

NAPOJE / BEVERAGES

ŚWIEŻO PARZONA KAWA
FRESHLY BREWED COFFEE

WYBÓR HERBAT
SELECTION OF TEA

WODA GAZOWANA I NIEGAZOWANA
SPARKLING AND STILL MINERAL WATER

KOMPOT Z SUSZU Z GOŹDZIKAMI I IMBIREM
DRIED FRUITS COMPOTE WITH CLOVES AND GINGER

CENY PODANE W OFERCIE SĄ CENAMI NETTO / PRICES IN THE OFFER ARE NET PRICES

E-MAIL: KONFERENCJE@RENAISSANCE.WAW.PL

TELEFON: +48 22 164 7184

WWW.RENAISSANCEWARSAWA.PL

PIECZYWO

BREAD

WYBÓR PIECZYWA Z MASŁEM ZIOŁOWYM

SELECTION OF BREAD WITH HERB BUTTER

PRZYSTAWKI I SAŁATKI

APPETIZERS AND SALADS

ROLADKI WARZYWNE Z ORIENTALNYM

ZIELONYM CHRZANEM

LAZY SUSHI WITH VEGETABLES AND WASABI

PLASTRY Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

Z MANGO I PRAŻONYM SEZAMEM NA OSTRO

THAI CARPACCIO OF BEEF TENDERLOIN
WITH MANGO AND ROASTED SESAME SEEDS

CYTRYNOWO - MIODOWE KREWETKI

GLAZUROWANE Z RUMEM I IMBIREM

LIMON-HONEY SHRIMPS GLAZED WITH RUM AND GINGER

GRILLOWANY KURCZAK Z DRESSINGIEM

Z PIKANTNEGO MASŁA ORZECHOWEGO

GRILLED CHICKEN WITH SPICY PEANUTS
AND CHILI BUTTER DRESSING

WARZYWA MARYNOWANE W OSTRYM SOSIE

POMARAŃCZOWYM Z CZARNYM SEZAMEM

VEGETABLES MARINATED WITH HOT ORANGE
SAUCE AND BLACK SESAME SEEDS

ZUPA

SOUP

ROSÓŁ Z KURCZAKA ZE SŁODKĄ PAPRYKĄ

CHILI I TRAWĄ CYTRYNOWĄ

CHICKEN CONSOMMÉ WITH SWEET
CHILI AND LEMON GRASS

NAPOJE

BEVERAGES

ŚWIEŻO PARZONA KAWA

FRESHLY BREWED COFFEE

WYBÓR HERBAT

SELECTION OF TEA

WODA GAZOWANA I NIEGAZOWANA

SPARKLING AND STILL MINERAL WATER

KOMPOT Z SUSZU Z GOŹDZIKAMI I IMBIREM

DRIED FRUITS COMPOTE WITH CLOVES AND GINGER

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSE

KORYFENA Z GRILLA NA MAKARONIE

GRYCZANYM Z WARZYWAMI W OSTRYM SOSIE

GRILLED MAHI MAHI ON THE BARLEY PASTA
WITH VEGETABLES AND SPICY SAUCE

KACZKA Z SOSEM SOJOWYM I KARMELIZOWANYM IMBIREM

DUCK IN SOYA SAUCE WITH CARAMELIZED GINGER

MARYNOWANY KURCZAK ZE SŁODKIM

ZIELONYM CHILI I MARMOLADĄ Z FIG

CHICKEN WITH SWEET GREEN CHILI AND FIG JAM

WIEPRZOWINA SŁODKO – KWAŚNA

Z KORZENIEM GALANGI

SWEET AND SOUR PORK WITH ROT OF GALANGA

WOŁOWINA Z SOSEM Z MUSZTARDY,

PAPAJĄ I MANGO

BEEF WITH PAPAYA AND MANGO SALSA WITH MUSTARD

ORIENTALNY RYŻ Z OMLETEM I KIEŁKAMI

ORIENTAL RICE WITH OMELET AND SPROUTS

WARZYWA W „WĘDZONYM” SOSIE ŚLIWKOWYM

VEGETABLES BRAISED IN SMOKY PLUM SAUCE

DESERY

DESSERTS

BANANOWE ROLADKI W CIEŚCIE RYŻOWYM

Z LODAMI TRUFLOWYMI

BANANA ROLLS WITH TRUFFLE ICE CREAM

ORIENTALNA SAŁATKA OWOCOWA Z MANGO,

PAPAJĄ, RAMBUTANEM, KARAMBOLĄ I CYTRYNĄ

ORIENTAL FRUIT SALAD WITH MANGO, PAPAYA,
RAMBUTAN, CARAMBOLA AND LEMON

KREM KOKOSOWY Z GORZKĄ CZEKOLADĄ

COCONUT MOUSSE WITH DARK CHOCOLATE

STRUDEL Z JABŁKAMI I GRUSZKĄ

STRUDEL WITH APPLES AND PEARS

RYŻOWE KULECZKI W SYROPIE RÓŻANYM

RICE BALLS IN WILD ROSE SYROUP

DOMOWE KORZENNE MINI PIERNICZKI

I WINO GRZANE Z MIODEM, CYNAMONEM I GOŹDZIKAMI

HOMEMADE MINI GINGER BREAD WITH MULLED
WINE SPICED WITH HONEY, CINNAMON AND CLOVES

CENA OD OSOBY
PRICE PER PERSON

165 PLN

CENY PODANE W OFERCIE SĄ CENAMI NETTO / PRICES IN THE OFFER ARE NET PRICES

OD 30 OSÓB / FROM MINIMUM 30 PERSONS 4 GODZINY / 4 HOURS

MENU ŚWIĄTECZNE POLSKIE - SET I

POLISH STYLE DINNER - SET I

DANIA SERWOWANE SERVED SET

MENU BUFETOWE BUFFET MENU

PIECZYWO BREAD

WYBÓR PIECZYWA Z MASŁEM ZIOŁOWYM
SELECTION OF BREAD WITH HERB BUTTER

PRZYSTAWKA LUB ZUPA APPETIZERS OR SOUP (DO WYBORU) / (OF YOUR CHOICE)

PRZYSTAWKA
APPETIZER

**TATAR ZE ŚLEDZIA
NA MARYNOWANYCH OGÓRKACH
Z PRAŻONYM PUMPERNIKLEM**
HERRING TARTAR ON MARINATED
CUCUMBER AND ROASTED PUMPERNICKEL

ZUPA
SOUP

**ZUPA KREM Z SELERA Z GRZANKAMI
PIERNIKOWYMI I SŁODKĄ PIANKĄ
ŚMIETANKOWĄ**
CREAMY SOUP OF CELERY WITH GINGER
CROUTONS AND SWEET CREAMY FOAM

DANIE GŁÓWNE MAIN COURSE

**POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA Z PIECZONĄ
DYNIĄ, KARMELIZOWANYMI BURACZKAMI,
ZIEMNIACZANĄ ZAPIEKANKĄ
I SOSEM TRUFLOWYM**
PORK LOIN WITH ROASTED PUMPKIN, CARAMELIZED
RED BEETROOT, POTATO GRATIN AND TRUFFLE SAUCE

PIECZYWO BREAD

WYBÓR PIECZYWA Z MASŁEM ZIOŁOWYM
SELECTION OF BREAD WITH HERB BUTTER

ZIMNE PRZEKĄSKI COLD APPETIZERS

**ŚLEDZIE: W OLEJU Z CEBULKĄ,
W BURACZKACH Z JABŁKIEM I ROLMOPSY**
HERRINGS: IN OIL WITH SHALLOTS, WITH RED
BEETROOT AND MARINATED IN VINEGAR

PSTRĄG W GALARECIE
TROUT IN JELLY

**ŁOSOŚ WĘDZONY Z KREMOWYM
SZCZUPIORKOWYM SERKIEM**
SMOKED SALMON WITH CREAMY CHIVES CHEESE

SANDACZ W JARZYNCIE WARZYWNEJ
PIKE PERCH WITH BRAISED VEGETABLES

**SAŁATKA Z GOTOWANYCH
WARZYW Z MAJONEZEM**
SALAD OF BOILED VEGETABLES
WITH MAYONNAISE

SAŁATKA Z CYKORII, JABŁEK I ORZECHÓW
CHICORY, APPLES AND WALNUTS SALAD

**CHRZAN, ĆWIKŁA, KORNISZONY,
MARYNOWANA DYNIA, ŚLIWKI W OCCIE,
GRZYBKII MARYNOWANE**
HORSE RADISH, BEET HORSE RADISH, GHERKINS,
MARINATED PUMPKIN, PLUM IN VINEGAR,
MARINATED MUSHROOMS

MENU BUFETOWE BUFFET MENU

DANIA GORĄCE HOT DISHES

PIEROGI Z KAPUSTĄ
DUMPLINGS WITH SAUERKRAUT

KROKIETY Z GRZYBAMI
CROUQUETTES WITH MUSHROOMS

**ŁOSOŚ W BIAŁYM SOSIE Z KOPERKIEM
I GOTOWANYMI JAJKAMI PRZEPIÓRCZYMI**
SALMON WITH WHITE DILL SAUCE
AND HARD BOILED EGGS

**OKOŃ NILOWY ZAPIEKANY Z PODSUSZONYMI
POMIDORAMI, KRUSZONKĄ Z PARMEZANU**
NILE PIKE BAKED WITH SEMI DRIED TOMATOES
AND PARMESAN FLAKES

ZIEMNIAKI ZASMAŻANE Z POREM
POTATOES SAUTED WITH LEEK

**WARZYWA ZIMOWE DUSZONE
Z MASŁEM ZIOŁOWYM**
WINTER VEGETABLES BRAISED WITH HERB BUTTER

DESERY DESSERTS

KUTIA Z PSZENICY Z MIODEM I MIGDAŁAMI
WHEAT SEEDS WITH HONEY AND ALMONDS

PIERNIK Z MARMOLADĄ RÓŻANĄ
GINGER BREAD WITH WILD ROSE CONFITURE

MUS ORZECHOWY Z KARMELEM
WALNUTS MOUSSE WITH CARAMEL

**OWOCE KROJONE Z SOSEM
MIODOWO-JOGURTOWYM Z MIĘTĄ**
FRESHLY SLICED FRUITS WITH HONEY,
YOGHURT AND MINT SAUCE

TORCIK KAJMAKOWY
DULCE DE LECHE CAKE

**CIASTO MARCHEWKOWE Z KREMEM
WANILIOWYM, CZEKOLADĄ I SOSEM Z ARONII**
CARROT CAKE WITH VANILLA MOUSSE,
CHOCOLATE AND CHOKEBERRY SAUCE

NAPOJE BEVERAGES

ŚWIEŻO PARZONA KAWA
FRESHLY BREWED COFFEE

WYBÓR HERBAT
SELECTION OF TEA

WODA GAZOWANA I NIEGAZOWANA
SPARKLING AND STILL MINERAL WATER

KOMPOT Z SUSZU I WĘDZONYCH ŚLIWEK
DRIED FRUITS AND SMOKED PLUM COMPOTE

CENA OD OSOBY
PRICE PER PERSON

175 PLN

CENY PODANE W OFERCIE SĄ CENAMI NETTO / PRICES IN THE OFFER ARE NET PRICES

OD 30 OSÓB / FROM MINIMUM 30 PERSONS

4 GODZINY / 4 HOURS

MENU ŚWIĄTECZNE POLSKIE - SET II

POLISH STYLE DINNER - SET II

DANIA SERWOWANE SERVED SET

PIECZYWO BREAD

WYBÓR PIECZYWA Z MASŁEM ZIOŁOWYM
SELECTION OF BREAD WITH HERB BUTTER

PRZEKAŚKA APPETIZER

**WĘDZONY PSTRĄG Z SAŁATKĄ
Z MARYNOWANYCH MAŚLAKÓW
I OGÓRKÓW KISZONYCH, KOPERKU,
MUSU Z JAJEK I SOSU WASABI**
SMOKED TROUT WITH WILD MUSHROOMS,
MARINATED CUCUMBER AND DILL SALAD
WITH EGGS AND WASABI SAUCE

DANIE GŁÓWNE MAIN COURSE

**TURNEDO Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ
Z PIECZONĄ DYNIĄ, FASOLKĄ SZPARAGOWĄ,
SMAŻONYMI BOCZNIAKAMI, ZIEMNIAKAMI
GRATIN I SOSEM Z DUSZONYCH
DZIKICH PIECZAREK**
BEEF TENDERLOIN TURNEDO WITH BAKED PUMPKIN,
BEANS FRIED OYSTER MUSHROOMS AND POTATOES
GRATIN AND WILD CHAMPIGNONS SAUCE

MENU BUFETOWE BUFFET MENU

PIECZYWO BREAD

WYBÓR PIECZYWA Z MASŁEM ZIOŁOWYM
SELECTION OF BREAD WITH HERB BUTTER

PRZEKAŚKI APPETIZERS

SANDACZ W JARZYNCE Z POMIDORAMI
PIKE PERCH IN VEGETABLE TOMATO SAUCE

ŚLEDŹ W ŚMIETANIE
HERRING IN CREAM SAUCE

ŚLEDŹ W OLEJU Z CEBULĄ
HERRING IN OIL WITH ONION

**WYBÓR RYB WĘDZONYCH: MAKRELA,
PSTRĄG, ŁOSOŚ WĘDZONY NA CIEPŁO
I ZIMNO Z CYTRYNĄ, LIMONKĄ
KAPARAMI I SOSEM TATARSKIM**
SELECTION OF SMOKED FISHES: MACKEREL,
TROUT, COLD AND HOT SMOKED SALMON
WITH LEMON, LIME, CAPERS AND TARTAR SAUCE

SAŁATKI SALADS

**SAŁATKA Z MARYNOWANYCH
GRZYBÓW LEŚNYCH**
WILD FOREST MARINATED MUSHROOM SALAD

**SAŁATKA Z WĘDZONEGO NA CIEPŁO
ŁOSOSIA Z OWOCAMI KANDYZOWANYMI**
WARM SMOKED SALMON AND CANDIED FRUITS SALAD

**BOŻONARODZENIOWA ZIEMNIACZANA
SAŁATKA GALICYJSKA Z JAJ I PORA**
GALICIAN CHRISTMAS SALAD OF POTATOES,
EGGS AND LEEK

**SAŁATKA ZE ŚLEDZI Z BURACZKAMI,
Z MIODEM I SZALOTKĄ**
HERRING WITH RED BEETROOT, HONEY
AND SHALLOTS SALAD

**SAŁATKA Z TUŃCZYKA, POMIDORÓW,
KARCZOCHÓW I OLIWEK**
TUNA, TOMATOES, ARTICHOKE AND OLIVES SALAD

MENU BUFETOWE BUFFET MENU

ZUPA SOUP

KREM Z SELERA I KURCZAKA Z PRAŻONYMI MIGDAŁAMI I GRANATEM

CREAMY SOUP OF CELERY, CHICKEN,
ALMONDS AND POMEGRANATE

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSE

KACZKA W SOSIE JABŁKOWYM Z KONFITURĄ Z ŻURAWINY

DUCK IN APPLE SAUCE WITH CRANBERRY CONFITURE

PIERŚ Z INDYKA W SOSIE Z PIECZENIA Z RODZYNKAMI

TURKEY BREAST IN GRAVY RAISIN SAUCE

ŁOSOŚ W BIAŁYM SOSIE Z KOPERKIEM I GOTOWANYMI JAJKAMI PRZEPIÓRCZYMI

SALMON IN WHITE DILL SAUCE
WITH HARD BOILED EGGS

KROKIETY Z KAPUSTĄ I LEŚNYMI GRZYBAMI

CROQUETTES WITH SAUERKRAUT
AND FOREST MUSHROOM

ZIEMNIACZANE PURÉE Z CYTRYNĄ I KMINKIEM

POTATO PURÉE WITH LEMON ZEST AND CARAWAY

WARZYWA Z MIODEM I ROZMARYNEM

VEGETABLES WITH HONEY AND ROSEMARY

DESERY DESSERTS

BABKA PODOLSKA

POLISH EASTERN CHRISTMAS CAKE

TORT BAKALIOWY Z MAKIEM I SOSEM RUMOWYM

CAKE WITH DELICACIES AND RUM SAUCE

SERNIK Z RODZYNKAMI I ORZECHAMI

CHEESECAKE WITH RAISINS AND WALNUTS

POMARAŃCZE Z MUSEM CYTRUSOWYM Z COINTREAU I CHIPSAMI Z PIERNIKA

ORANGES STUFFED WITH COINTREAU AND GINGERBREAD CHIPS

STRUDEL Z JABŁKAMI I GRUSZKĄ

STRUDEL WITH APPLES AND PEARS

MUS CZEKOLADOWY Z PRAŻONYMI ORZECHAMI I MIGDAŁAMI

CHOCOLATE MOUSSE WITH ROASTED WALNUTS AND ALMONDS

SĘKACZ PODLASKI Z SOSEM ŚMIETANOWO - MIODOWYM Z PRAŻONYMI MIGDAŁAMI

HONEY CAKE WITH CREAMY HONEY SAUCE AND ALMONDS

NAPOJE BEVERAGES

ŚWIEŻO PARZONA KAWA

FRESHLY BREWED COFFEE

WYBÓR HERBAT

SELECTION OF TEA

WODA GAZOWANA I NIEGAZOWANA

SPARKLING AND STILL MINERAL WATER

KOMPOT Z SUSZU Z GOŹDZIKAMI I IMBIREM

DRIED FRUITS COMPOTE WITH CLOVES AND GINGER

CENA OD OSOBY
PRICE PER PERSON

195 PLN

CENY PODANE W OFERCIE SĄ CENAMI NETTO / PRICES IN THE OFFER ARE NET PRICES

OD 30 OSÓB / FROM MINIMUM 30 PERSONS 4 GODZINY / 4 HOURS

E-MAIL: KONFERENCJE@RENAISSANCE.WAW.PL

TELEFON: +48 22 164 7184

WWW.RENAISSANCEWARSZAWA.PL

 DANIE WEGETARIAŃSKIE
VEGETARIAN DISH

2 GODZINNY PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH I ALKOHOLOWYCH

2-HOUR PACKAGE OF NON-ALCOHOLIC AND ALCOHOLIC BEVERAGES

PAKIET PACKAGE	CENA OD OSOBY PRICE PER PERSON	DODATKOWA GODZINA OD OSOBY ADDITIONAL HOUR PER PERSON
NAPOJE BEZALKOHOLOWE SOFT DRINKS	30 PLN	15 PLN
NAPOJE BEZALKOHOLOWE / WINO / PIWO SOFT DRINKS / WINE / BEER	50 PLN	20 PLN
NAPOJE BEZALKOHOLOWE / WINO / PIWO / WÓDKA SOFT DRINKS / WINE / BEER / VODKA	65 PLN	25 PLN
NAPOJE BEZALKOHOLOWE / WINO / PIWO / WÓDKA WHISKY / RUM / MARTINI / CAMPARI / GIN SOFT DRINKS / WINE / BEER / VODKA WHISKY / RUM MARTINI / CAMPARI / GIN	85 PLN	35 PLN

4 GODZINNY PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH I ALKOHOLOWYCH

4-HOUR PACKAGE OF NON-ALCOHOLIC AND ALCOHOLIC BEVERAGES

PAKIET PACKAGE	CENA OD OSOBY PRICE PER PERSON	DODATKOWA GODZINA OD OSOBY ADDITIONAL HOUR PER PERSON
NAPOJE BEZALKOHOLOWE SOFT DRINKS	50 PLN	15 PLN
NAPOJE BEZALKOHOLOWE / WINO / PIWO SOFT DRINKS / WINE / BEER	80 PLN	20 PLN
NAPOJE BEZALKOHOLOWE / WINO / PIWO / WÓDKA SOFT DRINKS / WINE / BEER / VODKA	100 PLN	25 PLN
NAPOJE BEZALKOHOLOWE / WINO / PIWO / WÓDKA WHISKY / RUM / MARTINI / CAMPARI / GIN SOFT DRINKS / WINE / BEER / VODKA WHISKY / RUM MARTINI / CAMPARI / GIN	150 PLN	35 PLN

CENY PODANE W OFERCIE SĄ CENAMI NETTO / PRICES IN THE OFFER ARE NET PRICES

WYJĄTKOWE ŚWIĘTA W WYJĄTKOWYM MIEJSCU

· **WELCOME DRINK**

· WELCOME DRINK

· **MUZYKA ŚWIĄTECZNA W TLE**

· SPECIAL XMAS MUSIC

· **TEST PANEL**

· TASTE PANEL

· **BOGATE I ZRÓŻNICOWANE MENU**

· EXTENSIVE MENU

· **DEKORACJE ŚWIĄTECZNE STOŁÓW**

· SPECIAL XMAS TABLE DECORATION

· **BEZPŁATNY PARKING DLA ORGANIZATORÓW**

· FREE PARKING LOT FOR ORGANIZERS

· **MOŻLIWOŚĆ WZBOGACENIA MENU**

O STACJE LIVE COOKING

· POSSIBILITY TO ENRICH MENU
WITH THE LIVE COOKING STATIONS

· **OPŁATEK WIGILIJNY NA ŻYCZENIE**

· CHRISTMAS EVE WAFER ON REQUEST

Zapraszam,
Andrzej Bryk



OFERTA NA PRZYJĘCIA
ŚWIĄTECZNO-NOWOROCZNE

