



MENU
ŚWIĄTECZNE
CHRISTMAS MENU

R
RENAISSANCE®
WARSAW AIRPORT HOTEL

Kolacja serwowana I - 4 dania

Set Menu/served dinner - 4 course

Pieczywo

Bread

Wybór świeżego pieczywa podawanego z masłem ziołowym i świeżym

Selection of freshly baked bread served with herbs and fresh butter

(Alergeny/Allergens 1,3,6,7,8,12,14)

Przystawka

Appetizer

Tatar z pstrąga i marynowanych grzybów leśnych z sosem z żółtej musztardy

Trout fish and marinated forest mushroom tartar with yellow mustard sauce

(Alergeny/Allergens 2,3,11,12,14)

Zupa

Soup

Krem z buraków z pierożkami faszerowanymi szyjkami rakowymi

Red beetroot cream soup served with cry fish stuffed dumplings

(Alergeny/Allergens 1,3,5,6,7,8,12,14)

Danie Główne

Main Course

Turnedo z polędwiczek wieprzowych z grilla z ciasteczkami z kraba zapiekane z sosem Holenderskim, podawane na potrawce z grzybów leśnych z brukselką, purée z topinamburu i sosem z wina Porto

Grilled Turnedo of pork tenderloin with crab cake and hollandaise sauce, served on mushroom stew, Brussel sprouts, Jerusalem artichoke and port wine sauce

(Alergeny/Allergens 3,5,6,8,11,12,13)

Deser

Dessert

Krem czekoladowy z orzechami laskowymi na pierniku z galaretką z czarnej porzeczki i lodami śmietankowymi

Chocolate mousse with hazelnuts on ginger bread, black currant jelly and creamy ice cream

(Alergeny/Allergens 1,3,4,6,8,11,12,13)

Cena 165 PLN netto od osoby

Price 165 PLN net per person



Kolacja serwowana w polskim stylu- 4 dania

Polish Set Menu/served dinner - 4 course

Pieczywo

Bread

Wybór świeżego pieczywa podawanego z masłem ziołowym i świeżym

Selection of freshly baked bread served with herbs and fresh butter

Alergeny/ Allergens 1,3,6,7,8,12,14

Przystawka

Appetizers

Ciepło wędzony łosoś bałtycki podawany z czerwonym kawiozem na puszystym omlecie, rukoli, kwaśnej śmietanie i żółtym sosie musztardowym

Warm smoked Baltic salmon served with red caviar, omelet, rucola, sour cream and yellow mustard sauce

Alergeny/Allergens 1,2,3,11,12,14

Zupa

Soup

Krem z grzybów leśnych z oliwą truflową i grzanką z żytniego chleba

Forest mushroom cream soup served with truffle oil and chips of rye bread

Alergeny/Allergens 1,3,5,6,7,8,12,14

Danie Główne

Main course

Pierś z kaczki z grilla podawana na puree z czerwonej kapusty z podsmażonymi ziemniakami, karmelizowaną dynią, fasolką szparagową w maśle i sosem z żurawiny i czerwonego wina

Grilled duck breast served with red cabbage puree, pan-fried potatoes, caramelized pumpkin, beans braised in butter and cranberry red wine sauce

Alergeny/Allergens 3,5,6,8,11,12,13

Deser

Dessert

Duet serowo makowy z mussem orzechowym, culisem z czarnej porzeczki i lodami różanymi

Duo of poppy seed and cheesecake with hazelnuts mousse, coulis of black currant and rose ice-cream

Alergeny/Allergens 1,3,4,6,8,11,12,13

Cena 155 PLN netto od osoby

Price 155 PLN net per person



Kolacja serwowana III - 3 dania

Set Menu/served dinner - 3 course

Pieczyno

Bread

Wybór świeżego pieczywa podawanego z masłem ziołowym i świeżym

Selection of freshly baked bread served with herbs and fresh butter

Alergeny/ Allergens 1,3,6,7,8,12,14

Zupa

Soup

Krem ze szczawiu podany z ciepło wędzonym łososiem i jajkiem przepiórczym

Creamy Sorrel soup warm smoked salmon, and quail eggs

Alergeny/ Allergens 1,2,3,5,6,7,8,12,14

Danie Główne

Main Courses

Udo z gęsi comfit podawane na musie z czerwonej kapusty, karmelizowanej w syropie klonowym marchewce, z brukselką i sosem z wina Porto

Comfited Goose leg, served on red cabbage mousse, maple syrup caramelized carrots, Brussel sprouts and Port wine sauce

Alergeny/ Allergens 3,5,6,8,11,12,13

Deser

Dessert

Piernik z bakaliami i czekoladą, na puree z marynowanej dyni, cynamonowo - serowym musie i goździkowymi lodami podawany z żurawinowym sosem

Gingerbread cake with delicatesses and chocolate served on marinated pumpkin puree, cinnamon-curd mousse, cloves ice cream and cranberry sauce.

Alergeny/ Allergens 1,3,4,6,7,8,11,12,13

Cena 125 PLN netto od osoby

Price 125 PLN net per person



Kolacja bufetowa I

Buffet dinner

Pieczyno

Bread

Wybór świeżo pieczonego pieczywa podawanego z masłem ziołowym i świeżym

Selection of freshly baked bread served with herbs and fresh butter

Alergeny/Allergens 1,3,6,7,8,12,14

Przekąski

Appetizers

Brzuski dzikiej troci wędrownej marynowane w brandy z pomarańczami, musztardą i cynamonem

Salmon trout belly marinated in brandy with oranges, mustard and cinnamon

Alergeny/Allergens 2,3,6,8,11,13

Śledzie marynowane w occie jabłkowym, purpurowej szalotce, jabłkach i goździkach

Herrings marinated in apple vinegar, purple shallot, apple and cloves.

Alergeny/Allergens 2,3,6,8,11,13

Sandacz smażony z patelni, podawany na warzywach korzennych duszonych w pomidorach

Pan-fried Perch, served with root vegetables braised with tomatoes

Alergeny/Allergens 1,2,3,6,8,11,13

Sałatki

Salads

Sałatka z buraków z kozim serem, orzechami, grochem arabskim i kremem balsamicznym

Red beetroot salad with goat cheese, walnuts, chick pea and balsamic vinegar

Alergeny/Allergens 3,6,8,11,13

Sałatka z wędzonego halibuta z cykorią, pomarańczą, orzechami i dresingiem z szyszek sosny

Smoked halibut with chicory, orange and peanuts dressing

Alergeny/Allergens 1,2,3,4,6,11,13

Sałatka z ziemniaków z jajkiem, porem i kaparami VEG

Potato and eggs salad with leek and capers VEG

Alergeny/Allergens 1,3,6,11,13

Sałatka z wędzonej szynki z korniszonami, grzybami leśnymi, łązankami i pestkami dyni

Smoked ham salad with gherkins, forest mushroom, homemade pasta and pumpkin seeds

Alergeny/Allergens 1,3,4,6,11,13



Zupa

Soup

Krem z grzybów leśnych z kostką z topinamburu, tymiankiem i prażonymi płatkami migdałów VEG

Forest mushroom creamy soup with Jerusalem artichoke, thyme and baked almond flakes VEG

Alergeny/Allergens 1,3,4,6,7,11,13

Dania główne

Main courses

Okoń mazurski na duszonym porze

Mazurian Pech served on braised leek

Alergeny/Allergens 1,2,3,4,6,11,13

Pstrąg smażony w migdałach

Traut pan-fried in almonds

Alergeny/Allergens 1,2,3,4,6,7,11,13

Pieczone uda kurczaka z sosem z pieczenia, brzoskwinia i żurawiną

Roasted chicken legs with gravy sauce, peach and cranberry

Alergeny/Allergens 3,4,6,11,13

Rumiane kopytka w sosie borowikowym

Potato dumplings with capes sauce

Alergeny/Allergens 1,3,4,6,11,13

Ziemniaki w cząstkach pieczone z rozmarynem

Potato parcels baked with rosemary

Alergeny/Allergens 3

Krokiety z duszonymi pieczarkami

Croquettes stuffed stewed mushrooms

Alergeny/Allergens 1,3,4,8,11,13

Desery

Desserts

Makowiec z kandyzowanymi owocami

Poppy seed cake with candied fruit

Alergeny/Allergens 1,3,8,13

Waniliowy Bożonarodzeniowy pudding

Christmas vanilla pudding

Alergeny/Allergens 1,3,8,13

Mus śmietankowy z wiśniami i bezą

Creamy mousse with Cherry and meringue

Alergeny/Allergens 1,3,13

Domowe korzenne mini pierniczki

Homemade mini gingerbreads

Alergeny/Allergens 1,3,8,13

Buffet 4 godzinny

4 hours buffet

Dla minimum 30 osób

minimum 30 person

Cena 155 PLN netto od osoby

Price 155 PLN net per person

Każda kolejna rozpoczęta godzina 39 PLN netto od osoby

Additional hour of service 39 PLN net per person



Kolacja bufetowa w Polskim stylu

Polish Buffet dinner

Pieczyno

Bread

Wybór świezo pieczonego pieczywa podawanego z masłem ziołowym i świezym

Selection of freshly baked bread served with herbs and fresh butter

Alergeny/Allergens 1,3,6,7,8,12,14

Przystawki i Sałatki

Appetizers and salads

Plastry wędzonego Łososa Bałtyckiego z sałatką z jaj, ziemniaków, szczypiorku, majonezu i musztardy

Smoked Baltic Salmon with salad of eggs, potatoes, chives, mayonnaise and mustard

Alergeny/Allergens 1,2,3,6,8,11,13

Śledzie korzenne z cebulą i olejem rydzowym

Herrings with onion, and linseed oil

Alergeny/Allergens 2,6,8,11,13

Sandacz smażony z patelni, podawany na warzywach korzennych duszonych w pomidorach

Pan-fried pike perch, served with root vegetables braised with tomatoes

Alergeny/Allergens 1,2,3,6,8,11,13

Karp z warzywami w galarecie

Carp with vegetables in jelly

Alergeny/Allergens 1,2,10,13

Sałatka z pieczonych buraków z kozim serem, orzechami, grochem arabskim i kremem balsamicznym

Roasted red beetroot salad with goat cheese, walnuts, chick pea and balsamic vinegar

Alergeny/Allergens 3,6,8,11,13

Sałatka z wędzonego pstrąga z cykorią, pomarańczą, orzechami i dresingiem z rukoli i szyszek sosny

Smoked trout with chicory, orange served on rucola and peanuts dressing

Alergeny/Allergens 1,2,3,4,6,11,13

Sałatka z gotowanych warzyw z majonezem wegetariańskim VEG

Boiled vegetable salad with vegetarian mayonnaise

Alergeny/Allergens 1,3,6,11,13

Zupa

Soup

Barszcz czerwony z uszkami faszerowanymi kapustą i grzybami VEG

Red borsch soup served mini dumplings stuffed with sauerkraut and mushrooms VEG

Alergeny/Allergens 1,3,4,6,7,11,13



Dania główne

Main courses

Sandacz mazurski na duszonym porrze

Mazurian Pike Peck served on braised leek

Alergeny/Allergens 1,2,3,4,6,11,13

Pstrąg bystrzycki smażony w migdałach

Wild river Traut pan-fried in almonds

Alergeny/Allergens 1,2,3,4,6,7,11,13

Udka kaczki confit podawane na karmelizowanych jabłkach z sosem z pigwy

Duck leg confit, served on caramelized apples and quince sauce

Alergeny/Allergens 3,4,6,11,13

Kluski ziemniaczane w sosie pieczarkowym

Potato gnocchi with champignons sauce

Alergeny/Allergens 1,3,4,6,11,13

Ziemniaki w cząstkach pieczone z rozmarynem

Potato parcels baked with rosemary

Alergeny/Allergens 3

Podsmażane pierogi z kapustą i grzybami polewane i okrasą z cebuli i oleju rydzowego

Dumplings stuffed with sauerkraut and mushrooms served with onion an linen oli

Alergeny/Allergens 1,3,4,8,11,13

Desery

Desserts

Duet makowo-serwy z kandyzowanymi owocami

Duo of poppy seed and cheese cake with candid fruit

Alergeny/Allergens 1,3,8,13

Pudding waniliowy z orzechowym nugatem

Christmas vanilla pudding with hazelnuts nougat

Alergeny/Allergens 1,3,8,13

Kutia z pszenicy, maku, orzechów i bakalii

Christmas dessert made of wheat, poppy seeds, honey and dried fruit

Alergeny/Allergens 4,7,8,13

Bożonarodzeniowe pierniczki I ciasteczka korzenne

Christmas gingerbreads and Homemade mini cookies

Alergeny/Allergens 1,3,8,13

Buffet 4 godzinny

4 hours buffet

Dla minimum 30 osób

minimum 30 person

Cena 155 PLN netto od osoby

Price 155 PLN net per person

Każda kolejna rozpoczęta godzina 39 PLN netto od osoby

Additional hour of service 39 PLN net per person



Kolacja bufet III

buffet dinner

Pieczywo

Bread

Wybór świeżego pieczywa podawanego z masłem ziołowym i świeżym

Selection of freshly baked bread served with herbs and fresh butter

Alergeny/Allergens 1,3,6,7,8,12,14

Przystawki i Sałatki

Appetizers and salads

Roladki warzywne z orientalnym zielonym chrzanem VEG

Vegetable rolls with vegetables and wasabi VEG

Alergeny/Allergens 3,6,8,11,12,13

Plastry z polędwicy wołowej z mango i prażonym sezamem na ostro

Spicy slices of beef tenderloin with mango and roasted sesame seeds

Alergeny/Allergens 3,6,8,11,12,13

Cytrynowo - miodowe mini krewetki glazurowane z rumem i imbirem

Limon-honey baby shrimps glazed with rum and ginger

Alergeny/Allergens 3,5,6,8,11,12,13

Grillowany kurczak z dressingiem z pikantnego masła orzechowego

Grilled chicken with spicy peanuts and chili butter dressing

Alergeny/Allergens 3,4,6,7,8,11,12,13

Warzywa marynowane w ostrym sosie pomarańczowym z czarnym sezamem VEG

Vegetables marinated with hot orange sauce and black sesame seeds VEG

Alergeny/Allergens 6,8,11,12,13

Zupa

Soup

Rosół z kurczaka ze słodką papryką chili i trawą cytrynową

Chicken broth with chicken, chili and lemon grass

Alergeny/Allergens 6,8,11,12,13

Dania główne

Main courses

Polędwiczka z Dorsza z grilla, na makaronie gryczanym z warzywami w ostrym sosie teriyaki

Grilled Cod loin on the barley pasta with vegetables and spicy teriyaki sauce

Alergeny/Allergens 2,3,6,8,11,12,13

Kaczka z sosem sojowym i karmelizowanym imbirem

Duck in soya sauce with caramelized ginger

Alergeny/Allergens 3,6,8,11,12,13

Marynowany kurczak ze słodkim zielonym chili i konfiturą z fig

Chicken with sweet green chili and figs comfiture

Alergeny/Allergens 3,6,8,11,12,13

Wieprzowina słodko – kwaśna z korzeniem galangi

Sweet and sour pork with rot of galanga

Alergeny/Allergens 3,6,8,11,12,13

Wołowina po malezyjsku salsą z musztardy, papaja i mango

Malesia's beef with papaya and mango salsa with mustard

Alergeny/Allergens 3,4,6,7,8,11,13



Orientalny ryż z omletem i kiełkami VEG

Oriental rice with omelet and sprouts VEG

Alergeny/Allergens 1,6,8,12,13

Warzywa w wędzonym sosie śliwkowym VEG

Vegetables braised in smoky plum sauce VEG

Alergeny/Allergens 6,8,12,13

Desery

Desserts

Bananowe spring rolls z lodami truflowymi

Banana spring Rolls with truffle ice cream

Alergeny/Allergens 1,3,4,6,7,13

Krem kokosowy z gorzką czekoladą

Coconut mousse with dark chocolate

Alergeny/Allergens 3,4,7,13

Mus z limonki z tajską bazylią

Lime mousse with Thai basil

Alergeny/Allergens 3,13

Ryżowe kuleczki w syropie różanym

Rice balls in wild rose syrup

Alergeny/Allergens 6,13

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.

1,3,4,7,8,12,13

Buffet 4 godzinny

4 hours buffet

Dla minimum 30 osób

minimum 30 person

Cena 185 PLN netto od osoby

Price 185 PLN net per person

Każda kolejna rozpoczęta godzina 47 PLN netto od osoby

Additional hour of service 47 PLN net per person



Kolacja serwowana oraz bufet

Served dinner and buffet

Pieczywo

Bread

Wybór świeżego pieczywa podawanego z masłem ziołowym i świeżym

Selection of freshly baked bread served with herbs and fresh butter

Alergeny/Allergens 1,3,6,7,8,12,14

Przystawka

Appetizers

Tatar z pstrąga i marynowanych grzybów leśnych z sosem z żółtej musztardy

Trout fish and marinated forest mushroom tartar with yellow mustard sauce

Alergeny/Allergens 2,3,11,12,14

Danie Główne

Main Courses

Udo z gęsi comfit podawane na musie z czerwonej kapusty, karmelizowanej w syropie klonowym marchewce z brukselką i sosem z wina Porto

Comfited Goose leg, served on red cabbage mousse, maple syrup caramelized carrots, Brussel sprouts and Port wine sauce

Alergeny/Allergens 3,5,6,8,11,12,13

Bufet po daniach serwowanych:

Buffet right after served dishes:

Przekąski

Appetizers

Brzuszek dzikiej troci wędrownej marynowane w brandy z pomarańczami musztardą i cynamonem

Salmon trout belly marinated in brandy with oranges, mustard and cinnamon

2,3,6,8,11,13

Śledzie marynowane w occie jabłkowym, purpurowej szalotce, jabłkach i goździkach

Herrings marinated in apple vinegar, purple shallot, apple and cloves

Sałatki

Salads

Sałatka z buraków z kozim serem, orzechami, grochem arabskim i kremem balsamicznym

Red beetroot salad with goat cheese, walnuts, chick pea and balsamic vinegar

Alergeny/Allergens 3,6,8,11,13

Sałatka z wędzonej szynki z korniszonami, grzybami leśnymi, łązankami i pestkami dyni

Smoked ham salad with gherkins, forest mushroom, homemade pasta and pumpkin seeds

Alergeny/Allergens 1,3,4,6,11,13



Zupa

Soup

Krem z grzybów leśnych z kostką z topinamburu, tymiankiem i prażonymi płatkami migdałów VEG

Forest mushroom creamy soup with Jerusalem artichoke, thyme and baked almond flakes VEG

Alergeny/Allergens 1,3,4,6,7,11,13

Dania główne

Main courses

Pstrąg smażony w migdałach

Traut pan-fried in almonds

Alergeny/Allergens 1,2,3,4,6,7,11,13

Pieczone uda kurczaka z sosem z pieczenia, brzoskwinia i żurawiną

Roasted chicken legs with demiglace sauce, peach and cranberry

Alergeny/Allergens 3,4,6,11,13

Ziemniaki w cząstkach pieczone z rozmarynem

Potato parcels baked with rosemary

Alergeny/Allergens 3

Krokiety z duszonymi pieczarkami

Croquets with stewed mushrooms

Alergeny/Allergens 1,3,4,8,11,13

Desery

Desserts

Makowiec z kandyzowanymi owocami

Poppy seed cake with candied fruit

Alergeny/Allergens 1,3,8,13

Waniliowy Bożonarodzeniowy pudding

Christmas vanilla pudding

Alergeny/Allergens 1,3,8,13

Mus śmietankowy z wiśniami i bezą

Creamy mousse with Cherry and meringue

Alergeny/Allergens 1,3,13

Domowe korzenne mini pierniczki

Homemade mini gingerbreads

Alergeny/Allergens 1,3,8,13

Buffet 4 godzinny

4 hours buffet

Dla minimum 30 osób

minimum 30 person

Cena 165 PLN netto od osoby

Price 165 PLN net per person

Każda kolejna rozpoczęta godzina 42 PLN netto od osoby

Additional hour of service 42 PLN net per person



Napoje

Drinks

Pakiet nr 1

Package nr 1

Świąteczny drink powitalny (wino grzane lub zimowa herbata)

Białe i czerwone wino

Piwo Żywiec

Soki owocowe

Woda mineralna

Napoje gazowane

Kawa piernikowa, cynamonowa i herbata

Christmas welcome drink (mulled wine or winter tea)

White and red wine

"Żywiec" beer

Fruit juices

Mineral water

Soft drinks

Gingerbread, cinnamon coffee and tea

Cena 80 PLN netto od osoby za czas do 2 godzin

Price 80 PLN net per person for 2 hours

Cena 95 PLN netto od osoby za czas do 4 godzin

Price 95 PLN net per person for 4 hours

Każda kolejna rozpoczęta godzina 18 PLN netto od osoby

Additional hour of service 18 PLN net per person

Pakiet nr 2

Package nr 2

Świąteczny drink powitalny (wino grzane lub zimowa herbata)

Białe i czerwone wino

Wódka "Żubrówka Bison Grass" oraz Wódka "Wyborowa" lub "Ostoya"

Piwo z beczki

Soki owocowe

Woda mineralna

Napoje gazowane

Kawa piernikowa, cynamonowa i herbata

Christmas welcome drink (mulled wine or winter tea)

White and red wine

Vodka "Żubrówka Bison Grass" and vodka "Wyborowa" or "Ostoya"

Draft beer

Fruit juices

Mineral water

Soft drinks

Gingerbread, cinnamon coffee and tea

Cena 100 PLN netto od osoby za czas do 2 godzin

Price 100 PLN net per person for 2 hours

Cena 130 PLN netto od osoby za czas do 4 godzin

Price 130 PLN net per person for 4 hours

Każda kolejna rozpoczęta godzina 20 PLN netto od osoby

Additional hour of service 20 PLN net per person



Pakiet nr 3

Package nr 3

Świąteczny drink powitalny (wino grzane lub zimowa herbata)

Białe i czerwone wino

Jim Beam, Ballantine's Finest, Beefeater Gin, Campari, Martini

Bianco/Rosso/Extra Dry, Bacardi Superior, Jegermeister

Wódka "Żubrówka Bison Grass" oraz Wódka "Wyborowa" lub "Ostoya"

Syropy smakowe

Piwo z beczki

Soki owocowe

Woda mineralna

Napoje gazowane

Kawa piernikowa, cynamonowa i herbata

Christmas welcome drink (mulled wine or winter tea)

White and red wine

Jim Beam, Ballantine's Finest, Beefeater Gin, Campari, Martini Bianco/Rosso/Extra Dry, Bacardi Superior, Jegermeister

Vodka "Żubrówka Bison Grass" and vodka "Wyborowa" or "Ostoya"

Flavored syrups

Draft beer

Fruit juices

Mineral water

Soft drinks

Gingerbread, cinnamon coffee and tea

Cena 130 PLN netto od osoby za czas do 2 godzin

Price 130 PLN net per person for 2 hours

Cena 165 PLN netto od osoby za czas do 4 godzin

Price 165 PLN net per person for 4 hours

Każda kolejna rozpoczęta godzina 25 PLN netto od osoby

Additional hour of service 25 PLN net per person

SALES@RENAISSANCE.WAW.PL

RENAISSANCE WARSAW AIRPORT HOTEL

UL. ŻWIRKI I WIGURY 1H

00-906 WARSZAWA

TEL: +48 735-207-995

ALERGENY: 1. JAJA 2. RYBY 3. LAKTOZA
4. ORZECHY ZIEMNE 5. SKORUPIAKI
6. SOJA 7. ORZECHY 8. GLUTEN
9. MIĘCZAKI 10. SELER 11. GORCZYCA
12. SEZAM 13. SIARCZANY 14. ŁUBIN
ALLERGENS: 1. EGGS 2. FISH
3. LACTOSE 4. PEANUTS 5. SHELLFISH
6. SOY 7. NUTS 8. GLUTEN 9. MOLLUSK
10. CELERY 11. MUSTARD 12. SESAME
13. SULFATE 14. LUPINE

