



R
RENAISSANCE®
WARSAW AIRPORT HOTEL

CHRISTMAS MENU

NIEZAPOMNIANE SPOTKANIA W STYLU REN

W Renaissance Warsaw Airport Hotel chcemy, aby ten szczególny świąteczny okres był niezapomniany, dlatego przygotowaliśmy specjalną ofertę na wyjątkowe spotkania.

Bez względu na liczbę Twoich gości, odpowiednio zaaranżujemy przestrzeń.

Nasze zaplecze eventowe to jedna z najnowocześniejszych i najbardziej stylowych przestrzeni tego typu w Warszawie.

Dzięki powierzchni liczącej ponad 800 metrów kwadratowych, jesteśmy gotowi na organizację przyjęcia nawet dla kilkuset gości.



MISTRZOWSKIE DANIA

Andrzej Bryk - jeden z najlepszych Szefów Kuchni w Europie oraz wieloletni Ambasador sieci Marriott International. Jego pasją jest odkrywanie na nowo staropolskich receptur i przygotowywanie ich w nowoczesnej formule, dlatego bez wątpienia oczaruje gości wyśmienitym menu.





KOLACJA SERWOWANA TRZYDANIOWA

SERVED DINNER/3 COURSE

Pieczyno

Wybór świeżego pieczywa
podawanego z masłem ziołowym

Bread

Selection of freshly baked bread
served with herbs butter

Zupa

Krem ze szczawiu podany
z łososiem wędzonym na ciepło
i jajkiem przepiórczym

Soup

Sorrel cream soup served with
warm smoked salmon
and quail eggs

Danie główne

Górka cielęca sous-vide podawana
na purée z pieczonego batata
z marchewką baby, mini brokułem,
pieczarką brązową
i sosem szalwiowym

Main Course

Sous-vide rack of veal served on
roasted sweet potato purée with
baby carrots, mini broccoli, brown
mushrooms, and sage sauce.

Deser

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

Dessert

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

179 zł netto/os.

179 PLN netto/pers.



KOLACJA SERWOWANA W POLSKIM STYLU

SERVED DINNER/POLISH SET MENU

Pieczyno

Wybór świeżego pieczywa
podawanego z masłem ziołowym

Bread

Selection of freshly baked bread
served with herbs butter

Przystawka

Gravlax z łososa bałtyckiego
marynowany w pigwówce i anyżu
podawany na placku
ziemniaczanym, z czerwonym
kawiozem, rukolą, kwaśną
śmietaną i żółtym sosem
szafranowym

Appetizer

Baltic salmon gravlax marinated
in quince liqueur and anise, served
on a potato pancake with red
caviar, arugula, sour cream,
and yellow saffron sauce

Zupa

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

Soup

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

Danie główne

Pierś z kaczki marynowana
w przyprawach korzennych,
podawana na puree z czerwonej
kapusty z kopytkami szpinakowymi,
karmelizowanymi jabłkami,
marchewką duszoną w maśle
i z sosem z żurawiny i czerwonego
wina

Main Course

Duck breast marinated in warm
spices, served on red cabbage purée
with spinach potato dumplings,
caramelized apples,
butter-braised carrots, and
cranberry red wine sauce

Deser

Duet serowo-makowy z musem
orzechowym, kulisem z czarnej
porzeczki i lodami różanymi

Dessert

Duo of poppy seed and cheese cake
with hazel nuts mousse, coulis
of black currant and rose ice-cream

189 zł netto/os.

189 PLN netto/pers.



KOLACJA SERWOWANA CZTERODANIOWA

SERVED DINNER/4 COURSE

Pieczyno

Wybór świeżego pieczywa
podawanego z masłem ziołowym

Bread

Selection of freshly baked bread
served with herbs butter

Przystawka

Roladka z troci wędrownej
faszerowana szpinakiem
i twarogiem cytrynowym
podawana z sosem cytrynowym
i czarnym kawiozem

Appetizer

Sea trout roulade stuffed with
spinach and lemon cream cheese,
served with lemon sauce and black
caviar

Zupa

Krem z buraków z uszkami
faszerowanymi kapustą i grzybami

Soup

Red beetroot cream soup served
with dumplings stuffed with
cabbage and mushrooms

Danie główne

Udo z gęsi confit podawane
na musie z piezonego buraka
z rozmarynem i miodem,
pieczoną dynią, groszkiem,
kluszkami śląskimi i sosem
z wina Porto

Main Course

Goose leg confit served on roasted
beetroot mousse with rosemary
and honey, roasted pumpkin, peas,
Silesian dumplings, and Port wine
sauce

Deser

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

Dessert

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

199 zł netto/os.

199 PLN netto/pers.



KOLACJA BUFETOWA 1.

BUFFET DINNER 1.

Pieczyno

Wybór świeżego pieczywa
podawanego z masłem ziołowym

Bread

Selection of freshly baked bread
served with herbs butter

Przystawki

Łosoś wędzony podawany na
placku ziemniaczanym z sosem
szafranowym, rukolą, kaparami,
koperkiem

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

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

Karp z warzywami w galarecie

Appetizer

Smoked salmon served on a potato
pancake with saffron sauce,
arugula, capers, and dill

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

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

Carp with vegetables in aspic

Salatki

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

Salatka z wędzonego pstrąga
podawana z makaronem orzo,
musztardą francuską, kaparami,
pomidorami w sosie ziołowym

Salatka ziemniaczana z jajkiem,
porem, brokułem, cebulą
czerwoną, pestkami słonecznika
w sosie pieprzowym

Salads

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

Smoked trout salad served with
orzo pasta, French mustard, capers,
and tomatoes in a herb sauce

Potato salad with egg, leek,
broccoli, red onion, and sunflower
seeds in a pepper sauce

Zupa

Krem z grzybów leśnych z tymiankiem
i prażonymi płatkami migdałów

Soup

Cream of wild mushroom soup with
thyme and toasted almond flakes



Danie główne

Okoń mazurski podawany w sosie porowym

Pstrąg smażony w migdałach podawany z sosem koperkowym

Pieczone uda kurczaka z sosem z pieczenia, brzoskwinia i żurawiną

Czerwona kapusta duszona w winie i soku porzeczkowym

Ziemniaki w cząstkach pieczone z rozmarynem

Krokiety z duszonymi pieczarkami

Deser

Makowiec z kandyzowanymi owocami

Waniliowy bożonarodzeniowy pudding

Mus śmietankowy z wiśniami i bezą

Domowe korzenne mini pierniczki

Bufet 4 godz. dla min. 30 os.,
każda kolejna rozpoczęta
godz. 45 zł netto/os.

209 zł netto/os.

Main Course

Masurian perch served in leek sauce

Fried trout with almonds served with dill sauce

Roasted chicken legs with gravy sauce, peach and cranberry

Braised red cabbage in wine and currant juice

Potato parcels baked with rosemary

Croquettes stuffed stewed mushrooms

Desserts

Poppy seed cake with candied fruit

Christmas vanilla pudding

Creamy mousse with cherry and meringue

Homemade mini gingerbreads

4 hours buffet/min. 30 pers.,
additional hour of service
45 PLN net/pers.

209 PLN netto/pers.



KOLACJA BUFETOWA 2. (W POLSKIM STYLU)

POLISH BUFFET DINNER 2.

Pieczywo

Wybór świeżego pieczywa
podawanego z masłem ziołowym

Bread

Selection of freshly baked bread
served with herbs butter

Przystawki

Plastry wędzonego łososia
bałtyckiego z sałatką z jaj,
ziemniaków, szczypiorku,
majonezu i musztardy

Śledzie korzenne z cebulą
i olejem rydzowym

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

Karp z warzywami w galarecie

Appetizer

Smoked baltic salmon with salad
of eggs, potatoes, chives,
mayonnaise and mustard

Herring with onion, and linseed oil

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

Carp with vegetables in jelly

Sałatki

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

Sałatka z gotowanych warzyw
z majonezem wegetariańskim

Salads

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

Boiled vegetable salad with
vegetarian mayonnaise

Zupa

Barszcz czerwony z uszkami
faszerowanymi kapustą i grzybami

Soup

Red borsch soup served mini
dumplings stuffed with sauerkraut
and mushrooms



Danie główne

Sandacz mazurski podawany
z sosem porowym

Pstrąg bystrzycki smażony
w migdałach

Udka kaczki confit z sosem
ze śliwki wędzonej

Kluski ziemniaczane w sosie
pieczarkowym

Ziemniaki w cząstkach pieczone
z rozmarynem

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

Deser

Duet makowo-serowy
z kandyzowanymi owocami

Pudding waniliowy z orzechowym
nugatem

Kutia z pszenicy, maku, orzechów
i bakalii

Bożonarodzeniowe pierniczki
i ciasteczka korzenne

Bufet 4 godz. dla min. 30 os.,
każda kolejna rozpoczęta
godz. 45 zł netto/os.

219 zł netto/os.

Main Course

Masurian zander served with
leek sauce

Wild river Trout pan-fried
in almonds

Duck legs confit with smoked
plum sauce

Potato gnocchi with champignons
sauce

Potato parcels baked with
rosemary

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

Desserts

Duo of poppy seed and cheese cake
with candid fruit

Christmas vanilla pudding
with hazelnuts nougat

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

Christmas gingerbreads and
homemade mini cookies

4 hours buffet/min. 30 pers.,
additional hour of service
45 PLN net/pers.

219 PLN netto/pers.



KOLACJA BUFETOWA 3.

BUFFET DINNER 3.

Pieczyno

Wybór świeżego pieczywa
podawanego z masłem ziołowym

Przystawki

Roladki warzywne z musem
chrzanowym

Plastry z polędwicy wołowej
podawane na musie grzybowym

Cytrynowo-miodowe mini krewetki
glazurowane z rumem i imbirem

Grillowany kurczak z dressingiem
z orzechów laskowych

Warzywa marynowane w zalewie
octowej

Zupa

Rosół z kurczaka i bażanta
podawany z kluskami lanymi

Bread

Selection of freshly baked bread
served with herbs butter

Appetizer

Vegetable rolls with horseradish
mousse

Slices of beef tenderloin served on
mushroom mousse

Lemon-honey baby shrimps glazed
with rum and ginger

Grilled chicken with hazelnut
dressing

Vegetables marinated in vinegar

Soup

Chicken and pheasant broth
served with poured noodles



Danie główne

Polędwica z dorsza z grilla,
podawana na musie z kalafiora
z oliwą truflową

Kaczka z sosem żurawinowym

Marynowany kurczak w jogurcie
i miodzie z ziołami w sosie
tymiankowym

Polędwiczka wieprzowa w sosie
grzybowym

Zrazy wołowe faszerowane
ogórkiem kiszonym i boczkiem
w sosie pieczeniowym

Kopytka z masłem ziołowym

Czerwona kapusta gotowana
z żurawiną, wędzoną śliwką
i przyprawami korzennymi

Deser

Beza z musem malinowym

Krem czekoladowy z pomarańczą

Mus waniliowy z melisą

Blok czekoladowy

Domowe korzenne mini pierniczki
i wino grzane z miodem,
cynamonem i goździkami

Bufet 4 godz. dla min. 30 os.,
każda kolejna rozpoczęta
godz. 45 zł netto/os.

229 zł netto/os.

Main Course

Grilled Cod tenderloin, served
on cauliflower mousse with
truffle oil

Duck in cranberry sauce

Marinated chicken in yougurt and
honey with herbs in thyme sauce

Pork tenderloin in mushroom sauce

Beef roulades stuffed with pickled
cucumber and bacon in roast sauce

Dumplings with herb butter

Red cabbage cooked with
cranberry, smoked plum and spices

Desserts

Meringue with raspberry mousse

Coconut mousse with orange

Vanilla mousse with lemon balm

Chocolate block

Homemade mini ginger bread with
mulled wine spiced with honey,
cinnamon and cloves

4 hours buffet/min. 30 pers.,
additional hour of service
45 PLN net/pers.

229 PLN netto/pers.



KOLACJA SERWOWANA ORAZ BUFET

SERVED DINNER AND BUFFET

Kolacja serwowana

Pieczywo

Wybór świeżego pieczywa
podawanego z masłem ziołowym

Przystawka

Roladka z troci wędrownej
faszerowana szpinakiem
i twarogiem cytrynowym
podawana z sosem cytrynowym,
kawiozem czarnym

Danie główne

Udo z gęsi confit podawane na
musie z piezonego buraka z
rozmarynem i miodem,
pieczoną dynią, groszkiem,
kluszkami śląskimi i sosem z wina
Porto

Served dinner

Bread

Selection of freshly baked bread
served with herbs butter

Appetizer

Sea trout roulade stuffed with
spinach and lemon cream cheese,
served with lemon sauce and black
caviar

Main Course

Goose leg confit served on roasted
beetroot mousse with rosemary
and honey, roasted pumpkin, peas,
Silesian dumplings, and Port wine
sauce



Bufet

Pieczyno

Wybór świeżego pieczywa
podawanego z masłem ziołowym

Przystawka

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

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

Salatki

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

Salatka z wędzonej szynki
z korniszonami, grzybami leśnymi,
łazankami i pestkami dyni

Zupa

Krem z grzybów leśnych podawany
z oliwą truflową i prażonymi
płatkami migdałów

Buffet

Bread

Selection of freshly baked bread
served with herbs butter

Appetizer

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

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

Salads

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

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

Soup

Cream of wild mushroom soup
served with truffle oil and toasted
almond flakes



Danie główne

Pstrąg smaŹony w migdałach
podawany z sosem koperkowym

Pieczone uda kurczaka z sosem
z pieczenia, brzoskwinią i żurawiną

Ziemniaki w cząstkach pieczone
z rozmarynem

Krokiety z duszonymi pieczarkami

Deser

Makowiec z kandyzowanymi
owocami

Waniliowy boŹonarodzeniowy
pudding

Mus śmietankowy z wiśniami i beŹą

Domowe korzenne mini pierniczki

Bufet 4 godz. dla min. 30 os.,
kaŹda kolejna rozpoczęta
godz. 45 zł netto/os.

249 zł netto/os.

Main Course

Fried trout with almonds served
with dill sauce

Roasted chicken legs with demiglace
sauce, peach and cranberry

Potato parcels baked with
rosemary

Croquettes with stewed
mushrooms

Deser

Poppy seed cake with candied fruit

Christmas vanilla pudding

Creamy mousse with cherry and
meringue

Homemade mini gingerbreads

4 hours buffet/min. 30 pers.,
additional hour of service
45 PLN net/pers.

249 PLN netto/pers.



PAKIET NAPOJÓW 1.

BEVERAGE PACKAGE 1.

Świąteczny drink powitalny
(wino grzane lub zimowa herbata)

Białe i czerwone wino

Piwo Żywiec

Soki owocowe

Woda

Napoje gazowane

Kawa piernikowa, cynamonowa
i herbata

Christmas welcome drink
(mulled wine or winter tea)

White and red wine

„Żywiec” beer

Fruit juices

Water

Soft drinks

Gingerbread, cinnamon coffee
and tea

Każda kolejna rozpoczęta
godz. 36 zł netto/os.

Additional hour of service
36 PLN net/pers.

110 zł netto/os./2 godz.

110 PLN netto/pers./2 h

125 zł netto/os./4 godz.

125 PLN netto/pers./4 h



PAKIET NAPOJÓW 2.

BEVERAGE PACKAGE 2.

Świąteczny drink powitalny
(wino grzane lub zimowa herbata)

Białe i czerwone wino

Wódka „Żubrówka Bison Grass”
oraz Wódka „Wyborowa”

Piwo Żywiec

Soki owocowe

Woda

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”

„Żywiec” beer

Fruit juices

Water

Soft drinks

Gingerbread, cinnamon coffee
and tea

Każda kolejna rozpoczęta
godz. 44 zł netto/os.

Additional hour of service
44 PLN net/pers.

140 zł netto/os./2 godz.

140 PLN netto/pers./2 h

169 zł netto/os./2 godz.

169 PLN netto/pers./2 h



PAKIET NAPOJÓW 3.

BEVERAGE PACKAGE 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, Jägermeister

Wódka „Żubrówka Bison Grass”
oraz Wódka „Wyborowa”

Syropy smakowe

Piwo Żywiec

Soki owocowe

Woda

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, Jägermeister

Vodka „Żubrówka Bison Grass”
and vodka „Wyborowa”

Flavored syrups

„Żywiec” beer

Fruit juices

Water

Soft drinks

Gingerbread, cinnamon coffee
and tea

Każda kolejna rozpoczęta
godz. 60 zł netto/os.

Additional hour of service
60 PLN net/pers.

170 zł netto/os./2 godz.

170 PLN netto/pers./2 h

210 zł netto/os./2 godz.

210 PLN netto/pers./2 h

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU:

sales@renaissance.waw.pl

tel. +48 735 200 950

tel. +48 600 074 917

RENAISSANCE WARSAW AIRPORT HOTEL

ul. Żwirki i Wigury 1H, 00-906 Warszawa

