



R
RENAISSANCE®
WARSAW AIRPORT HOTEL

Świąteczne menu

Christmas Menu



Kolacja serwowana - 4 dania

4 Course Menu

Pieczyno / Bread

Wybór świeżego pieczywa podawanego z masłem ziołowym

Selection of freshly baked bread served with herb 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 szijkami 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 Porto 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 169 pln netto od osoby

Price 169 pln net per person



Kolacja serwowana w polskim stylu - 4 dania

Polish Set Menu / 4 Course Menu

Pieczywo / Bread

Wybór świeżego pieczywa podawanego z masłem ziołowym

Selection of freshly baked bread served with herb butter

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

Przystawka / Appetizer

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 creamy 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, beansbraised in butter and cranberry red wine sauce

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

Deser / Dessert

Duet serowo-makowy z musem 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 159 pln netto od osoby

Price 159 pln net per person



Kolacja serwowana - 3 dania

3 Course Menu

Pieczyno / Bread

Wybór świeżego pieczywa podawanego z masłem ziołowym

Selection of freshly baked bread served with herb 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 course

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

Confited goose leg, served on red cabbage mousse, maple syrup caramelized carrots, brussel sprouts and Porto 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-curdmousse, cloves ice cream and cranberry sauce.

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

Cena 149 pln netto od osoby

Price 149 pln net per person



Kolacja bufetowa 1

Buffet dinner 1

Pieczyno / Bread

Wybór świeżego pieczywa podawanego z masłem ziołowym

Selection of freshly baked bread served with herb butter

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

Przekąski / Appetizers

Brzuski dzikiej troci wędrowniej 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, chickpea 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 salad with chicory, orange, peanuts and pine cone dressing

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

Sałatka z ziemniaków z jajkiem, porem i kaparami

Potato and eggs salad with leek and capers

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

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

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

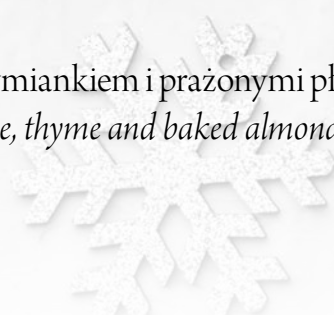
(Alergeny/Allergens 1,3,4,6,11,13)

Zupa / Soup

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

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

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



Dania główne / Main courses

Okoń mazurski na duszonym porze

Mazurian perch served on braised leek

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

Pstrąg smażony w migdałach

Trout pan-fried in almonds

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

Pieczone uda kurczaka z sosem z sosem pieczeniowym, brzoskwinia i żurawiną

Roasted chicken legs with gravy, peach and cranberry

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

Rumiane kopytka w sosie borowikowym

Potato dumplings with boletus sauce

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

Ziemniaki w cząstkach pieczone z rozmarynem

Chunks of potato baked with rosemary

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

Krokiety z duszonymi pieczarkami

Croquettes stuffed with stewed mushrooms

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



Desery / Desserts

Makowiec z kandyzowanymi owocami

Poppy seed cake with candied fruits

(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)

Bufet 4 godzinny 4 hours buffet

Dla minimum 20 osób minimum 20 persons

Cena 159 pln netto od osoby

Price 159 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 świeżego pieczywa podawanego z masłem ziołowym

Selection of freshly baked bread served with herb butter

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

Przystawki i sałatki / Appetizers and salads

Plastry wędzonego łososia 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)

Śledzie korzenne z cebulą i olejem rydzowym

Herrings with onion, and linseed oil

(Alergeny/Allergens 2,6,8,11)

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)

Karp z warzywami w galarecie

Carp with vegetables in jelly

(Alergeny/Allergens 1,2,10)

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

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

(Alergeny/Allergens 3,6,8,11)

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

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

(Alergeny/Allergens 1,2,3,4,6,11)

Sałatka z gotowanych warzyw z majonezem wegetariańskim

Boiled vegetable salad with vegetarian mayonnaise

(Alergeny/Allergens 1,3,6,11)

Zupa / Soup

Barszcz czerwony z uszkami faszerowanymi kapustą i grzybami

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

(Alergeny/Allergens 1,3,4,6,7,11)



Dania główne / Main courses

Sandacz mazurski na duszonym porrze

Mazurian pike perch served on braised leek

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

Pstrąg bystrzycki smażony w migdałach

Wild river trout 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

Chunks of potato baked with rosemary

(Alergeny/Allergens 3)

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

Dumplings stuffed with sauerkraut and mushrooms served with onion and 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 candied fruits

(Alergeny/Allergens 1,3,8,13)

Pudding waniliowy z orzechowym nugatem

Christmas vanilla pudding with hazelnut 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)



Bufet 4 godzinny 4 hours buffet
Dla **minimum 20 osób** minimum 20 persons

Cena 149 pln netto od osoby
Price 149 pln net per person

Każda kolejna rozpoczęta godzina 39 pln netto od osoby
Additional hour of service 39 pln net per person

Kolacja bufetowa 3

Buffet dinner 3

Pieczyno / Bread

Wybór świeżego pieczywa podawanego z masłem ziołowym

Selection of freshly baked bread served with herb butter

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

Przystawki i sałatki / Appetizers and salads

Roladki warzywne z orientalnym zielonym chrzanem

Vegetable rolls with wasabi

(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

Vegetables marinated with hot orange sauce and black sesame seeds

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

Zupa / Soup

Rosół z kurczaka ze słodką papryką chili i trawą cytrynową

Chicken broth, 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 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 soy 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 fig jam

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

Wieprzowina słodko - kwaśna z korzeniem galangi

Sweet and sour pork with galanga root

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

Wołowina po malezyjsku z salsą z musztardy, papai i mango

Malesia's beef with papaya, mango salsa with mustard

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

Orientalny ryż z omletem i kiełkami

Oriental rice with omelet and sprouts

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

Warzywa w wędzonym sosie śliwkowym

Vegetables braised in smoky plum sauce

(Alergeny/Allergens 6,8,12,13)

Desery / Desserts

Bananowe spring rolls z lodami trufłowymi

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 gingerbreads with mulled wine spiced with honey, cinnamon and cloves

(Alergeny/Allergens 1,3,4,7,8,12,13)

Bożonarodzeniowe pierniczki i ciasteczka korzenne

Christmas gingerbreads and homemade mini cookies

(Alergeny/Allergens 1,3,8,13)



Bufet 4 godzinny 4 hours buffet
Dla minimum 20 osób minimum 20 persons

Cena 169 pln netto od osoby
Price 169 pln net per person

Każda kolejna rozpoczęta godzina 39 pln netto od osoby
Additional hour of service 39 pln net per person

Kolacja serwowana oraz bufet

Served dinner and buffet

Pieczyno / Bread

Wybór świeżego pieczywa podawanego z masłem ziołowym

Selection of freshly baked bread served with herb 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)

Dania główne / Main courses

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

Confited goose leg, served on red cabbage mousse, maple syrup caramelized carrots, brussel sprouts and Porto wine sauce

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

Bufet po daniach serwowanych:

After-meals buffet served dishes:

Przekąski / Appetizers

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

Trunks of wild sea trout 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)

Salatki / Salads

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

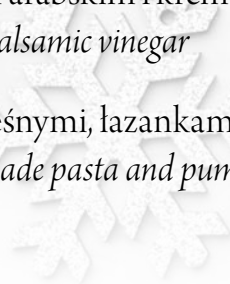
Red beetroot salad with goat cheese, walnuts, chickpea and balsamic vinegar

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

Salatka z wędzonej szynki z korniszonami, grzybami leśnymi, łazankami 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

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

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

Dania główne / Main courses

Pstrąg smażyony w migdałach

Trout 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

Chunks of potato baked with rosemary

(Alergeny/Allergens 3)

Krokiety z duszonymi pieczarkami

Croquettes with stewed mushrooms

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

Desery / Desserts

Makowiec z kandyzowanymi owocami

Poppy seed cake with candied fruits

(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)



Bufet 4 godzinny 4 hours buffet
Dla minimum 20 osób minimum 20 persons

Cena 189 pln netto od osoby
Price 189 pln net per person

Każda kolejna rozpoczęta godzina 39 pln netto od osoby
Additional hour of service 39 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

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

Cena 90 pln netto od osoby do 2 godzin

Price 90 pln net per person for 2 hours

Cena 105 pln netto od osoby do 4 godzin

Price 105 pln net per person for 4 hours

Każda kolejna rozpoczęta godzina 28 pln netto od osoby

Additional hour of service 28 pln net per person



Napoje

Drinks

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”

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

Cena 110 pln netto od osoby do 2 godzin


Price 110 pln net per person for 2 hours

Cena 140 pln netto od osoby do 4 godzin

Price 140 pln net per person for 4 hours

Każda kolejna rozpoczęta godzina 30 pln netto od osoby

Additional hour of service 30 pln net per person



Napoje

Drinks

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, 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, Jegermeister

Vodka „Żubrówka Bison Grass” and vodka „Wyborowa”

Flavored syrups

„Żywiec” beer

Fruit juices

Water

Soft drinks

Gingerbread, cinnamon coffee and tea

Cena 140 pln netto od osoby do 2 godzin
Price 140 pln net per person for 2 hours

Cena 175 pln netto od osoby do 4 godzin
Price 175 pln net per person for 4 hours

Każda kolejna rozpoczęta godzina 35 pln netto od osoby

Additional hour of service 35 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/Allergens:

1. jaja 2. ryby 3. laktoza 4. orzechy ziemne 5. skorupiaki 6. soja 7. orzechy 8. gluten 9. mięczaki 10. sele 11. gorczyca 12. sezam 13. siarczany 14. lubin
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. sulfates 14. lupine