



Christmas Menu

123 zł
netto/osoba



HOTEL WITKOWSKI
WARSAW AIRPORT





Christmas Menu

MENU 123 ZŁ NETTO/OS.

PAKIET NAPOJÓW SOFT - 30 ZŁ NETTO/OS.

CZAS TRWANIA - DO 3 GODZIN

MENU SERWOWANE

PIEROGI (W STOLE)

PRZYSTAWKA (DO WYBORU JEDNA)

ZUPA (DO WYBORU JEDNA)

DANIE GŁÓWNE (DO WYBORU JEDNO)

DESER (DO WYBORU JEDEN)





Christmas Menu

W STOLE

GORĄCE PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

OKRASA Z PRAŻONEJ CEBULKI

Z NATKĄ I KOPERKIEM





Christmas Menu

PRZYSTAWKI

(do wyboru jedna przystawka)

ŚLEDŹ LITEWSKI W OLEJU RZEPAKOWYM / GORCZYCA / CEBULA /

KORZENNE PRZYPRAWY

lub

CARPACCIO Z RÓŻOWEGO ŚLEDZIA / MAJONEZ SRIRACHA /

MUS Z PIECZONYCH BURACZKÓW / PIECZONE ZIEMNIACZKI

lub

TERRINA Z WĘDZONEGO ŁOSOSIA I KRABA /

KREM CHRZANOWY / KOPER / BURACZKI

lub

TATAR Z ŁOSOSIA SZKOCKIEGO / ZIELONE JABŁKO /

PORY / MUS WASABI / LIMONKA / KOMPRESOWANY OGÓREK

lub

TATAR WOŁOWY / DOMOWE PIKLE / CEBULKA /

MAJONEZ TRUFLOWY / EMULSJA Z ŻÓŁTKA

lub

CHRUPIĄCE BUŁECZKI / CHLEB / MASŁO





Christmas Menu

ZUPY (do wyboru jedna zupa)

BARSZCZ CZERWONY Z PIECZONYCH BURACZKÓW Z MALINAMI /

DOMOWY ZAKWAS / MAJERANEK /

OLIWA CHRZANOWA / USZKA Z GRZYBAMI

lub

ZUPA BOROWIKOWA /

PURÉE ZIEMNIACZANE Z TRUFLĄ / OLIWA POROWA





Christmas Menu

DANIE GŁÓWNE (do wyboru jedno danie)

KONFITOWANE UDKO KACZKI / KLUSKI LENIWE /
BURACZKI Z MUSZTARDĄ FRANCUSKĄ I BRANDY / SOS PORTO
lub

BEEF BOURGUIGNON / POLICZEK WOŁOWY /
KREMOWE PURÉE ZIEMNIACZANO-TRUFLOWE /
WARZYWA W EMULSJI MAŚLANEJ / SOS PORTO
lub

KARP PO WARSZAWSKU / KREMOWE PURÉE
ZIEMNIACZANO-TRUFLOWE / SOS PIWNY / BROKUŁ W TEMPURZE
lub

ŁOSOŚ / PURÉE KALAFIOROWE / SOS BOROWIKOWY /
KISZONA KAPUSTA Z SZAMPANEM





Christmas Menu

DESERY

(do wyboru jeden deser)

SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ

DOMOWA SZARLOTKA / LODY WANILIOWE

MAKOWIEC Japoński

MINI BEZA PAVLOVA / KREM AMARETTO / SOS MALINOWY

