



Christmas Menu

165 zł
netto/osoba



HOTEL WITKOWSKI
WARSAW AIRPORT





Christmas Menu

MENU 165 ZŁ NETTO /os.

PAKIET NAPOJÓW SOFT - 30 ZŁ NETTO/OS.

CZAS TRWANIA - DO 4 GODZIN

MENU SERWOWANE
Z PRZYSTAWKAMI W STOLE
I BUFETEM DESEROWYM

PRZYSTAWKI (W STOLE)

ZUPA (DO WYBORU JEDNA)

DANIE GŁÓWNE (DO WYBORU JEDNO)

BUFET DESEROWY (DO WYBORU TRZY DESERY)





Christmas Menu

W STOLE

ŚLEDŹ LITEWSKI W OLEJU RZEPAKOWYM
GORCZYCA / CEBULA / KORZENNE PRZYPRAWY

TYMBALIKI Z ŁOSOSIA
MAJONEZ WASABI / JAJKO PRZEPIÓRCZE / SOS TATARSKI

PASZTET ŚWIĄTECZNY KLASYCZNY

INVOLTINI Z BAKŁAŻANA
MOZZARELLA / ANCHOIS / SOS POMIDOROWY

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI
OKRASA Z CEBULI Z NATKĄ PIETRUSZKI

TATAR WOŁOWY
DOMOWE PIKLE / CEBULA CUKROWA /
MAJONEZ TRUFLOWY / EMULSJA Z ŻÓŁTKA

ĆWIKŁA Z CHRZANEM





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

DORSZ NORWESKI / PURÉE KALAFIOROWE / SOS BOROWIKOWY /
KISZONA KAPUSTA Z SZAMPANEM

lub

ŁOSOŚ SZKOCKI GRILLOWANY / KREMOWE PURÉE ZIEMNIACZANE /
BROKUŁ GAŁĄZKOWY / SOS CYTRUSOWY / OLIWA SZCZYPPIORKOWA





Christmas Menu

DESERY

(do wyboru trzy desery)

SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ

DOMOWA SZARLOTKA / LODY WANILIOWE

MAKOWIEC Japoński

MINI BEZA PAVLOVA / KREM AMARETTO / SOS MALINOWY

