Christmas Menu

100 zł netto/osoba

HOTEL WITKOWSKI
WARSAW AIRPORT

Christmas Menu

MENU 100 ZŁ NETTO/OS.

PAKIET NAPOJÓW SOFT - 30 ZŁ NETTO /OS.

CZAS TRWANIA - DO 2 GODZIN

MENU SERWOWANE

PIEROGI (W STOLE)

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

ZUPY

(do wyboru jedna zupa)

BARSZCZ CZERWONY Z PIECZONYCH BURACZKÓW

Z MALINAMI / DOMOWY ZAKWAS / MAJERANEK /

OLIWA CHRZANOWA / USZKA Z GRZYBAMI

lub

ZUPA Z KAPELUSZY BOROWIKOWYCH /

PURÉE ZIEMNIACZANE / OLIWA POROWA

Christmas Menu

DANIE GŁÓWNE
(do wyboru jedno danie)

UDKO KACZKI KONFITOWANE / 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

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

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 SZCZYPIORKOWA

Christmas Menu

DESERY

(do wyboru trzy desery)

SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ

DOMOWA SZARLOTKA / LODY WANILIOWE

MAKOWIEC JAPOŃSKI

MINI BEZA PAVLOVA / KREM AMARETTO / SOS MALINOWY

Christmas Menu

200 zł netto/osoba

HOTEL WITKOWSKI
WARSAW AIRPORT

Christmas Menu

MENU 200 ZŁ NETTO/os.

PAKIET NAPOJÓW SOFT - 30 ZŁ NETTO/OS.

CZAS TRWANIA - DO 6 GODZIN

MENU SERWOWANO - BUFETOWE

BUFET ZIMNY / GORĄCY / DESEROWY ZUPA SERWOWANA

BUFET ZIMNY (DO WYBORU SZEŚĆ PRZYSTAWEK)

ZUPA (DO WYBORU JEDNA)

DANIA GORĄCE W BEMARACH

BUFET DESEROWY

Christmas Menu

BUFET ZIMNY
(do wyboru sześć przystawek)

ŚLEDŹ PO ŻYDOWSKU
RODZYNKI / KARMELIZOWANA CEBULKA / POMIDORY

ŚLEDŹ PO KASZUBSKU
RODZYNKI / POMIDORY / CZERWONA CEBULA /

MIĘSA PIECZYSTE I WĘDZONE
SCHAB / KARKÓWKA W ZIOŁACH / BOCZEK /
SZYNKA WĘDZONA / BALERON / WIEJSKA KIEŁBASA

JAJKA FASZEROWANE PASTAMI

INVOLTINI Z BAKŁAŻANA
KONFITURA Z CZERWONEJ CEBULI / FETA

PASZTET ŚWIĄTECZNY KLASYCZNY

TYMBALIKI Z ŁOSOSIA
MAJONEZ WASABI / JAJKO PRZEPIÓRCZE / SOS TATARSKI

ĆWIKŁA Z CHRZANEM

Christmas Menu

ZUPY
(do wyboru jedna zupa)

BARSZCZ CZERWONY Z PIECZONYCH BURACZKÓW Z MALINAMI

DOMOWY ZAKWAS / MAJERANEK / OLIWA CHRZANOWA /

KULEBIAK Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI **LUB** USZKA Z KAPUSTĄ

lub

ZUPA BOROWIKOWA

DOMOWY MAKARON RĘCZNIE KROJONY / OLIWA POROWA

Christmas Menu

DANIA GORĄCE W BEMARACH
(wszystkie, bez konieczności wyboru)

KACZKA PIECZONA / SOS WIŚNIOWY

KARP WIGILIJNY SMAŻONY

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI
OKRASA Z CEBULI Z NATKĄ PIETRUSZKI

ZIEMNIAKI OPIEKANE W ZIOŁACH

DOMOWE KOPYTKA W EMULSJI MAŚLANEJ

BURACZKI ZASMAŻANE

KAPUSTA WIGILIJNA

Christmas Menu

BUFET DESEROWY
(wszystkie, bez konieczności wyboru)

SERNIK BABUNI

DOMOWA SZARLOTKA

MAKOWIEC JAPOŃSKI

MINI BEZA PAVLOVA / KREM AMARETTO