



RADISSON COLLECTION
WARSAW

Menu
ŚWIĄTECZNE

Christmas Menu

A COLLECTION OF OUR FINEST HOTELS
radissonhotels.com/collection

BUFET ŚWIĄTECZNY I W STYLU POLSKIM

ZIMNE PRZEKĄSKI I SAŁATKI

- Rolada z karpia z warzywami, migdałami i rodzynkami z sosem gribiche
- Domowe filety ze śledzia w kilku smakach (z cebulą i olejem lnianym, w sosie curry z ananase, z korzenną marynatą i warzywami)
- Galantynka z kaczki po staropolsku, sos z żurawiny i marynowanych gruszek
- Deska mięs pieczonych i pasztetów, sos chrzanowy, ćwikła, marynowane grzyby
 - Sałatka z ziemniaków w majonezie jogurtowym z kaparami, selerem naciowym i korniszonami
- Rukola, pomidory koktajlowe, parmezan, redukcja z octu balsamicznego i granatu
 - Sałatka makaronowa z grillowanymi warzywami i kurczakiem
 - Pieczywo i masło

DANIA GORĄCE I DODATKI

- Barszcz czerwony z uszkami
- Pieczone filety z pstrąga potokowego z sosem winnym i kaparami
 - Roladki z kurczaka w sosie z czerwonego wina
 - Wybór pierogów (z kapustą i grzybami, z kaszą gryczaną i wiejskim twarogiem)
 - Ziemniaki smażone z cebulą i natką pietruszki
 - Kopytka w maśle pietruszkowym
 - Pieczone warzywa z miodem i rozmarynem

DESERY

- Wybór tradycyjnych ciast
(piernik z powidłami w czekoladzie, makowiec z bakaliami, sernik)
 - Kompot z suszu
 - Mandarynki

149 PLN netto od osoby
Oferta dla grup liczących co najmniej 30 osób.

CHRISTMAS BUFFET I POLISH STYLE

COLD SNACKS & SALADS

- Carp roulade with vegetables, almonds and raisins with gribiche sauce
- Homemade herring fillets in several flavours (with onion and linseed oil, in curry sauce with pineapple, in spicy marinade with vegetables)
- Traditional Polish style duck galantine, cranberry and marinated pear sauce
 - Selection of roasted meats and pâtés, horseradish sauce, beet-and-horseradish relish, marinated mushrooms
- Potato salad in yoghurt-mayonnaise sauce with capers, celery, gherkins
- Arugula, cherry tomatoes, Parmesan, balsamic vinegar and pomegranate reduction
 - Pasta salad with grilled vegetables and chicken
 - Bread and butter

HOT DISHES & SIDES

- Red borscht with dumplings
- Baked river trout fillets with wine sauce and capers
 - Chicken roulades in red wine sauce
- Selection of dumplings (with cabbage and mushrooms, with buckwheat groats and cottage cheese)
 - Potatoes fried with onions and parsley
 - Polish gnocchi in parsley butter
- Baked vegetables with honey and rosemary

DESSERTS

- Selection of traditional pastries (chocolate gingerbread with jam, poppy seed cake with dried fruits, cheesecake)
 - Dried fruit compote
 - Mandarins

149 PLN net per person
Offer for groups of at least 30 people.

BUFET ŚWIĄTECZNY II W STYLU MIĘDZYNARODOWYM

ZIMNE PRZEKĄSKI I SAŁATKI

- Śledzie w stylu skandynawskim w trzech smakach (w musztardzie z czerwonym kawiozem, w czerwonym winie z warzywami, w curry z piklami z ogórka i jabłkiem)
- Gravlax marynowany w muscovado z ziarnami czarnego pieprzu i kopru, aioli cytrynowo-miodowe
 - Wolno gotowana wieprzowina alla vitello tonnato
- Pasztet z kaczki z wątróbkami i orzechami, borówki z gruszką
 - Szynka wędzona w dymie olchowym, chrzan
- Sałatka z pieczonych buraków z gotowaną peklowaną wieprzowiną i sosem musztardowym
 - Mieszane liście sałat z warzywami i niebieskim serem, dresing cytrynowy
 - Sałatka ziemniaczana z bekonem i korniszonami
 - Pieczywo i masło

DANIA GORĄCE I DODATKI

- Barszcz czerwony z krokietami z kapustą i grzybami
 - Sandacz w duszonych porach z białym winem
- Konfitowane udko kaczki, sos miodowo-pomarańczowy z gorzkimi pomarańczami
 - Bigos staropolski z dziczyzną
 - Knebel ziemniaczany smażony na maśle
 - Kuskus z pieczonymi warzywami
- Gratinata ziemniaczana po wiejsku z muszkatem
 - Modra kapusta z czarną porzeczką
- Warzywa gotowane z masłem ziołowym

DESERY

- Piernik z suszonymi śliwkami i orzechami włoskimi
 - Makowiec lukrowany z rodzynekami
- Ciasto czekoladowe z orzechami, konfitura z dzikich wiśni
 - Kompot korzenny z suszonymi owocami

STACJA GOTOWANIA NA ŻYWO

- Pierogi smażone z kapustą i grzybami
- Pierogi z wody z łososiem i koperkiem

169 PLN netto od osoby
Oferta dla grup liczących co najmniej 30 osób.

CHRISTMAS BUFFET II INTERNATIONAL STYLE

COLD SNACKS & SALADS

- Scandinavian style herring in three flavours (in mustard with red caviar, in red wine with vegetables, in curry with pickles and apples)
- Gravlax marinated in muscovado with black peppercorns and dill, lemon-honey aioli
 - Slow cooked pork alla vitello tonnato
- Duck pâté with liver and nuts, blueberry and pear
- Homemade alder wood smoked ham, horseradish
- Roasted beetroot salad with boiled cured pork and mustard sauce
- Mixed salad leaves with vegetables and blue cheese, lemon dressing
 - Potato salad with bacon and gherkins
 - Bread and butter

HOT DISHES & SIDES

- Red borscht with cabbage and mushroom croquettes
 - Pike perch in stewed leeks with white wine
- Confit duck leg, honey-orange sauce with bitter oranges
- Old Polish style hunter's cabbage stew with game meat
 - Knebel potato dumpling fried in butter
 - Couscous with baked vegetables
- Country style potato gratinata with nutmeg
 - Red cabbage with black currant
 - Boiled vegetables with herb butter

DESSERTS

- Gingerbread with prunes and walnuts
 - Poppy seed cake with raisins
- Chocolate cake with nuts, wild cherry confiture
 - Spicy compote with dried fruits

LIVE COOKING STATION

- Fried dumplings with sauerkraut and mushrooms
- Boiled dumplings with salmon and dill

169 PLN net per person
Offer for groups of at least 30 people.

BUFET ŚWIĄTECZNY III W STYLU COLLECTION

NAPÓJ POWITALNY

- Glögg – szklaneczka korzennego grzanego wina z nutą pomarańczy

ZIMNE PRZEKĄSKI I SAŁATKI

- Wędzony na gorąco filet z łososia z sosem tatarskim
- Smażone filety z pstrąga w zalewie Glace Master z warzywami
- Wybór śledzi tradycyjnych (w oleju z cebulą, w śmietanie z jabłkiem, w sosie musztardowym)
 - Wędzony filet z kurczaka z salsą mango i chili
 - Wolno gotowana wieprzowina alla vitello tonnato
- Deska mięs pieczonych i pasztetów z grzybami i wyborem sosów
- Sałatka z ziemniaków i czerwonej fasoli w dressingu gorczycowym
- Sałatka z młodego szpinaku z grillowaną gruszką i prażonymi pestkami dyni, dresing malinowy
- Sałatka z pomidorków koktajlowych i minimozarelli z redukcją balsamiczną
 - Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Chrzan, ćwikła z chrzanem, pickle, grzybki, sosy do mięsa i ryb
 - Pieczywo i masło

DANIA GORĄCE I DODATKI

- Tradycyjna zupa z suszonych grzybów z domowym makaronem
 - Smażone filety z sandacza z sosem maślano-winnym
- Duszone udka z kaczki na modrej kapuście z sosem pomarańczowym
- Pieczona jagnięcina z sosem z czerwonego wina z rozmarynem
 - Pierogi z kapustą i grzybami
 - Pierogi z kaszanką
 - Pieczone ziemniaki z wędzoną papryką
 - Warzywne ratatouille

DESERY

- Wybór deserów polskich (makowiec, sernik z rodzynkami, piernik z orzechami)
 - Szarlotka z bezą, sos waniliowy
 - Mandarynki

STACJA GOTOWANIA NA ŻYWO

- Pieczona karkówka wieprzowa w musztardzie i ziołach, podana z sosem z wędzonymi śliwkami i kapustą zasmażaną z kminkiem

199 PLN netto od osoby
Oferta dla grup liczących co najmniej 30 osób.

CHRISTMAS BUFFET III COLLECTION STYLE

WELCOME BEVERAGE

- Glögg – a glass of spiced mulled wine with a hint of orange

COLD SNACKS & SALADS

- Hot smoked salmon fillet with tartar sauce
- Fried trout fillets in Glace Master with vegetables
- Selection of Polish marinated herrings (in oil with onions, in cream with apples, in mustard sauce)
 - Homemade smoked chicken fillet with mango-chili salsa
 - Slow cooked pork alla vitello tonnato
- Selection of roasted meats and pâtés with mushrooms and a choice of sauces
 - Potato salad with red beans in mustard seed dressing
- Young spinach salad with grilled pear and roasted pumpkin seeds, raspberry dressing
 - Cherry tomato and mini mozzarella salad with balsamic reduction
 - Traditional vegetable salad
- Horseradish, beet-and-horseradish relish, selection of sauces for meat and fish
 - Bread and butter

HOT DISHES & SIDES

- Traditional dried mushroom soup with homemade noodles
 - Fried zander fillet with butter and wine sauce
- Braised duck legs on red cabbage with orange sauce
- Roasted lamb with red wine sauce with rosemary
- Dumplings with sauerkraut and mushrooms
 - Dumplings with black pudding
- Roasted potatoes with smoked peppers
 - Vegetable ratatouille

DESSERTS

- Selection of Polish pastries (poppy seed roulades, cheesecake with raisins, gingerbread with nuts)
 - Apple pie with meringue and vanilla sauce
 - Mandarins

LIVE COOKING STATION

- Roasted pork neck in mustard and herbs, served with sauce of smoked plums and cabbage braised with caraway seeds

199 PLN net per person
Offer for groups of at least 30 people.

ŚWIĄTECZNE MENU SERWOWANE I

PRZYSTAWKA

- Tatar z łososia z sałatką z mango i papai, jogurt z ziołami, kielki ziół

ZUPA

- Kremowa zupa z pieczonej dyni, krem mascarpone, oliwa dyniowa

DANIE GŁÓWNE

- Duszone udko kaczki, sos gravy przyprawiony pomarańczą, modra kapusta z rodzynkami i żurawiną, knedel ziemniaczany

DESER

- Gorąca domowa szarlotka z kulką lodów waniliowych i sosem cytrynowym

149 PLN netto od osoby

ŚWIĄTECZNE MENU SERWOWANE II

PRZYSTAWKA

- Carpaccio wołowe, liście sałat zimowych, marynowane grzyby, płatki parmezanu, dressing truflowy

ZUPA

- Zupa z leśnych grzybów, makaron domowy, kwaśna śmietana, koper

DANIE GŁÓWNE

- Pieczony filet z łososia, purée z zielonego groszku, sos kaparowy, zapiekanka z ziemniaków i topinamburu

DESER

- Czekoladowe brownie, mus czekoladowy, konfitura z malin

179 PLN netto od osoby

CHRISTMAS SERVED MENU I

APPETIZER

- Salmon tartare with mango-papaya salad, yoghurt with herbs, herb sprouts

SOUP

- Creamy roasted pumpkin soup, mascarpone cream, pumpkin oil

MAIN COURSE

- Braised duck leg, gravy spiced with orange, red cabbage with raisins and cranberries, knedel potato dumpling

DESSERT

- Hot homemade apple pie with a scoop of vanilla ice cream and cinnamon sauce

149 PLN net per person

CHRISTMAS SERVED MENU II

APPETIZER

- Beef carpaccio, winter lettuce leaves, marinated mushrooms, Parmesan flakes, truffle dressing

SOUP

- Forest mushroom soup, homemade pasta, sour cream, dill

MAIN COURSE

- Baked salmon fillet, green pea purée, caper sauce, potato and Jerusalem artichoke casserole

DESSERT

- Chocolate brownie, chocolate mousse, raspberry jam

179 PLN net per person



W celu dokonania zamówienia prosimy o kontakt:

To place an order, please contact us:

T: +48 22 321 8855

E-mail: meetings.warsaw@radissoncollection.com

Radisson Collection Hotel, Warszawa
ul. Grzybowska 24,00 – I 32 Warszawa, Polska

A COLLECTION OF OUR FINEST HOTELS
radissoncollection.com