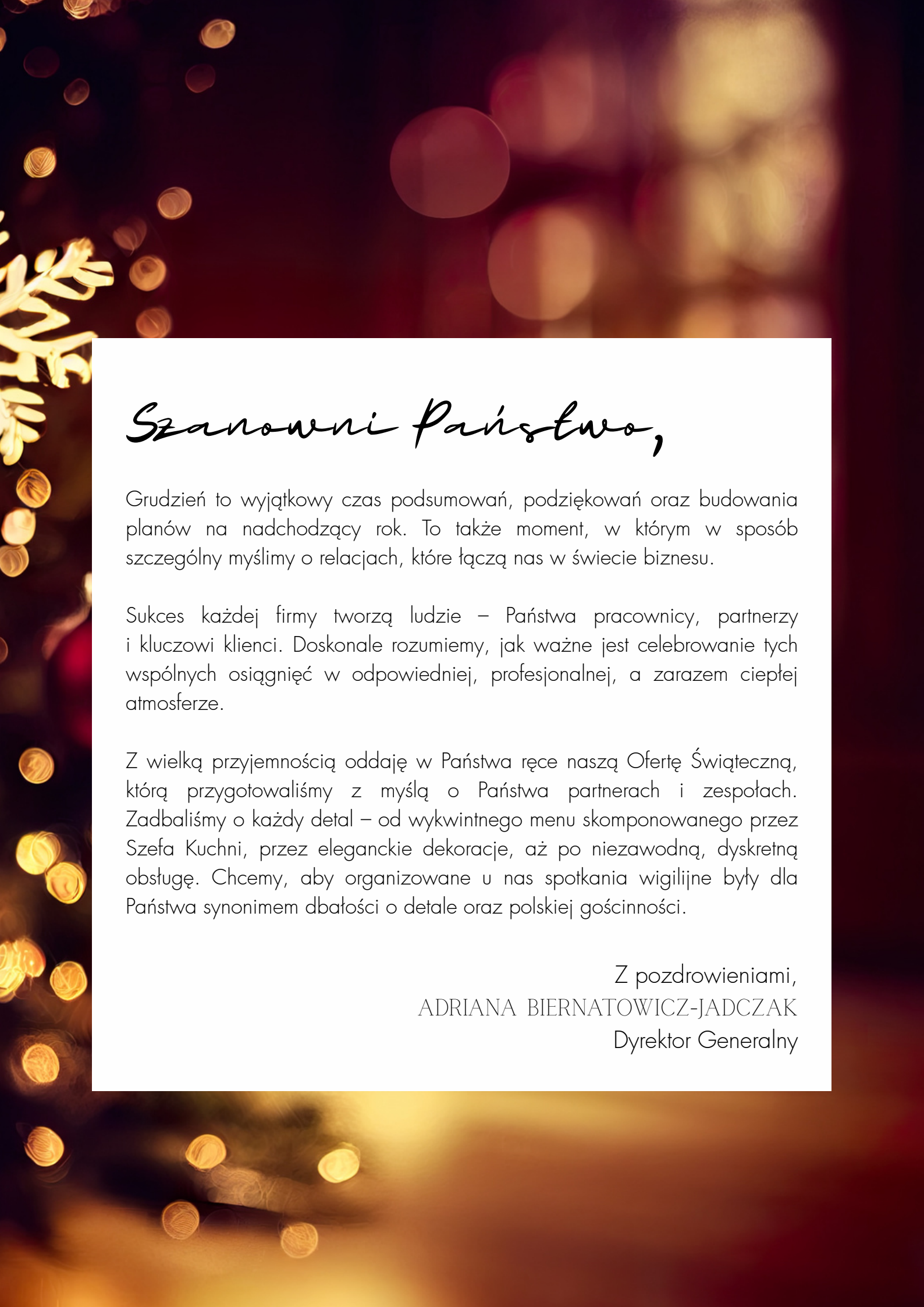




ŚWIATECZNE *spotkania*



Szanowni Państwo,

Grudzień to wyjątkowy czas podsumowań, podziękowań oraz budowania planów na nadchodzący rok. To także moment, w którym w sposób szczególny myślimy o relacjach, które łączą nas w świecie biznesu.

Sukces każdej firmy tworzą ludzie – Państwa pracownicy, partnerzy i kluczowi klienci. Doskonale rozumiemy, jak ważne jest celebrowanie tych wspólnych osiągnięć w odpowiedniej, profesjonalnej, a zarazem ciepłej atmosferze.

Z wielką przyjemnością oddaję w Państwa ręce naszą Ofertę Świąteczną, którą przygotowaliśmy z myślą o Państwa partnerach i zespołach. Zadbaliśmy o każdy detal – od wykwintnego menu skomponowanego przez Szefa Kuchni, przez eleganckie dekoracje, aż po niezawodną, dyskretną obsługę. Chcemy, aby organizowane u nas spotkania wigilijne były dla Państwa synonimem dbałości o detale oraz polskiej gościnności.

Z pozdrowieniami,
ADRIANA BIERNATOWICZ-JADCZAK
Dyrektor Generalny

ZIMNY BUFET

Pieczyno z ziołowym masłem
Łosoś marynowany domowym sposobem
w korzennych przyprawach z piklowanymi cytrusami
Bałtyckie śledzie w trzech odstonach
Roladki z kurczaka z bakaliami i wyborem sosów
Sałatka z pieczonych buraków, zielonego groszku i sera feta
Bufet sałatkowy

ZUPA

Krem z czerwonych buraków z korzennymi grzankami

BUFET GORĄCY

Smażony sandacz, sos migdałowy
Grillowana polędwiczka wieprzowa, sos z leśnych grzybów
Polskie pierogi z kapustą i grzybami, ziołowa cebulka
Opiekane ziemniaki
Bożonarodzeniowa kapusta z grzybami
Marchewka z żurawiną

BUFET SŁODKI

Mus piernikowy z sosem pomarańczowym
Torcik makowo - czekoladowy
Sernik tradycyjny ze słonym kajmakiem
Tradycyjny makowiec z bakaliami
Świąteczny kompot z suszonych owoców



190 PLN

ZIMNY BUFET

Pieczywo z ziołowym masłem
Carpaccio z czerwonych buraków z wędzonym twarogiem i orzechami
Litewskie matjasy w trzech odsłonach
Faszerowany sandacz z chutney ze śliwek
Rolada drobiowa z prażonymi orzechami i musem morelowym
Rostbef z sosem tatarskim
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Bufet sałatkowy

ZUPA

Consomme z suszonych grzybów z łazankami

BUFET GORĄCY

Pieczone udko z kaczki z sosem pomarańczowym i kardamonem
Mini steki z indyka na sosie calvados z rodzynkami
Pieczony filet dorsza w tradycyjnym sosie szarym z jajkiem
Pierogi z kapustą i grzybami z ziołową cebulą
Kopytka z masłem koperkowym
Modra kapusta

BUFET SŁODKI

Mus czekoladowy z suszonymi śliwkami
Sernik cynamonowy
Mini beza z kremem orzechowym
Makowiec z bakaliami
Świąteczny kompot z suszonych owoców



210 PLN

BUFET ZIMNY

Pieczywo z ziołowym masłem
Roladki z karpia po żydowsku
Wędzony na gorąco łosoś z musem z czerwonych buraków
Tarta z grzybami, serowym sosem royal i jogurtem szczypiorkowym
Deska polskich smaków z piklami
Sałatka jarzynowa z jajkiem przepiórczym
Sałatka z żółtych buraków, szpinaku, mandarynek,
pomidorków cheery i koziego sera

ZUPA

Barszcz czerwony z domowymi uszkami

BUFET GORĄCY

Roladki wołowe z warzywami, sos rozmarynowy
Grillowana steki indyka w sosie tymiankowym
Kulebiak z łososiem, sos porowy
Smażony fileć karpia
Polskie łazanki z kapustą i grzybami
Puree ziemniaczano - pietruszkowe
Buraki z miodem i rozmarynem

BUFET SŁODKI

Tartaletki dyniowe
Świąteczna Kutia
Makowiec z bakaliami
Piernik kasztelański przekładany powidłami śliwowymi
Mini ptyś z kremem czekoladowym
Świąteczny kompot z suszonych owoców



235 PLN

ZUPA

Krem grzybowy z ziemniaczanymi poduszkami,
tymiankową espumą i chipsem z sera bursztyn
lub

Consomme grzybowe z domowym makaronem

DANIE GŁÓWNE

Confitowana nóżka kaczki z jabłkami w syropie pomarańczowym,
zielonymi kluskami śląskimi i sosem żurawinowym
lub

Filet karpia w panierce migdałowej z puree ziemniaczano - pietruszkowym
z duszoną czerwoną kapustą z korzennymi przyprawami

DESER

Piernik kasztelański z powidłami śliwkowymi,
sosem malinowym i lodami cynamonowymi

169 PLN

ZUPA

Krem z czerwonych buraków z grzybowym pierożkiem,
redukcją malinową i chrupiącym jarmużem
lub

Klasyczny barszcz z grzybowymi uszkami

DANIE GŁÓWNE

Grillowany stek z łososia na sosie szafranowym,
puree ziemniaczane z chrzanem, szparagi morskie i baby marchewki
lub

Faszerowana pierś indyka z sosem morelowym,
risotto z nutą cynamonu, baby marchewkami i pieczoną brukselką

DESER

Sernik z białą czekoladą, musem pomarańczowym i lodami piernikowymi.

179 PLN

PRZYSTAWKA

Płatki wędzonego na gorąco łososa z mini racuchem ziemniaczanym,
kwaśną śmietaną, świeżym koprem i tobico.

ZUPA

Krem dyniowy z nutą żółtych buraków, grzanką kokosową
i kawiolem pomarańczowym

DANIE GŁÓWNE

Wellington z polędwicy wołowej, ziemniak hasselback,
kapusta z grzybami i sos tymiankowy
lub

Pieczony sandacz z ziemniakiem hasselback,
ragout grzybowym i sosem z kopru

DESER

Mus pomarańczowy z kardamonem, galaretką z melisy i lodami pistacjowymi.



199 PLN

WELCOME DRINK

Grzane wino / wino musujące / grzany cydr

22 PLN

PAKIET I

Soki owocowe

Woda niegazowana i gazowana

Świeżo mielona kawa

Wybór herbat

Nielimitowana konsumpcja na czas:

2 GODZINY - 60 PLN

4 GODZINY - 90 PLN

6 GODZINY - 110 PLN



PAKIET II

Wino domowe białe i czerwone (Hiszpania)

Soki owocowe

Woda niegazowana i gazowana

Świeżo mielona kawa

Wybór herbat

Nielimitowana konsumpcja na czas:

2 GODZINY - 100 PLN

4 GODZINY - 130 PLN

6 GODZINY - 150 PLN

PAKIET III

Polska wódka Wyborowa

Wino domowe białe i czerwone (Hiszpania)

Piwo Tyskie

Napoje gazowane: Pepsi, Pepsi Max, 7UP, Mirinda

Soki owocowe

Woda niegazowana i gazowana

Świeżo mielona kawa

Wybór herbat

Nielimitowana konsumpcja na czas:

2 GODZINY - 140 PLN

4 GODZINY - 160 PLN

6 GODZINY - 180 PLN





REGENT WARSAW HOTEL
Belwederska 23, 00-761 Warszawa

SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI

+48 22 558 10 10

regent-sales@regent-warsaw.com

Wszystkie ceny podane są w polskich złotych i podlegają opodatkowaniu.
Oferta skierowana jest do osób pełnoletnich.